



Food&Events

— TAPAHTUMARAVINTOLAT —

Mario's
Taitoluistelun
EM-kilpailut
25 – 29.1.2023

ALKURUOAT

Katkarapucaesar

- Romainesalaattia, caesarkastiketta, katkarapuja, parmesaania & krutonkeja

Pieni 13,00 € | L

Iso 18,00 € | L

🍷 Prinz Von Hessen Riesling, Saksa (12,50/12 cl | 69,00/75 cl)

🍷 Mud House Central Otago Pinot Noir, Uusi-Seelanti (12,50/12 cl | 69,00/75 cl)

Kermainen lohikeitto

- Saaristolaisleipää & voita

Pieni 13,00 € | L

Iso 18,00 € | L

🍷 Laroche Chardonnay, Ranska (12,50/12 cl | 69,00/75 cl)

🍷 Mud House Central Otago Pinot Noir, Uusi-Seelanti (12,50/12 cl | 69,00/75 cl)

Tapaslajitelma

- Kalamata oliiveja, artisokansydämiä, pestomarinoitua helmimozzarellaa & parmankinkkua

Pieni 13,00 € | G

Iso 18,00 € | G

🍷 Anna De Codorniu Organic Brut, Espanja (12,00/12 cl | 62,00/75 cl)

PÄÄRUOAT

Punajuuririsottoa & paahdettua vuohenjuustoa

- Basilikaöljyä

22,00 € | L, G

🍷 La Versant Chardonnay, Ranska (12,50 /12 cl | 69,00/75 cl)

🍷 Mud House Central Otago Pinot Noir, Uusi-Seelanti (12,50/12 cl | 69,00/75 cl)

Grillattua maissikananrintaa & pestopastaa

- Talon pestoa, linguine pastaa & parmesaania

24,00 € | L

🍷 Prinz Von Hessen Riesling, Saksa (12,50/12 cl | 69,00/75 cl)

🍷 Mud House Central Otago Pinot Noir, Uusi-Seelanti (12,50/12 cl | 69,00/75 cl)

Pintasavustettua lohenseläkettä, kevätsipulikastiketta & perunamuusia

26,00 € | L, G

🍷 Laroche Chardonnay, Ranska (12,50/12 cl | 69,00/75 cl)

🍷 Mud House Central Otago Pinot Noir, Uusi-Seelanti (12,50/12 cl | 69,00/75 cl)

Karitsan sisäfileetä, juuripersiljapyreetä & tummaa tryffelkastiketta

32,00 € | L, G


🍷 Laroche Chardonnay, Ranska (12,50/12 cl | 69,00/75 cl)

🍷 Borgo Salcetino DOGC Chianti Classico, Italia (14,00/12 cl | 82,00/75 cl)

JÄLKIRUOAT


Suolakinuskipannacottaa & mansikkamelbaa

8,50 € | G

 Indomita Late Harvest 2015, Chile (7,50/8 cl | 38,00/37,5 cl)


Mutakakkua, vaniljajäätelöä & kirsikkakastiketta


10,00 € | L, G

 Ferreira Late Bottled Vintage Port, Portugali (10,50/12 cl | 48,00/37,5 cl)

Kuohuviinisorbetta & tuoreita mansikoita

8,50 € | M, G

 Indomita Late Harvest 2015, Chile (7,50/8 cl | 38,00/37,5 cl)

 Nicholas Feuillatte Champagne, Ranska (25,00/12 cl | 129,00/75 cl)

Pyrimme käyttämään vain suomalaista lihaa, muut alkuperämaat:

Karitsa – Uusi-Seelanti, Maissikana – Ranska, Parmankinkku – Italia

M maidoton L laktoositon G gluteeniton

Tapahtumasta tarinaksi

Tarinat syntyvät muistoista ja muistot kokemuksista. Mitä ainutlaatuisempi kokemus, sitä tarkemmin se painuu mieleen. Siksi luomme jokaisesta tapahtumasta ainutlaatuisen ja kokonaisvaltaisen kokemuksen.

Upeat puitteet, paikallisesti tuotetut ruokatarjoilut ja lämmin palvelu, joka ulottuu ihmisen kohtaamisesta digitaalisiin alustoihin, painuvat vieraidesi mieleen kaikkien aistien voimin. Kokemuksesta syntyy tarina, jota vieraasi kertovat vielä pitkään.