

# ILLALLISMENUT

Ravintola Johanneksen inspiraation lähteenä on pohjoismainen saaristo.

Tarjoamme kauden parhaista raaka-aineista valmistettua ruokaa, jossa puhtaat maut ja eettinen ajattelu kohtaavat. Keittiössä kunnioitetaan perinteitä luovuudesta tinkimättä.

Viiden ruokalajin maistelumenu 64€

Menu saatavana myös vegetaarisena

Viinipaketti maistelumenuille 46€

Juustot +8€

Valmistamme koko ryhmälle yhtenäisen menukokonaisuuden.  
Erikoisruokavaliot huomioimme etukäteen ilmoitetun mukaisesti.  
Menuvalinnan toivomme 14 arkipäivää ennen tilaisuuden ajankohtaa.  
Pidätämme oikeuden tuote- ja hinnanmuutoksiin..  
Menut voimassa 3.4.-25.6.2018.

## MENU 1 - 51€

### SILAKKAA & SILLIÄ

Norröna-silliä, savusilakkaa ja lime-chili-silakkaa  
*2016 Riesling Feinherb, Karl Schaefer, Pfalz 58€/plo*  
*Kukko Lager 6€/0,33l*  
*O.P. Anderson Petronella 7,90€/4 cl*

### WALLENBERG

Wallenbergin pihvi Bosgårdin Charolais-härästä,  
varahaisperunaa ja puolukkaa  
*2015 Laroche la Chevaliere Syrah-Grenache BIO, Pays D'OC 44€/plo*

### MUSTAHERUKKAA & SUKLAATA

Mustaherukkasorbettia, suklaakreemiä ja granolaa  
*2014 Fosso della Rosa, G. Almondo, Piemonte 6,80€/8cl*

## MENU 2 - 52€

### PARSAA & SUIPPOKAALIA

Hiillostettua suippokaalia, vihreää parsaa ja Comté-juustoa  
*2015 Grüner Veltliner, Bründlmayer, DAC Kamptal 61€/plo*

### KUHAA & PORKKANAA

Paistettua kuhaa, rapuliemessä keitettyä porkkanaa  
ja tummaa rapukastiketta  
*2014 Trimbach Riesling Reserve, AC Alsace 69€/plo*  
*2015 Laroche Petit Chablis, AC Petit Chablis 59€/plo*

### VALKOSUKLAATA & VADELMAA

Valkosuklaarisottoa, marinoitua raparperia ja vadelmasorbettia  
*Canti Moscato d'Asti, Piemonte 6,50€/8cl*

## MENU 3 - 57€

### AHVENTA JA PARSAKAALIA

Ahvenmurekettä, savustettua parsakaalipyreetä ja katkarapua  
*2015 Anima de Raimat Blanco, DO Costers del Segre 44€/plo*  
*2015 Laroche L Sauvignon Blanc, Languedoc-Roussillon 39€/plo*

### KARITSAA & PUNAJUURTA

Karitsan ulkofileetä ja niskaa, punajuurta,  
vuohenjuustoa ja huhtasienikastiketta  
*2013 Vina Pomal Reserva, DOC Rioja 61€/plo*

### SITRUUNAA & KUUSENKERKKÄÄ

Sitruunakakkua, karamellisoitua pähkinää ja kuusenkerkkä-piimäjäätelöä  
*Winemaster's Noble Late Harvest, Nederburg, South-Africa 8,80€/8cl*

## MENU 4 - 62€

### AHVENTA JA PARSAKAALIA

Ahvenmurekettä, savustettua parsakaalipyreetä ja katkarapua  
*2015 Anima de Raimat Blanco, DO Costers del Segre 44€/plo*  
*2015 Laroche L Sauvignon Blanc, Languedoc-Roussillon 39€/plo*

### PARSAA & SUIPPOKAALIA

Hiillostettua suippokaalia, vihreää parsaa ja Comté-juustoa  
*2015 Grüner Veltliner, Bründlmayer, DAC Kamptal 61€/plo*

### KARITSAA & PUNAJUURTA

Karitsan ulkofileetä ja niskaa, punajuurta,  
vuohenjuustoa ja huhtasienikastiketta  
*2013 Vina Pomal Reserva, DOC Rioja 61€/plo*

### SITRUUNAA & KUUSENKERKKÄÄ

Sitruunakakkua, karamellisoitua pähkinää ja kuusenkerkkä-piimäjäätelöä  
*Winemaster's Noble Late Harvest, Nederburg, South-Africa 8,80€/8cl*