

RAVINTOLA V
MENUT RYHMILLE KEVÄT-KESÄ 2022



PÄIVÄLLINEN

JAETTAVAKSI SEURUEEN KESKEN

Pöytäseurueiden kesken rennosti ruokaillen, jaettavia makuelämyksiä ja laaja kattaus keittiömme antimia. Huomioimme erityisruokavaliot ennakkoon ilmoitetun mukaisesti. Ruokalajien muutoksista / vaihdoksista menuissa veloitamme 5 € / henkilö. Pidätämme oikeuden mahdollisesti raaka-aineissa tapahtuviin muutoksiin.

Jättirapuja mangolla & chilillä maustettuna M,G

Paahdettuja parsaa- ja kukkakaaleja M,G

Burrataa & paahdettua leipää & paprikkaa

Grillattua marmoroitua entrecotea 80 g &

viljaporsaan ulkofilettä 80 g M,G

Patatas bravas & vihreää salaattia M,G

Punaviinikastiketta & maustevoita L,G

Suklaata & tuulihattuja & jäätelöä L

56 € / henkilö

ILLALLISMENUT

KLASSISESTI PÖYTÄÄN TARJOILTUNA

Klassisesti pöytään annoksina tarjoiltuja menukokonaisuuksia. Yhtenäinen menuvalinta koko seurueelle. Huomioimme erityisruokavaliot ennakkoon ilmoitetun mukaisesti. Ruokalajien muutoksista / vaihdoksista menuissa veloitamme 5 € / henkilö. Pidätämme oikeuden mahdollisesti raaka-aineissa tapahtuviin muutoksiin.

ILLALLINEN LIHA

Rapukakkunen

& chili-mangosalsaa & hapankermää L,G

Flank steak & patata bravas

& punaviinikastiketta L,G

Sitruunaa 2.0 L,G

65 € / henkilö

ILLALLINEN KALA

Grillattua naudan flank steakia

& kapriksia & sinappimajoneesia L,G

Paistettua kuhaa

& mätiä & bearnaisea L,G

Sitruunaa 2.0 L,G

65 € / henkilö

ILLALLINEN KASVIS

Mausteista tomaattikeittoa

& fetaa & foccacciaa L

Linssiä & paprikkaa

& hummusta M,G

Sitruunaa 2.0 L,G

55 € / henkilö

menu voidaan valmistaa vegaanisena ja
gluteenittomana pyydettyäessä.

RESTAURANT V
GROUP DINNERS SPRING-SUMMER 2022



DINNER

SHARING MENU TOGETHER

Casual dining together, sharing at the table. Wide range flavors and different dishes. We take special diets into account as announced in advance. We charge 5 € / person for menu changes. We reserve the right to make any changes to the menu ingredients.

Scampis seasoned with mango & chili MF,GF
Roasted broccoli and cauliflower MF,GF
Burrata & toasted bread & bell peppers

Grilled marbled entrecote 80 g &
pork tenderloin 80 g MF,GF
Patatas bravas & green salad MF,GF
Red wine sauce & seasoned butter LF,GF

Chocolate & cream puffs & ice cream LF

56 € / person

THREE COURSE DINNER

CLASSICALLY SERVED ON THE TABLE

Classic type dinner menus served on the table. One menu selection for the whole group. We take special diets into account as announced in advance. We charge 5 € / person for menu changes. We reserve the right to make any changes to the menu ingredients.

MENU MEAT

Crab cake & Chili Mango Salsa
& Sour Cream LF,GF

Flank Steak & patata bravas
& red wine sauce LF,GF

Lemon 2.0 LF,GF

65 € / person

MENU FISH

Grilled beef flank steak & Capers
& Mustard Mayonnaise LF,GF

Fried pike-perch & roe
& bearnaise sauce LF,GF

Lemon 2.0 LF,GF

65 € / person

MENU GREENS

Spicy tomato soup
& feta cheese & foccaccia LF

Lentils & bellpeppers
& hummus MF,GF

Lemon 2.0 LF,GF

55 € / person

menu can be prepared vegan
and gluten free on request.