

# 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 43,00

*Viinipaketti 27,00*

*Alkoholiton juomapaketti 18,00*

Karitsatartar, timjamioliolia, kaprista ja viiriäisen munaa L G

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

Vaniljaa, suklaamoussea ja passionhedelmää L, G

## Ankkurimenu 45,00

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 vuohenjuustomousse 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

**Karitsatartar,**  
timjamioliolla, kaprista ja viiriäisen munaa 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

**Gruyére- juustolla maustettua palsternakkakeittoa,**  
porkkanaa ja rapeaa Gruyére- juustoa L 10,00  
*Pyydetäessä gluteeniton*

**Makasiinin etanat XIII L 12,00**  
*Pyydetäessä gluteeniton*

*L – laktoositon, VL, LL – vähälaktoosinen, G – gluteeniton, G\* – pyydetäessä 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 26,00

**Sitrusvoissa paistettua merikrottia,**  
talvikurpitsarisottoa, helmisimpukkaa ja simpukkalientä L,G 29,00

**Timjamivoissa paistettua maissikananrintaa,**  
sienillä ja ohralla täytetty kaalikääryle,  
porkkanaa ja punaviinikatiketta L,G 24,00

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

**Kuusivoissa paistettua metsäkauriin fileetä,**  
metsäkaurisrillletteä, 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

**Vaniljaa,**  
suklaamoussea ja passiohedelmää L, G 10,00

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

**Bistron suklaatryffeli**  
ja vadelmaa VL,G 8,00

*L – laktoositon, VL, LL – vähälaktoosinen, G – gluteeniton, G\* – pyydettyäessä gluteeniton*

# LASTEN MENU

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

**Timjamivoissa paistettua maissikananrintaa,**  
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*