

Ravintola Krapihovin Syyspöytä to 13.8. - la 15.8.26

Katamme Ravintola Krapihovin ruokasaliin syksyn suomalaisia herkuja maalta, mereltä ja metsästä. Syksy on sadonkorjuun aikaa ja silloin parasta satoa kerätään puutarhasta ja metsästä. Sadonkorjuun herkkujen lisäksi pöytään katetaan silliä ja silakkaa ja metsän riistaa.

Krapihovin ruokasalin festivaalikattaus

Kirkkaista järvistä & meren pauhuista - suomalaista luomuruokaa parhaimmillaan

Emännäsilliä, Omenasilliä, Hiillostettuja silakkapihvejä & keitinperunoita

Kuusisuolalla graavattua lohta ja mätikastiketta

Savukala-purjopiirakkaa (sis. G)

Maalta ja Krapin kellarista

Punajuuri-pannacottaa ja vihannespikkelssiä

Syksyn salaattia kyssäkalista, päärynästä ja Krapin granolasta

Salaattia uuniluumuista, kurpitsasta ja Saloniemen vuohenjuustosta

Vihersalaattia, versoja & pihlajanmarja-viinietikkekastiketta

Metsän kätköistä ja Krapin Palvaamosta

Krapin sieni-maalaisterriiniä ja tattipesto

Krapilla palvattua hirveä ja kastiketta paahdetusta valkosipulista ja rakuunasta

Krapin Lindströmin makkaraa, puolukkasurvosta & Krapin sinappia

Päivän keittoa & Krapin luomuleipiä (sis. G), voita ja levitettä aurinkokuivatuista tomaateista

Suomalaisia juustoja, Krapin hillokkeita ja makeita herkuja

Kurpitsachutney, hasselpähkinähilloketta & portviinihilloketta

Syksyn makeutta

Marjapiirakkaa (sis. G) ja vanilja- tuorejuustomousse, Omena-puolukkapaistosta, Minttu-suklaakahvikakkua,

Pikkuleipiä (sis. G)

Kahvia ja teetä

Ruokapöytä kertoo talon tarinan. Hyvään ruokaan laitetaan kaikki mitä on, mitään vähättelemättä, mitään liioittelematta, jokaiseen makuun koko sydän. Keittiössä syntyy talon sielu, makuja ja hyvää mieltä...

...huolenpitoa.

Olkaa hyvä, maistakaa ja maistelkaa...Krapin ruokasaliin on katettuna herkullinen tarina suomalaisesta keittiöstä.

Tervetuloa! p.09-274841 / www.krapi.fi

Pidätämme oikeuden muutoksiin

K R A P I
♦ ♦ ♦ ♦ ♦
Aitoja kohtaamisia