

Keittiömestarin menu 59,00

Lintuterriniä, linnunmaksamoussea ja marinoituja
kauden vihanneksia L

Crème Ninon – klassinen hernesosekeitto, joka
viimeistellään pöydässä Palmerin shampanjalla L,G

Grillattua karitsan fileetä, sitruunalla maustettua
selleripyreetä, yrttiperunaa, paahdettua
valkosipulia ja tummaa viinikastiketta L,G

Pala keittiömestarin valitsemaa juustoa
ja hillottua kirsikkaa L,G

Vadelmajäädystä, salmiakkia ja sitruunakakkua L, G

Viinipaketti menulle 39,00

Makasiinin menu 44,00

Rapucoktail à la Chef ja paahdettua maalaisleipää L

Mureaksi haudutettua Iberico-possua, porkkanaa,
yrttiperunaa ja tummaa olutkastiketta L, G

Makasiinin suklaakakkua, vaniljakreemiä,
vadelmaa ja paahdettua valkosuklaata L, G

Viinipaketti menulle 29,00

Ankkurimenu 47,00

Rapucoktail à la Chef ja paahdettua maalaisleipää L

Paistettua kuhaa, haukea & ahventa, belugalinssejä,
porkkanaa ja tummaa rapukastiketta L, G

Marinoitua ananasta, pähkinäkrokanttia ja
ananas-tyrnisorbetta L, G

Viinipaketti menulle 29,00

Kasvismenu 36,00

Crème Ninon – klassinen hernesosekeitto, joka
viimeistellään pöydässä Palmerin shampanjalla L, G

Timjamivoissa haudutettua juuriselleriä, speltti-
vuohenjuustorisottoa, härkäpapua ja
lipstikka-saksanpähkinävinegretteä L, G

Vadelmajäädykettä, salmiakkia ja
sitruunakakkua L, G

Viinipaketti menulle 29,00

L – laktoositon, VL, LL – vähälaktoosinen, G – gluteeniton, (G) – pyydettäessä gluteeniton

Alkuruoat

Lintutერიiniä,

linnanmaksamoussea ja marinoituja
kauden vihanneksia L, (G) 10,20

Rapucoktail à la Chef

ja paahdettua maalaisleipää L, (G) 10,40

Savustettua mozzarellaa,

marinoitua paprikaa ja oliivisalaattia L, G 8,90

Bistron kalalautanen, ylistys Saimaalle!

Kahdelle alkuruoaksi tai yhdelle pääruoaksi Makasiinilla
savustettuja muikkuja, marinoituja muikkuja x2,
sokerisuolattua Saimaan kirjolohta, varhaisperunasalaattia ja
maltaista saaristolaisleipää & voita L, (G) 24,10

Makasiinin etanat

Peltolan Blue -sinihomejuustolla ja valkosipulilla
gratinoituna sekä paahdettua maalaisleipää L, (G) 12,30

Bistron leipäkori

Korista riittää kahdelle hengelle maistuvia leipiä!
Maalaisleipää, maltaista saaristolaisleipää ja
vaahdotettua maalaisvoita L 4,00

L – laktoositon, VL, LL – vähälaktoosinen, G – gluteeniton, (G) – pyydettyessä gluteeniton

Salaatit

Vihersalaattia,

mummonkurkkuja, kuivattuja luumutomaatteja ja sitruuna-yrttinegretteä L,G 8,90

Bistron maalaissalaattia

Rapeita salaatteja, vuohenjuustoa, parmankinkkua, kananmunaa, paahdettuja pähkinöitä, tomaattia, mummonkurkkuja ja vadelmavinegretteä L,G 17,20

Caesarsalaattia à la Makasiini

Romaine-salaattia, klassista Caesar-kastiketta, paahdettua maalaisleipää, parmesaania ja rucolaa. Sisältää anjovista, L, (G)

Naturel 15,20

Marinoituilla jättiravuilla 16,90

Yrteillä ja sitruunalla marinoitulla kananpojalla 17,20

Keitot

Crème Ninon

Klassinen hernesosekeitto, joka viimeistellään pöydässä Palmerin shampanjalla L,G 9,60

Klassikko! ”Rantakala” Bistron tapaan

Haukea & ahventa, savustettua muikkua, rantakalaliemi, tiliä ja maltaista saaristolaisleipää L, (G)

pieni 10,60

iso 14,90

L – laktoositon, VL, LL – vähälaktoosinen, G – gluteeniton, (G) – pyydettäessä gluteeniton

Pääruoat

Timjamivoissa haudutettua juuriselleriä

speltti-vuohenjuustorisottoa, härkäpapua ja
lipsticka-saksanpähkinävinegretteä L 17,90

Klassikko! Voissa paistettuja Saimaan muikkuja

perunamuhennosta, sitruunaa ja tilliä L 19,90

Paistettua kuhaa, haukea & ahventa

belugalinssejä, porkkanaa ja tummaa rapukastiketta L, G 27,70

Makasiinilla savustettua merilohta

bistron perunasalaattia, mummonkurkkuja ja
dijon-vinegretteä L, G 24,00

Maissikananpoikaa

kesäkurpitsaa, pinaattia, sitruunavoita ja
tuorepastaa sekä rucolaa L 19,80

Grillattua maissikananpoikaa

speltti-vuohenjuustorisottoa, marinoituja kauden
vihanneksia ja punaviinikastiketta L 20,40

Mureaksi haudutettua Iberico-possua,

porkkanaa, yrttiperunaa ja tummaa
olutkastiketta L, G 25,40

Grillattua naudan kuvepaistia,

Bistron tuoremakkaraa, paahdettua mausteista kaalia,
maalaisperunoita sekä Bistron maustevoita
ja viinikastiketta L, G 26,40

Grillattua marmorifilettä,

jättirapuja, sitruunalla maustettua selleripyreetä,
belugalinssejä & kukkakaalia ja
tummaa rapukastiketta L, G
150g 27,90 / 300g 36,00

Suosittellemme annoksen seuraksi maalaisperunoita
talon mausteilla maustettuna L, G 3,00

Grillattua karitsanfileettä,

sitruunalla maustettua selleripyreetä, yrttiperunaa,
paahdettua valkosipulia ja tummaa
viinikastiketta L, G 31,20

L – laktoositon, VL, LL – vähälaktoosinen, G – gluteeniton, (G) – pyydettyäessä gluteeniton

Burgerit ja pizzat

Makasiinin burgeri

Ruissämpylän välissä mausteista kuvepaistia, paahdettua kaalia, marinoitua punasipulia, tomaattia, Bistron kastiketta ja dijonsinappia L 19,40
Tarjoillaan maalaisperunoiden ja aiolin kera.

Makasiinin margherita

Savustettua mozzarellaa, tomaattia ja basilikaa L 15,00

Saimaan salaisuus

Savustettuja muikkuja, kylmäsavustettua kirjolohta, mummonkurkkuja, smetanaa, kirjolohenmätiä ja tilliöljyä L 16,00

Linnoitus

Mureaa possua, tuoremakkaraa, Peltolan Blue -sinihomejuustoa ja paahdettua sipulia L 16,00

Pizzoihin paahdettua valkosipulia ja tuoretta oreganoa pyydettäessä!

L – laktoositon, VL, LL – vähälaktoosinen, G – gluteeniton, (G) – pyydettäessä gluteeniton

Jälkiruoat

Bistron juustovalikoima

Neljä erilaista kauden juustoa meiltä ja maailmalta, hillottua herukkaa, aprikoosia ja paahdettuja pähkinöitä L, G 12,50
Kysy päivän valikoima tarjoilijalta!

Marinoitua ananasta

pähkinäkrokanttia ja ananas-tyrnisorbetta L 9,00

Vadelmajäädystä

salmiakkia ja sitruunakakkua L, G 9,00

Makasiinin suklaakakkua

vaniljakreemiä, mansikkaa ja paahdettua valkosuklaata L, G 9,00

Makasiinin jäätelö tai sorbet

Sorbet: vadelma, sitrushedelmä
tai ananas-tyrnisorbetti L, G

Jäätelö: vanilja, tumma suklaa tai
jugurtti VL, G 5,00

L – laktoositon, VL, LL – vähälaktoosinen, G – gluteeniton, (G) – pyydettäessä gluteeniton