

## KEITTIÖMESTARI TAINA SOINISEN MENU-SUOSITUKSET

### *MENU I - (L) 49,50 €*

#### **Blini**

*haaparuskusalaatilla, smetanalla, maustekurkulla, punasipulilla, hunajalla*

#### **Lohta Nuotan Savustamosta**

*Muheva 200 g:n savulohimedaljonki, pottumuusi, kahvilla aateloitu  
suppilovahverokastike, paahdetut kasvikset*

#### **Belgialainen vohveli**

*lakkahillolla, jäätelöllä ja kermalla*

### *MENU II - (L) 61,50 €*

#### **Toast Skagen**

#### **Nuotan pippuripihvi chateaubriand 180 g**

*Härän sisäfile chateaubriand, salaisen reseptin klassikkokastike,  
lohkoperunat, pariloitu tomaatti*

#### **Sesongin kakkuannos**

*Nuotan uunista jäätelön ja kastikkeen kera*

### *MENU III - (L) 74,50 €*

#### **Saariston eväs**

*Puumalan kylmäsavukirjolohta, savumuikkumousse, haaparuskusalaatti, mallasleipää*

#### **Tartar ”vorschmack” Nuotan tapaan**

*Raastettua naudan sisäfilettä, anjovista, munakeltuainen, sipulia, kaprista  
lisukkeena uunipaahdettua yrttipunajuurta, maustekurkkua ja smetanaa*

#### **Saimaan saalista (n 200 g)**

*Voissa paistettua ahven-, kuha- tai siikafilettä, villiyrttipesto-ohratto,  
voi-valkoviinikastike, paahdetut kasvikset*

#### **Mustikka-tartaletti**

*Suklaaganache, marinoitu mustikka*

