

ALMA MENU

JUURIPERSILJAKEITTO

Alman klassikkoannos vuodelta 2008

Juuripersiljakeittoa, alavutelaista luomurypsiöljyä & juuressipsiä (L, G)

ALMAN PIPPURIPIHVI

Alman klassikkoannos vuodelta 2006

Atrian hienointa pihvilihaa, takuumureaa nautan sisäfilettä, röstiperunaa, kasviksia & pippurikastiketta (L, G)

VALKOSUKLAAPANNACOTTA

Alman klassikkoannos vuodelta 2008

Valkosuklaapannacotta, mansikoita, suklaakristallia & fenkolilla maustettua mansikkacoulista (G)

73 €

KRISTIINA MENU

RAPUSALAATTI

Alman klassikkoannos vuodelta 2010

Sydänsalaattia, versoja, retiisiä, pikkelöityä punasipulia, sitruunalla marinoituja rapuja, sitruuna-aiolia & leipäcrumblea (L)

KIRJOLOHI

Alman klassikkoannos vuodelta 2009

Kirjolohta, kesäperunoita, siianmätiä, hummeriliemikastiketta & sitruunaöljyä (L, G)

ALMAN CREPE'S

Alman klassikkoannos vuodelta 2009

Jaloviinalla flambeerattuja lätyjä, vadelmaa, seljankukka-appelsiinikastiketta & crème diplomat (L)

59 €



◆ HOTELLI ◆ RAVINTOLA ◆ KOKOUS ◆ JUHLA ◆

ALKURUOKIA

TARTAR

Perinteinen tartar härän sisäfileestä, keltuaiscremeä, puffattua kaprista, pikkelöityjä sinapinsiemeniä & sitruuna-aiolia (M, G)

18,50 €

SAVUKALAMOUSSEA & SAARISTOLAISLEIPÄÄ

Alman klassikkoannos vuodelta 2007

Savusärkimoussea, Rosalan saaristolaisleipää, pikkelöityä punasipulia, mummonkurkkua & hernemajoneesia (L) 2007

16,50 €

JUURIPERSILJAKEITTO

Alman klassikkoannos vuodelta 2008

Juuripersiljakeittoa, alavutelaista luomurypsiöljyä & juuressipsiä (L, G)

14,50 €

RAPUSALAATTI

Alman klassikkoannos vuodelta 2010

Sydänsalaattia, versoja, retiisiä, pikkelöityä punasipulia, sitruunalla marinoituja rapuja, sitruuna-aiolia & leipäcrumblea (L)

16,50 €

L – laktoositon, M – maidoton, G – gluteeniton
(kysy muista allergeeneistä henkilökunnalta)
kaikki käyttämämme liha on suomalaista



◆ HOTELLI ◆ RAVINTOLA ◆ KOKOUS ◆ JUHLA ◆

PÄÄRUOKIA

APPELSIINI-FENKOLIRISOTTO

Risottoa, appelsiinilla maustettua fenkolia, paahdettuja pinjansiemeniä, kevätsipulia & parmesania (L, G)

24,50 €

KIRJOLOHI

Alman klassikkoannos vuodelta 2009

Kirjolohta, kesäperunoita, siianmätiä, hummeriliemikastiketta & sitruunaöljyä (L, G)

30,50 €

PAAHDETTUA SIIKAA

Paahdettua siikaa, yrtti-kukkakaalipyreetä, Andalimanpippuri- voilla maustettuja kukkakaalinnappuja & valkoherukka- beurre blanc (L, G)

33,50 €

GLASEERATTUA PORSAANKYLKEÄ

Alman klassikkoannos vuodelta 2008

Glaseerattua porsaankylkeä, mausteista glacekastiketta, kylmää yrtti-kukkakaalipyreetä, grillattua sydänsalaattia & leipäcrumblea (L)

25,50 €

ALMAN PIPPURIPIHVI

Alman klassikkoannos vuodelta 2006

Atrian hienointa pihvilihaa, takuumureaa nautan sisäfilettä, röstiperunaa, kasviksia & pippurikastiketta (L, G)

44,50 €

L – laktoositon, M – maidoton, G – gluteeniton
(kysy muista allergeeneistä henkilökunnalta)
kaikki käyttämämme liha on suomalaista



◆ HOTELLI ◆ RAVINTOLA ◆ KOKOUS ◆ JUHLA ◆

JÄLKIRUOKIA

RAPARPERISORBETTIA & MANTELIKAKKUA

Raparperisorbettia, mascarponea, financier- mantelikakkua & Aperol-raparperisiirappia (L)

14,50 €

ALMAN CREPE'S

Alman klassikkoannos vuodelta 2009

Jaloviinalla flambeerattuja lätyjä, vadelmaa, seljankukka-appelsiinikastiketta & crème diplomat (L)

13,50 €

VALKOSUKLAAPANNACOTTA

Alman klassikkoannos vuodelta 2008

Valkosuklaapannacotta, mansikoita, suklaakristallia & fenkolilla maustettua mansikkacoulista (G)

15,00 €

GRILLATTUA BRIE-JUUSTOA

Pinnasta grillattua brie-juustoa & mansikoita (G)

14,50 €

JÄLKIRUOKAVIINIT

BRAIDA BRACHETTO D'ACQUI

Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italia
Brachetto

Makea, pirskahteleva, vadelmainen

49€ / 0,375L

12,50€ / 8cl

RUDOLF MULLER EISWEIN

Rudolf Muller, Rheinhessen, Saksa
Sylvaner

Makea, hapokas, aprikoosinen

49€ / 0,375L

12,50€ / 8cl

FERREIRA L.B.V. PORT

Touriga Nacional & Franca, Tinta Roriz & Amarela, Ferreira, Portugali
Amarela, Roriz, Francesa, Nacional

Makea, luumuinen, kaakaoinen

39€ / 0,375L

10,00€ / 8cl



◆ HOTELLI ◆ RAVINTOLA ◆ KOKOUS ◆ JUHLA ◆