



Lahti toimii Euroopan ympäristöpääkaupunkina 2021. Menukokonaisuus on koottu kotimaiset raaka-aineet huomioiden yhdistäen eurooppalaisia ruokatottumuksia. Olemme luoneet menukokonaisuuden, jolla tuemme ja nostamme esille makuarvoja, joita villit yrttimme meille tarjoavat. Villiyrtit ja sienet on kerätty Lahden lähialueen luonnosta. Olkaamme niistä ylpeitä

<b>Paikka</b>	<b>Suurmäen Huippu, Lahen betoni</b>
<b>Henkilömäärä</b>	<b>4 - 12 henkilöä</b>
<b>Tilat</b>	Huipun ylätasanne istumapaikoin
	Valitse näistä yhtenäinen menu. Yksi menukokonaisuus tilausta kohden (alku-, pää- ja jälkiruoka)

#### **Menuehdotuksemme Green City menu Voiton tapaan**

##### **Valitse alkuun**

Maa-artisokkakappuccinoa

Juureslastuja

Mallasleipää ja luomuvoita

\*\*\*

Punajuuricarpacciota

Viinitarhurinjuustoa

Pikkelöityä kuusenkerkkää ja sipulia

\*\*\*

Riistaconsomme

Tattiravioleja ja villiyrttiöljyä

Juureen leivottua leipää

##### **Valitse pääruuaksi**

Järvikalatournedos ja kylmäsavukirjolohta

Puikulaperunapyreetä

Tilli-valkoviinikastiketta

\*\*\*

Poro-lintuwallengiä

Tummaa karpalokastiketta

Keyyesti savustettuja juureksia

\*\*\*

Ylikypsää kotimaista häränrintaa

Punaviini-piparjuurikastiketta

Paahdettua perunaa ja palsternakkaa

##### **Valitse jälkiruuaksi**

Mesiangervolla maustettu pannacotta

Puolukkamelbaa

\*\*\*

Vadelmaleivos, koivunlehticookie