



JOULUN BUFFET

24.12.2022 18:00-21:00

ALKUPALAT

Ankkaterriiniä sipulimarmeladin ja pähkinäleivän kera

MEKK-hyytelöä **G/L**

Sinappimarinoituja vihanneksia / piparjuurikermaa / marinoitua kurpitsaa **G/K**

Vaaleanpunaiseksi kypsennettyä luomunautaa ja marinoituja kantarelleja **G/L**

Suolasienisalaattia **G/K**

MEKK-savu-uunissa kylmäsavustettua lohta ja tilli-sinappikastiketta **G/L**

Sinappimarinoituja silakoita / paahdettuja tomaattimarinoituja silakoita **G/L**

Lämminsavustettua lohta, munavoita ja rapeaa anisleipää

LÄMPIMÄT RUOAT

Matalassa lämpötilassa kypsennettyä lohta, ruskistettua voita ja muna-tilli-voikastiketta **G**

Linssi-kukkakaalisalaattia / nokinen maa-artisokka **G/L/K**

Rapeaa savustettua possun vatsaa **G/L**

Haudutettua lammasta **G/L**

Rosmariiniöljyssä paahdettuja vihanneksia **G/L/K**

Savusaunakinkun kanssa paistettuja härkäpapuja **G**

Hapankaali / kamara / voissa kypsennetyt sienet / rapea lehtikaali **G/L**

JÄLKIRUOAT

Suklaa-tuorejuustokakku lämpimällä kirsikkakastikkeella ja käsintehtyillä MEKK-jäätelöllä **K**

Vanhan Tallinnan skyr-kermaa, rapeaa ruisleipää, puolukkahilloa, karamellisoituja pähkinöitä ja kaurakeksiä **K**

Mandariinit / piparkakut

MEKK-leipävalikoima, kahvia, teetä, vettä.

MEKK-ravintolan glögi, valmistettu perinteisen reseptin mukaan (18 % tai 0 %, 25 cl).

G – ruokalaji on valmistettu aineksista, jotka eivät sisällä gluteenia

L – laktoositon ruoka

K – kasvisruoka