

Ravintola Hella

Vesta, coquina et vita

JUHLAMENU Marraskuu 2018

Alkuruokana

Hummerikeittoa L,G

State Landt- Sauvignon Blanc-Uusi-Seelanti 12cl

Pääruokana

Hirvenliharagú L,G

Sieniä, pekonia ja juureksia yrttisessä tomaatti-demi glace-kastikeessa sekä kermamuhennettua perunaa

Soldier ´s Block-Shiraz-Australia 12cl

Jälkiruokana

Lime Crème brûlée L,G

33€/hlö

Viinipaketti 16 €

Ravintola Hella

Vesta, coquina et vita

Alkuruoat

Etanat

Valkosipulivoilla L,(G)

9,60€

Pastis-valkosipulivoilla L,(G)

9,90€

Roquefort-juustolla ja valkosipulivoilla L,(G)

10,30€

Suppilovahverokeittoa L,G

Talonleipää

9,80€

Tattarionukainen L,G

Siianmätiä, graavilohta, sipulia ja smetanaa

10,50€

Hellan napas L,(G)

Savuporomoussea, pikkelöityjä kasviksia ja puolukkaleipää

10,30€

Ravintola Hella

Vesta, coquina et vita

Pääruoat

Perunagnocheja ja falafel-pyöryköitä L

Tomaatti-chilikastiketta ja pikkelöytyjä kasviksia

19,90€

Kuhaa Meunière L,(G)

Siikliperunaa, palsternakkapyreetä ja marraskuun kasviksia

24,90€

Pistaasibroileria L, G

Perunagnocheja tomaatti-chilikastikkeessa, punaviinikastiketta ja palsternakkapyreetä ja marraskuun kasviksia

22,90€

Pihvikarjan ulkofileetä 160g L, G

Frittiperunaa, pippurikastiketta ja pekoni-papupaistosta

27,80€

Grillattua poron ulkofileetä L,G

Valkopapu-perunaduchesse, tummaa rosmariinikastiketta, puolukkahyytelöä, palsternakkapyreetä ja marraskuun kasviksia

36,50€

Ravintola Hella

Vesta, coquina et vita

Jälkiruoaksi

Suklaakakkua L,G

Mansikkamelbakastiketta ja talonjäätelöä

9,80€

Banyuls Cornet Rimage, Grenache Noir, Ranska

Lime Crème Brûlée L,G

8,80€

Oremus Late Harvest Tokaji, Unkari

Kausijäätelöä / sorbettia

3,00€ pallo

Restaurant Hella

Vesta, coquina et vita

10th anniversary menu November 2018

Starter

Lobster soup L,G

State Landt- Sauvignon Blanc-New Zealand 12cl

Main course

Moose ragú L,G

Mushrooms, bacon and root vegetables tomato –and demi-glace sauce with herbs, garlic and onions and potato gratin

Soldier ´s Block-Shiraz-Australia 12cl

Dessert

Lime crème brûlée L,G

33€

++

wine assortment 16€

Restaurant Hella

Vesta, coquina et vita

Starters

Escargots with

Garlic butter L,(G)

9,60€

Pastis liqueur and garlic butter L,(G)

9,90€

Roquefort cheese and garlic butter (G)

10,30€

Chantarelle soup L,G

9,80€

Thin blinis' L

White fish roes, gravlax, onions and sour cream

10,50€

Hellan napas L,(G)

Cold smoked reindeer, pickled vegetables and malted lingonberry bread

10,30€

Restaurant Hella

Vesta, coquina et vita

Main courses

Gnocchi's and falafels L

Tomato-chili sauce and pickled vegetables

19,90€

Pike-Perch a´la Meunière L,(G)

Siikli potatoes, parsnip pure and November vegetables

24,90€

Grilled chicken breast with pistachio L,G

Gnocchi's in tomato-chili sauce, parsnip pure and November vegetables

22,90€

Grilled beef sirloin steak 160g L,G

Deep fried potatoes and bacon beans

27,80€

Grilled reindeer sirloin steak L,G

White beans-potato duchesse, rosemary sauce, lingonberry compote, parsnip pure and November vegetables

36,50€

Ravintola Hella

Vesta, coquina et vita

Desserts

Chocolate cake L, G

Strawberry sauce and scoop of ice cream

9,80€

Banyuls Cornet Rimage, Grenache Noir, France

Lime Crème Brûlée L,G

8,80€

Oremus Late Harvest Tokaji, Hungary

Scoop of Sorbet/Ice Cream L, G

3,00€

