



## OOPPERAPÄIVÄLLINEN MENU 2019

Tilligraavattua lohta ja voiperunaa  
Ginillä ja katajanmarjalla graavattua siikaa  
Konjakilla maustettua kylmäsavulohta  
Loimutettua lohta  
Tilli-sipulimarinoitua savumuikkua  
Kylmäsavuhaukea  
Savuahventa  
Savusärkeä  
Kirjolohen mätiä  
Siian mätiä  
Cavi-artia  
Merilevää  
Vaahdotettua smetanaa ja sipulia

Wanhanajan leppäsavukinkkua  
Rosépaistia  
Naudan suolalihaa  
Punasipulihilloketta

Mansikka-vuohenjuusto salaattia  
Kirkasta punajuurisalaattia,  
rucolaa ja paahdettuja siemeniä  
Jokirapu-perunasalaattia ja ruista  
Yrttitomaatteja  
Kurkkuja ja paprikakastiketta  
Kasvisterriiniä  
Parsa-parmesan terriiniä

Häränfilettä, punaviinikastiketta  
Yrtti-paahdettuja juureksia

Muhosen ruisleipää

Mustikkarättänää ja vaniljavaahtoa  
Kahvi/tee

65 eur/hlö

Oopperabuffet tarjoillaan oopperapäivänä klo 15.30-19.00.  
Ravintolan viinipaketit myydään erikseen.

Varaa pöytä [info@hospitz.com](mailto:info@hospitz.com) tai 015 515 661

**TERVETULO!**