

Villa Elban häämenu 2025

Laineiden lumo

Puutarhan vihersalaattia ja sitruunavinegretteä M, G
Tomaatti-mozzarellasalaattia, basilikaa, pestokastiketta L, G
Metsän sienisalaattia L, G
Marinoituja sesongin kasviksia M, G
Graavilohta ja sitruuna-tillimajoneesia L, G
Mäti-smetanamoussea ja saaristolaisleipää L

Päaruokavaihtoehdot

Kokonaisena paistettua Björkensin tilan porsaan ulkofileetä L, G
Konjakki-pippurikastiketta L, G
Salviavoilla ja parmesaanilla maustettuja paahdettuja perunoita L, G
Paistettuja sieniä, porkkanaa ja varsiparsakaalta L, G

45 €

Meheväksi paistettua kananrintaa L, G
Sitruunarisottoa L, G

Paistettuja sieniä, porkkanaa ja varsiparsakaalta L, G

47 €

Keittiömestarin savustettua lohta M, G
Yrttistä smetanakastiketta L, G
Uuden sadon tilliperunoita M, G
Makeita uunijuureksia L, G

49 €

Merituulen makuja

Puutarhan vihersalaattia ja sitruunavinegretteä M, G
Mestarin perunasalaattia L, G
Pähkinäistä päärynä-aurajuustosalaattia balsamico-kastikkeella L, G
Graavisiikaa M, G
Mäti-smetanamoussea ja saaristolaisleipää L
Tervasilakkaa M, G
Talon silakkarullia M, G
Porsaan savupaistia ja piparjuurikastiketta L, G

Voissa paistettua ruispaneroitua ahventa L
Sitruuna-voi-valkoviinikastiketta L, G
Uuden sadon tilliperunoita M, G
Paistettuja sieniä, porkkanaa ja varsiparsakaalta L, G

55 €

Rakkaudesta katuruokaan

Puutarhan vihersalaattia ja sitruunavinegretteä M, G
Raikasta herkku-Coleslawta L, G
Nuudeli-kasvissalaattia L
Mango-avokado-katkarapusalaattia L, G

Pulled pork pitaleivällä L
Minitacot täytteinä Cajun-kana ja kasvis L
Mausteisia cheddarpaahdettuja perunoita L, G
Paahdettuja sesongin kasviksia L, G
Talon Pico de Gallo-salsaa M, G
Herneguacamolea M, G
42 €

Rakkauden pitopöytä

Puutarhan vihersalaattia ja sitruunavinegretteä M, G
Mestarin perunasalaattia L, G
Balsamico marinoitua punajuurta ja vuohenjuustomousseja L, G
Tomaatti-mozzarellasalaattia, basilikaa, pestokastiketta L, G
Marinoituja sesongin kasviksia M, G
Keittiömestarin savustettua lohta M, G
Mäti-smetanamoussea ja saaristolaisleipää L

Kermaista palsternakka-maa-artisokkapyreetä L, G
Bearnaiskastiketta L, G
Makeita uunijuureksia L,

Lihavaihtoehdot

Björkensin tilan kokonaisena paistettua porsaan sisäfileetä
51 €
Mehevää ylikypsää naudan rintaa
53 €
Takuumureaa naudan sisäfileetä
65 €

Vegaaninen juhlahetki

Puutarhan vihersalaattia ja sitruunavinegretteä G
Metsän sienisalaattia G
Lehtikaali-punajuurisalaatti, Mö chavrea, karamellisoitua saksanpähkinää ja
balsamicokastiketta
Vihreää perunasalaattia yrttipestolla G
Marinoituja sesongin kasviksia G
Munakoisosilliä G
Cavi-artmousseja ja saaristolaisleipää

Täytettyjä Bortobello sieniä G
Rendang tofua G
Jasminriisiä G
Makeita uunijuureksia G
47 €

Kaikkiin menuihin sisältyy kotikalja, vesi, maito, leivät ja levitteet