

## RAVINTOLA L'ERMITAGE MENU JA KEITTIÖMESTARIN VIINISUOSITUKSET

### ALKUPALAT

***Virolainen kalalautanen (E)*** 12 €

Kevyesti suolattua siikafilettä ja siian mätiä, maustesillileipää, silakkaa, marinoitua nahkiaista ja muna-sinappisalaattia

Viinisuositus: Gavi di Gavi, Fontanafredda, Piemonte, Italia – 32 €

***Carpaccio-valikoima (G)*** 9 €

Tuoreilla yrteillä maustetun, suolatun naudanlihan ja kevyesti savustetun ankanfileen carpaccio, rucolaa, parmesaania ja punajuuri- balsamiviinietikkasiirappia

Viinisuositus: Chianti Classico Riserva, Rocca delle Macie, Toscana, Italia – 39 €

### SALAAITIT

***Kanasalaatti*** 9 €

Salaatti paahdetusta kanafileestä ja marinoiduista vihanneksista, tomaattitapenadea ja tuoretta minttupesto

***Minipunajuurisalaatteja (K)*** 9 €

Pikkupunajuuren salaattia, jossa:

- vuohenjuustoa, appelsiineja ja pekaanipähkinöitä (G)  
Viinisuositus: Sauvignon Blanc Single Vineyard, Cono Sur, Chile – 33 €
- paahtopaistia ja piparjuuri kastiketta (G)  
Viinisuositus: Cotes du Rhone „Saint-Espirit“, Delas Freres, Rhone, Ranska – 28 €
- lämmin ranskalainen linssisalaatti, grillattuja miniporkkanoita ja punajuuri-balsamiviinietikka - siirappia (K)  
Viinisuositus: Pinot Grigio Villa Vescovile, Cielle, Trentino, Italia – 32 €

### KEITOT

***Avokadokeitto (G)*** 9 €

Kermaista avokado-pinaattikeittoa tomaatti-*concassén* ja lumiravun kera

***Ankka-consomme*** 9 €

Aasialaisen makuista ankan lihalientä, lisäksi tortellini kampsimpukka-katkaraputäytteellä

***Lohi-merenantimien keitto (G)*** 9 €

Kermaista lohikeittoa merenantimien ja purjon kera, maustettu sahramalla

*(L) – laktoositon, (G) – gluteeniton, (V) – kasvisruoat, (E) – paikallista ruokaa, (K) – vähäkalorinen*

## PÄÄRUOAT

### *Nieriä (G, L)*

15 €

Paistettua nieriäfilettä, mausteista basilika-kapris relishiä ja höyrytettyä paksoi-kaalia, lisuke valinnan mukaan

Viinisuositus: Riesling Dry, Ch. Ste-Michelle, Yhdysvallat – 30 €

### *Maissikana*

15 €

Paistettua, calvadoksessa ja omenasiiderissä marinoitua maissikanan filettä, muskottikurpitsaveloute ja ruusukaalia

Viinisuositus: Chardonnay Nottage Hill, Thomas Hardy & Sons, Australia – 28 €

### *Filet Mignon (G)*

21 €

Grillattua naudan sisäfilettä, Pöltsamaaan Lossiveini-rakuunalientä, minivihanneksia, lisuke valinnan mukaan

Viinisuositus: Reserva Finca El Cano , Bodegas Aster, Ribera del Duero, Espanja – 31 €

### *Pippuripihvi 160 g/240 g*

18 €/21 €

Grillattua naudan sisäfilettä kermakonjakkikastikkeessa, valkosipuliperunoita ja paahdettua vihannessalaattia

Viinisuositus: Cabernet Sauvignon, Ch. Ste-Michelle, Washington, Yhdysvallat – 36 €

### *Lammasta (L, E)*

15 €

Paahdettua ja alhaisessa lämpötilassa paistettua lampaan selkälihaa, punaviini-rosmariinikastikkeessa haudutettuja linssejä, lisuke valinnan mukaan

Viinisuositus: Cabernet Sauvignon-Shiraz, Thomas Hardy & Sons, Australia – 29 €

### *Kani (G)*

15 €

Paistettu kanin koipi ja hanhenmaksalla täytetty kylkiliharulla valkoviini-kermakastikkeessa , lisuke valinnan mukaan

Viinisuositus: Chardonnay Nottage Hill, Thomas Hardy & Sons, Australia – 28 €

### *Vihannes-uunipata (L, V, E, K)*

12 €

Yrttien kanssa uunipadassa haudutettuja kauden kasviksia

- valkoviini – salottisisipuli - korianteriliemessä (V, E, K)
- metsäsienikastikeella (G, E)
- Chevré - juustolla

### *Lisukevalikoima*

- manteliperunat yrttivoilla
- kauden uunivihannekset
- keitetty basmatiriisi

## JÄLKIRUOAT

### *Crème brûlée (G)*

7 €

Crème brûlée ja karamellisoituja kumkvatteja

Viinisuositus: Pöltsamaa Kuldne, Viro 8cl/ 50cl – 4 €/ 18 €

### *Cappuccino-kakku*

7 €

Kahvinmakuinen pähkinä-suklaakakku

Viinisuositus: Quinta do Noval 10 Years Tawny, Oporto, Portugali 8cl/ 75cl – 5,20 €/ 38 €

### *Juustokakku*

7 €

Sitruunan ja pistaasin makuinen juustokakku marjojen kera

Viinisuositus: Pöltsamaa Kuldne, Viro 8cl/ 50cl - 4 €/ 18 €

### *Juustolautanen*

12 €

Emmentalini ja L'Ermitage'in juustoja viikunahillon ja mustaherukkamarmeladin kera, suolakeksejä, pähkinöitä ja hedelmiä