Restaurant
HEJM

Ryhmämenu HEJM 11.1.2023 - 6.4.2023

Ryhmämenut ovat tarkoitettu vähintään 15 hengen ryhmille. Ryhmällä tulee olla yhtenäinen menuvalinta ja tilaus tulee tehdä vähintään yksi (1) viikko etukäteen. Pyydämme vahvistamaan ruoka-aineallergiat ja lopullisen henkilömäärän viimeistään kolme (3) päivää etukäteen.

SINUN VALINTASI-menussa ryhmä voi valita kahden alkuruoan sekä kahden pääruoan väliltä. Ruoat laskutetaan etukäteen ilmoitetun henkilömäärän mukaisesti.

Otamme eritysiruokavaliot aina huomioon.

MENU HEJM 54€

Alkuruoka

Grillattua punajuurta
hasselpähkinämajoneesia, säilöttyä musta viinimarjaa, kuivattua suppilovahveroa, hasselpähkinän "tryffeliä sekä paahdettua rapsiöljyä

Väliruoka

Lämminsavustettua haukea
perunakreemiä, hauenmätiä, kyssäkaalia, säilöttyä fenkolia, rapeaa perunaa sekä leväjauhetta

Pääruoka

Grillattua kananrintaa
paahdettua porkkanakreemiä, friteerattua kanankoipea, grillattua kaalia, purjosipulia, sientä, kananvoikastiketta sekä timjamiöljyä

Jälkiruoka

Kirsikkasorbettia
kahvimoussea, mantelikakkua, maitovaahtoa, koivusiirappia sekä rosmariinimarenkia

SINUN VALINTASI 52€

Alkupala

Lämminsavustettua haukea
perunakreemiä, hauenmätiä, kyssäkaalia, säilöttyä fenkolia, rapeaa perunaa sekä leväjauhetta

Tai

Noettua luomunaudanlihaa
Träskkullan tilalta, noettua sipulia, musta valkosipulikreemiä, grillattua herkkusienilientä ja rapeaa salottisipulia

Pääruoka

Ylikypsää luomunaudankylkeä
Träskkullan tilalta, paahdettua juurisellerikreemiä, haudutettua perunaa, puolukkaa, valkosipulinvarsia sekä liemikastiketta

Tai

Kevyesti lämminsavustettua kuhaa
kaaliterriiniä, haudutettua juuripersiljaa, voiherakastiketta, kirjolohenmätiä, rapeaa lehtikaalia sekä grillattua kaaliöljyä

Jälkiruoka

Kirsikkasorbettia
kahvimoussea, mantelikakkua, maitovaahtoa, koivusiirappia sekä rosmariinimarenkia

---

VIHREÄ MENU 46€

Saatavilla myös vegaanisena

Alkupala

Grillattua punajuurta
hasselpähkinämajoneesia, säilöttyä musta viinimarjaa, kuivattua suppilovahveroa, hasselpähkinän "tryffeliä" sekä paahdettua rapsiöljyä

Pääruoka

Voissa paistettua sientä Voitilasta
kermaista spelttiä, paistettua mustakaalia, säilöttyä siitaketta, fermentoitua valkosipulia sekä mustaviinimarjakaprista

Jälkiruoka

Kirsikkasorbettia
kahvimoussea, mantelikakkua, maitovaahtoa, koivusiirappia sekä rosmariinimarenkia

Kalamenu 50€

Alkupala

Lämminsavustettua haukea
perunakreemiä, hauenmätiä, kyssäkaalia, säilöttyä fenkolia, rapeaa perunaa sekä leväjauhetta

Pääruoka

Nahan kanssa paistettua kirjolohta
fenkoliraguta, keltasipulia, kuohkeaa valkoviinikastiketta, rapeaa perunaa, koivuöljyä sekä
raastettua piparjuurta

Jälkiruoka

Mustaviinimarjakakkua "clafoutis"
piimäjäätelöä, mustaviinimarjahilloa, karamellisoitua jogurttia sekä
mesiangervokrispiä

HEJM TASTING 70€

Lämminsavustettua haukea
perunakreemiä, hauenmätiä, kyssäkaalia, säilöttyä fenkolia, rapeaa perunaa sekä leväjauhetta

Grillattua punajuurta,
hasselpähkinämajoneesia, säilöttyä musta viinimarjaa, kuivattua suppilovahveroa, hasselpähkinän "tryffeliä" sekä paahdettua rapsiöljyä

Noettua luomunaudanlihaa
Träskkullan tilalta, noettua sipulia, musta valkosipulikreemiä, grillattua herkkusienilientä ja rapeaa salottisipulia

Nahan kanssa paistettua kirjolohta
fenkoliraguta, keltasipulia, kuohkeaa valkoviinikastiketta, rapeaa perunaa, koivuöljyä sekä
raastettua piparjuurta

Ylikypsää luomunaudankylkeä
Träskkullan tilalta, paahdettua juurisellerikreemiä, haudutettua perunaa, puolukkaa, valkosipulinvarsia sekä liemikastiketta

Kirsikkasorbettia,
kahvimoussea, mantelikakkua, maitovaahtoa, koivusiirappia sekä rosmariinimarenkia

---

Autamme mielellämme ruokalajeihin sopivien juomien valitsemisessa.
Mikäli Teillä herää kysymyksiä tai Teillä on erityistoiveita, ottakaa yhteyttä meihin.
Ystävällisin terveisin Restaurant HEJM