

Restaurant
HEJM

Ryhmämenut HEJM Syyskuu- 18 Marraskuu 2021

*Ryhmämenut on suunnattu vähintään 15 hengen ryhmille. Ryhmällä tulee olla yhtenäinen menuvalinta, ja tilaus tulee tehdä vähintään (1) viikko ennen tilaisuutta. Allergiat ja lopullinen henkilömäärä tulee ilmoittaa viimeistään kolme (3) päivää ennen tilaisuutta. SINUN VALINTASI -menussa ryhmän jäsenet voivat valita kahden alku- ja pääruoan väliltä. Ruoka laskutetaan etukäteen ilmoitetun henkilömäärän mukaan.
Erityisruokavaliot otamme aina huomioon.*

VIHREÄ MENU 43€

Saatavilla myös vegaanisena

Alkuruoka

Uunissa paistettua Aito cheddarjuustoa tyrniglaseerattua hokkaidokurpitsaa, tyrnigeeliä, suolapaahdettua kurpitsansiementä, murotaikinaa ja yrttejä

Pääruoka

Grillattuja juurikkaita Finne Farmilta rapea quinoapihvi, kermassa muhennettuja sieniä, pikkelöityjä mustaherukoita, säilöttyä naurista, kuusenkerkkää sekä kypsytettyä juustoa

Jälkiruoka

Tuorejuustosorbet haudutettuja luumuja, mustaherukanlehti-sabayon, mantelibiskviä ja konjakkimarinoitua luumugeeliä

KALKKUNAMENU 45€

Alkuruoka

Tomaattigraavattua villilohta

perunaa, kirjolohen mätiä, piparjuurikermaviiliä, kurkkua, säilöttyä kyssäkaalia, rapeaa ruisleipää ja kehäkukkaöljyä

Pääruoka

Laidunkalkkuna "schnitzel"

Hemmanetilta, kantarellivoita, raparperia, piparjuurta, kermanen linssi-maissi -ragu ja grillattua sekä hapatettua juuriselleriä

Jälkiruoka

Kantarellijäätelöä

lakkahilloa, kuusenkerkkäsiirappia, kolakeksiä, rapeaa briossia ja hasselpähkinäpraliné

VALINTA ON SINUN 50€

Alkuruoka

Hiillostettua luomunautaa Träskkullasta,

grillattua parsakaalimajoneesia, säilöttyjä karviaisia, naurista ja rapeaa maa-artisokkaa

Tai

Marabelperunaa Jussilasta;

heinäsavustettuna ja rapeana, kruunutillihollandaise, säilöttyä vihreää tomaattia, ruohosipuliöljyä, sinapinsiemeniä ja kirjolohenmätiä

Pääruoka

Grillattua naudan ulkofileetä

peruna-valkosipulikreemiä, parsakaalia, savustettua ja säilöttyä tomaattia, mausteiden kanssa paistettua leipää ja liemikastiketta

Tai

Nahallista paistettua villiä siikaa

kukkakaalikreemiä, haudutettua perunaa, voissa kypsennettyä purjosipulia, omenaa, savustettua mantelia ja kuohkeaa äyriäiskastiketta

Jälkiruoka

Tuorejuustosorbet

haudutettuja luumuja, mustaherukanlehti-sabayon, mantelibiskviä ja konjakkimarinoitua luumugeeliä

MENU SYKSY 56€

Alkuruoka

Merenkurkun siianmätiä

uunissa paistettua Aito cheddarjuustoa, tyrniglaseerattua hokkaidokurpitsaa, suolapaahdettua kurpitsansiementä, murotaikinaa ja yrttejä

Pääruoka

Luomukaritsaa

Norrbroilta, peruna-valkosipulikreemiä, parsakaalia, savustettua ja säilöttyä tomaattia, mausteiden kanssa paistettua leipää ja lammaslientä

Jälkiruoka

Kantarellijäätelöä

lakkahilloa, kuusenkerkkäsiirappia, kolakeksiä, rapeaa briossia ja hasselpähkinäpraliné

MENU HEJM 55€

Alkuruoka

Tomaattigraavattua villilohta

perunaa, kirjolohen mätiä, piparjuurikermaviiliä, kurkkua, säilöttyä kyssäkaalia, rapeaa ruisleipää ja kehäkukkaöljyä

Väliruoka

Marabelperunaa Jussilasta;

heinäsavustettuna ja rapeana, kruunutillihollandaise, säilöttyä vihreää tomaattia, ruohosipuliöljyä, sinapinsiemeniä ja kirjolohenmätiä

Pääruoka

Laidunkalkkuna "schnitzel"

Hemmanetilta, kantarellivoita, raparperia, piparjuurta, kermanen linssi-maissi -ragu ja grillattua sekä hapatettua juuriselleriä

Jälkiruoka

Tuorejuustosorbet

haudutettuja luumuja, mustaherukanlehti-sabayon, mantelibiskviä ja konjakkimarinoitua luumugeeliä

MENU TASTING 75€

Tomaattigraavattua villilohta
kurkkua, kermaviiliä ja piparjuurta

Uunissa paistettua cheddarjuustoa
hokkaidokurpitsaa ja tyrniä

Marabelperunaa
hollandaisekastiketta ja kirjolohenmätii

Taimenta
maa-artisokkaa, metsäsieniä ja grillattua voita

Luomukaritsaa
tomaattia, valkosipulia ja lammaslientä

Kantarellijäätelöä
lakkaa ja kuusenkerkkää

Tuorejuustosorbet
luumuja ja mantelibiskviä

Autamme mielellämme sopivien juomien valitsemisessa eri ruokalajeille. Mikäli Teillä on kysymyksiä tai toiveita, Otattehan ystävällisesti yhteyttä meihin.

Ystävällisin terveisin Restaurant HEJM