

Keittiömestari suosittelee!

Koe Wanha Makasiini Bistron henki ja keittiön omaleimaisuus näiden menujen parissa

4-ruokalajia 56,00€

*Viinipaketti 31,00

*Alkoholiton juomapaketti 23,00

6-ruokalajia 69,00€

*Viinipaketti 46,00

*Alkoholiton juomapaketti 31,00

Oheiset menut tarjoillaan ainoastaan koko pöytäseurueelle. Koko seurueen tulee valita yksi yhtenäinen menu.

Menu Makasiini 45,00

Viinipaketti 27,00

Alkoholiton juomapaketti 18,00

Riistapateeta, rapeaa savukylkeä, timjamioliolia ja mustaherukkahyytelöä L G

Timjamivoissa paistettua helmikanaa, sienillä ja ohralla täytetty kaalikääryle, porkkanaa ja punaviinikastiketta L

Suklaamacaroneja, oluella maustettua suklaajäätelöä, aprikoosia ja olutsiirappia L, G

Ankkurimenu 46,00

Paistettua kampsimpukkaa,
hummerilientä, tillillä maustettua avocadosorbeta
ja ruista L

"Poltettua" siikaa, kukkakaali-fenkolipyreetä,
tillimajoneesi ja rapeaa kurkkua L,G

Klassinen Crème Brulée,
mandariinisorbeta, ruusua
ja kristallisoitua valkosuklaata L,G

Menu Vihreä Makasiini 40,00

Viinipaketti 27,00
Alkoholiton juomapaketti 18,00

Punajuurta kolmella tavalla,
kirveliä ja vuohenjuustomoussea L,G

Herkkutateilla ja ohralla tätetty kaalikääryle,
paahdettua maa-artisokkaa, porkkanaa ja tyrnivaahtoa L

Klassinen Crème Brulée,
mandariinisorbeta, ruusua
ja kristallisoitua valkosuklaata L,G

L – laktoositon, VL, LL – vähälaktoosinen, G – gluteeniton, G – pyydettäessä gluteeniton*

Alkuruoat

Paistettua kampasimpukkaa,

hummerilientä, tillillä maustettua avocadosorbeta ja ruista L 10,00

Riistapateeta,

rapeaa savukylkeä, timjamioliolia ja mustaherukka- hyytelöä L,G 10,00

Päivän risotto

kauden parhaista raaka-aineista L,G 10,00

Kysy päivän risottotarjonta tarjoilijalta

Punajuurta kolmella tavalla,

kirveliä ja vuohenjuustomoussea L,G 10,00

Kuohkeaa sipulikeittoa

paahdetuistasipuleista, sipuleita x 3, gruyére-juustoa ja mallasta L 10,00

Pyydettyessä gluteeniton

Makasiinin etanat XIII L 12,00

Pyydettyessä gluteeniton

L – laktoositon, VL, LL – vähälaktoosinen, G – gluteeniton, G – pyydettyessä gluteeniton*

Pääruoat

Herkkutateilla ja ohralla täytetty kaalikääryle,
paahdettua maa-artisokkaa, porkkanaa ja tyrnivaahtoa L,G 21,00

”Poltettua” siikaa,
kukkakaali- fenkolipyreetä, belugalinssejä,
tillimajoneesia ja rapeaa kurkkua L,G 27,00

Ruskeassa voissa paistettuja tiikerirapuja,
turskaravioli, äyriäislientä ja sahramiaiolia L,G 26,00

Timjamivoissa paistettua helmikanaa,
sienillä ja ohralla täytetty kaalikääryle,
porkkanaa ja punaviinikatiketta L,G 26,00

Grillattua Black Angus härkää,
paahdettua puikulaperunaa, confattua tomaattia,
viinikastiketta ja savustettua luuydinvoita L,G 28,00

Kuusivoissa paistettua metsäkauriin fileetä,
24h haudutettua metsäkauriin lapaa, puikulaperunapyreetä
ja katajanmarjalla maustettua viinikastiketta L,G 37,00

L – laktoositon, VL, LL – vähälaktoosinen, G – gluteeniton, G – pyydettäessä gluteeniton*

Jälkiruoat

Lajitelma maalaisjuustoja
meiltä ja maailmalta, pähkinäleipää ja
Bistron hilloketta L, G 14,00
Kysy päivän valikoima tarjoilijalta!

Klassinen Crème Brulée,
mandariinisorbeta, ruusua
ja kristallisoitua valkosuklaata L, G 10,00

Suklaamacaroneja
oluella maustettua suklaajäätelöä,
aprikoosia ja olutsiirappia L, G 10,00

Vaniljajäätelöä TAI karpalosorbeta,
suolakinuskia ja kristallisoitua valkosuklaata L, G 9,00

Bistron perunaleivos
ja vadelmaa L,G 8,00

L – laktoositon, VL, LL – vähälaktoosinen, G – gluteeniton, G – pyydettäessä gluteeniton*

LASTEN MENU

Grillattua Black Angus härkää,
paahdettua puikulaperunaa, confattua tomaattia
ja viinikastiketta L,G 12,00

Timjamivoissa paistettua helmikanaa,
risottoa ja viinikastiketta L,G 12,00

Paahdettua siikaa,
paahdettua puikulaperunaa, porkkanapyreetä
ja fenkolikastike L,G 12,00

L – laktoositon, VL, LL – vähälaktoosinen, G – gluteeniton, G – pyydettäessä gluteeniton*