



Mario's

19.-23.10.2022

Helsinki International
HORSE SHOW




HELSINGIN JÄÄHALLI

Food&Events
— TAPAHTUMARAVINTOLAT —

ALKUPALAT | STARTERS

- Juureen leivottua artesaanileipää L | Sourdough bread L 3,50 €
- tuorejuustolevitettä
- Talon kikhernepöyrykkä M,G,VE | Chickpea rissole M,G,VE 12,00 €
- minttu-kurkkusalaatilla ja punajuurihummuksella
- *with mint-cucumber salad and beetroot hummus*
- Caesar salaatti L | Caesar salad L
- Paahdettua kananpojanrintaa | *with roasted chicken* 20,00 € / 14,00 €
- *Naturel* 16,00 € / 12,00 €
- Toast Skagen L 16,00 € / 12,00 €
- Klassikko. Maustettua katkarapumajoneesi saaristolaisleivällä
- *Classic. Shrimp mayonnaise on top of rye bread*
- Kermaista lohikeittoa L | Creamy salmon soup L 23,00 € / 16,00 €
- Maalahden limppua
- *with Malax loaf*

VL vähälaktoosinen L laktoositon M maidoton G gluteeniton VE vegaani
LL Low-lactose L Lactose free M Milk free G Gluten free VE vegan
Käytämme kotimaista lihaa. We use domestic meat.

PÄÄRUOKA | MAIN COURSE

Risotto verde L 24,00 €

- Paahdettua kanaa, hernepyrettä, varsiparsakaalia ja parmensanjuustoa
- With roasted chicken, pea purée, broccolini and parmesan

Paahdettua portobelloa M,G,VE | Roast portobello M,G,VE 20,00 €

- Belugalinsseillä ja härkäpavuilla täytettyä portobellosientä ja maa-artisokkapyrettä
- Filled with Beluga lentils and broad beans, served with Jerusalem artichoke purée

Paistettua lohen seläkettä L,G | Fried salmon fillet L,G 28,00 €

- Itämaisilla mausteilla maustettua voikastiketta, maa-artisokkapyrettä ja varsiparsakaalia
- Oriental seasoned beurre blanc, Jerusalem artichoke purée and broccolini

Naudan sisäfilee Provencale L,G | Provençal Beef Tenderloin L,G 45,00 €

- Kokonaisena paistettua naudan sisäfilettä, punaviinikastiketta, yrttimaustevoita, paahdettua kirsikkatomaattia ja valkosipuliperunoita
- Red wine sauce, herb butter, roasted cherry tomatoes and potatoes with garlic

VL vähälaktoosinen L laktoositon M maidoton G gluteeniton VE vegaani
LL Low-lactose L Lactose free M Milk free G Gluten free VE vegan
Käytämme kotimaista lihaa. We use domestic meat.



JÄLKIRUOKA | DESSERT

Mansikka-juustoleivos VL Strawberry-cheese pastry LL	11,00 €
Rommi-suklaakakkua L Chocolate cake with rum flavours L	11,00 €
Päivän sorbetti M,G Sherbet of the day M,G	8,00 €

VL vähälaktoosinen **L** laktoositon **M** maidoton **G** gluteeniton **VE** vegaani
LL Low-lactose **L** Lactose free **M** Milk free **G** Gluten free **VE** vegan
Käytämme kotimaista lihaa. We use domestic meat.