

Kiitämme varauksestanne Ravintola Pannuun, meillä on ilo palvella seurueettanne! Kymmenen hengen ja sitä suuremmilta ryhmiltä edellytämme ruokatilauksen tekemistä ennakkoön. Pyydämme tilauksen toimittamista ravintolalle viisi arkipäivää ennen tilaisuutta, samalla vahvistuu lopullinen henkilömäärä, joka on laskutusperuste sekä mahdolliset erityisruokavaliot ja allergiat. Mikäli erityisruokavalioiden työstäminen vaatii erityisiä toimenpiteitä tai raaka-ainehankintoja, veloitamme 4 €/annos ruokavalioiden toteuttamisesta.

Ryhmille on myös pizzatilaukset mahdollisia ennakkotilauksesta, pizzat löydät www.ravintolapannu.fi

Ennakkotilaukset on hyvä olla merkittynä seuraavasti:

henkilön nimi: alkupala/pääruoka/jälkiruoka/mahdolliset allergiat

ALKUUN

Alkusalaattipöytä

4,50 €

alkusalaatti salaattipöydästä, kerta-annos

Pane all'aglio kasvis

5,50 €

uunituoretta valkosipulikotileipää (maidoton, annoksen voi saada vegaanisena)

Lumanche e "gorgonzola"

16,50 €

etanoita kermaisessa yrtti-valkosipulikastikkeessa, Aura-sinihomejuustoa sekä timjamileipää

(laktoositon, annoksen voi saada gluteenittomana, gluteenittoman leivän lisähinta 1 €)

Metsäsienikeitto

alkuruokana 13,50 € / pääruokana 21,50 €

kermaista metsäsienikeittoa kauden metsäsienistä, paahdettua porsaankylkeä sekä uunituoretta timjamileipää

(laktoositon, annoksen voi saada gluteenittomana, gluteenittoman leivän lisähinta 1 €)

Viskaalin X Pannu

13,50 €

Viskaalin Limousin-pihvikarjan ylikypsää niskaa, savustettua voita, piparjuurikreemiä, Lapin puikulaperunaa, Myrntisen suolakurkkua sekä Pannun perunarieskaa (laktoositon, gluteeniton)

PÄÄRUUAT

Päivän kala

34,50 €

kalastajan päivän saaliin mukaan, viherherukka-beurre blanc -kastiketta, hiillostettua mustajuurtia ja grillattua mustakaalia.

Lisukkeena valintasi mukaan joko ranskalaiset perunat tai kermaperunat (laktoositon, gluteeniton)

Poronkärstys

37,50 €

perinteistä poronkärstystä ja perunapyreetä, puolukkahilloa sekä Myrntisen suolakurkkua (laktoositon, gluteeniton)

Pippuripihvi

44,50 €

Viskaalin Limousin-pihvikarjan sisäfileetä 150 g, kermaista pippurikastiketta, hunajapaahdettuja juureksia ja

pikkelöityä kantarellia. Lisukkeena valintasi mukaan joko ranskalaiset perunat tai kermaperunat.

Annoksen voi saada myös 200 g pihvillä, hinta annokselle on 54,50 € (laktoositon, gluteeniton)

Mixed grill

30,00 €

grillattua Björkensin tilan porsaan plumaa, talon omaa chorizomakkaraa ja nuoren kananpojan rintaa, tummaa sipulikastiketta

ja grillattua mustakaalia. Lisukkeena valintasi mukaan joko ranskalaiset perunat tai kermaperunat (laktoositon, gluteeniton)

Paholaisen kanaa

27,00 €

vuohenjuustokreemillä kuorrutettua nuoren kananpojan rintaa, marinara-kastiketta, paprika-kalamata-oliivipainostista

(saatava sis. kiven) ja paholaisen hilloa. Lisukkeena valintasi mukaan joko ranskalaiset perunat tai kermaperunat

(vähälaktoosinen, gluteeniton)

Paahdettua myskikurpitsaa kasvis

24,00 €

pistaasipähkinällä, Dijon-sinapilla ja yrteillä kuorrutettua myskikurpitsaa, valkopapupyreetä, ricottajuustoa, pikkelöityä

jalapenoa ja chilillä maustettua vaahterasiirappia. Lisukkeena valintasi mukaan joko ranskalaiset perunat tai kermaperunat

(laktoositon, gluteeniton, annos on saatavilla vegaanisena)

Jatkuu seuraavalla sivulla...

Kerro meille allergiasiasi! Lisätietoja tarjoiltavista annoksista ja niiden sisältämistä allergioista ja intoleransseista aiheuttavista aineista ja tuotteista saa pyydettäessä henkilökunnalta. (Elintarvikeasetus EU N:o 1169/2011)

Cacio e Pepe con Renna**26,50 €**

savuporoa ja Pecorino Romano -juustoa mustapippurikastikkeessa, lisänä paahdettua porsaankylkeä, marinoitua punasipulia, grillattua mustakaalia ja parmesaanijuustoa, tarjoillaan kotileivän kera (laktoositon)

Lasagne della Casa**20,00 €**

jauhelihalasagnea, kermaista tomaatti-valkosipulikastiketta ja kotileipää (vähälaktoosinen)

Pasta con Fagioli Bianchi e Zucca kasvis**22,00 €**

punasipulia ja pinaattia valkopapukastikkeessa, lisänä paahdettua myskikurpitsaa, ricottajuustoa, pistaasipähkinää, pikkelöityä jalapenoa, chilillä maustettua vaahterasiirappia sekä parmesaanijuustoa, tarjoillaan kotileivän kera (laktoositon, annos saatavana vegaanisena)

New York burger**26,50 €**

briosisämpylä, BBQ-maustettu Viskaalin rotukarjan jauhelihapihvi 160 g, Monterey Jack -juustoa, salaatinlehteä, tomaattia, marinoitua punasipulia, paahdettua porsaankylkeä, chilimajoneesia ja ranskalaisia perunoita (vähälaktoosinen, saatavilla gluteenittomana, gluteenittoman sämpylän lisähinta 1,50 €)

JÄLKIRUUAT**Affogato****9,50 €**

vaniljajäätelöä, espressoa ja suklaata (laktoositon, gluteeniton)

Mustikka Crème Caramel**11,00 €**

mustikalla maustettua vaniljavanukasta, karamellikastiketta ja konjakilla maustettua kermaa (laktoositon, gluteeniton)

Talon jäätelöä tai sorbettia**1 pallo 5,00 € / 2 palloa 9,40 € / 3 palloa 14,10 €****Kolmen ruokalajin menut löytyvät seuraavalta sivulta!**

Arctic Food Lab Menu 3 ruokalajia

hinta määräytyy pääruokavalinnan mukaan!



Alkuruokavaihtoehdot:

Viskaalin X Pannu

Viskaalin Limousin-pihvikarjan ylikypsää niskaa, savustettua voita, piparjuurikreemiä, Lapin puikulaperunaa, Myrntisen suolakurkkua sekä Pannun perunarieskaa (laktoositon, gluteeniton)

TAI

Metsäsienikeittoa

kermaista metsäsienikeittoa kauden metsäsienistä, paahdettua porsaankylkeä sekä uunituoretta timjamileipää (laktoositon, annoksen voi saada gluteenittomana, gluteenittoman leivän lisähinta 1 €)

Pääruokavaihtoehdot:

Päivän kala

57,00 €

kalastajan päivän saaliin mukaan, viherherukka-beurre blanc -kastiketta, hiillostettua mustajuurtta ja grillattua mustakaalia. Lisukkeena valintasi mukaan joko ranskalaiset perunat tai kermaperunat (laktoositon, gluteeniton)

TAI

Pippuripihvi

67,00 €

Viskaalin Limousin-pihvikarjan sisäfilettä 150 g, kermaista pippurikastiketta, hunajapaahdettuja juureksia ja pikkelöityä kantarellia. Lisukkeena valintasi mukaan joko ranskalaiset perunat tai kermaperunat. Annoksen voi saada myös 200 g pihvillä, hinta menulle on 77,00 € (laktoositon, gluteeniton)

Jälkiruoka, kaikille yhtenäinen:

Mustikka Crème Caramel

mustikalla maustettua vaniljavanukasta, karamellikastiketta ja konjakilla maustettua kermaa (laktoositon, gluteeniton)

Kasvismenu 3 ruokalajia

46,50 €

Alkuruoka:

Metsäsienikeittoa

kermaista metsäsienikeittoa kauden metsäsienistä, juuressipsiä sekä uunituoretta timjamileipää (laktoositon, annoksen voi saada gluteenittomana, gluteenittoman leivän lisähinta 1 €)

Pääruoka:

Paahdettua myskikurpitsaa

pistaasipähkinällä, Dijon-sinapilla ja yrteillä kuorrutettua myskikurpitsaa, valkopapupyreetä, ricottajuustoa, pikkelöityä jalapenoa ja chilillä maustettua vaahterasiirappia. Lisukkeena valintasi mukaan joko ranskalaiset perunat tai kermaperunat (laktoositon, gluteeniton)

Jälkiruoka:

Mustikka Crème Caramel

mustikalla maustettua vaniljavanukasta, karamellikastiketta ja konjakilla maustettua kermaa (laktoositon, gluteeniton)

Kerro meille allergiastasi! Lisätietoja tarjoiltavista annoksista ja niiden sisältämistä allergioista ja intoleransseista aiheuttavista aineista ja tuotteista saa pyydettäessä henkilökunnalta. (Elintarvikeasetus EU N:o 1169/2011)