



Rapujuhlat Ravintola Saaristossa Klippanilla 2023

Klippanin luodolla on vietetty rapujuhlia jo yli 120 vuoden ajan! Joka puolella ympäröivä meri, rapukattaukset, herkulliset rapumenut ja hilpeät snapsilaulut tekevät Saariston rapukesteistä ikimuistoisia. Upea 1899 rakennettu jugendvilla tarjoaa ainutlaatuiset puitteet niin kahden henkilön romanttisiin illallisiin kuin yli 400 henkilön yksityistilaisuuksiin. Kotimaisia saksiniekköjä tarjoillaan 25.7. illasta alkaen aina syyskuun lopulle saakka. Tervetuloa rapujuhliin Helsingin paraatipaikalle!

Aperitiivi Perinteiselle Rapumenuille ja Keittiömestarin Suositusmenulle

L'HÉRITAGE DE XAVIER PRESTIGE BRUT, Champagne Xavier Leconte, Ranska 79,00

MÖET & CHANDON IMPÉRIAL BRUT, Moët & Chandon, Champagne, France 150,00

HUBERT, Seljankukka & Prosecco 13,50

Saariston Perinteinen Rapumenu

Alkuruoaksi

Kotimaisia täplärapuja päivän kpl-hintaan

Ravut tarjoillaan tryffelikreemin, samppanjavinegretin ja hienonnetun tillin sekä rapean paahtoleivän ja voin kera L,(G)

Suositus vähintään 8 rapua/henkilö – vahvasta määrä ennakoon

Myös jokirapuja ennakotilauksesta saatavuuden mukaan

Ravuille viinisuositukset

HOFMANN RIESLING, Weingut Hofmann, Rheinhessen, Germany 66,00

ERIC LOUIS SANCERRE, Éric Louis, Loire, France 89,00

Snapsit (4 cl)

Koskenkorva Climate Action Vodka – Finnish Koskenkorva spirit 9,50

Marskin Ryyppy – Schnapps à la Marshal Mannerheim 9,50

O.P. Anderson Aquavit 9,20

Jaloitteludrinkki rapujen jälkeen

CLASSIC MULE 14,50, Vodka, ginger beer & lime

BLUE GIN & TONIC 16,50, Arctic Blue Gin & Tonic mustikoilla

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Pääruoaksi

Savuvoissa paistettua nieriäfileetä 46,00

hollandaisekastiketta, pinaattia ja palsternakkaa L,G

MÂCON-VILLAGES, Joseph Drouhin, Bourgogne, France 75,00
ERIC LOUIS SANCERRE Éric Louis, Loire, France 89,00

TAI

Haudutettua karitsan entrecôteä 51,00

tummaa valkosipulikastiketta ja tryffeliperunaa L,G

TRUFFLE ROW, Hewitson, Adelaide, Australia 69,00
CASTELMARE RIPASSO, Castelmare, Veneto, Italy 85,00

TAI

Grillattua naudan marmorifileetä 56,00

marsalakastiketta, ankanmaksakermaa ja Pont Neuf -perunaa L,G

ROUGE DE CARSIN, Chateau Carsin, Bordeaux, France 54,00
CASTELMARE RIPASSO, Castelmare, Veneto, Italy 85,00

Jälkiruoaksi

Seljankukkapannacotta

vadelmagranolaa ja mintulla maustettua marjasalaattia L,G

BAVA MOSCATO D'ASTI, Bava, Piemonte, Italy (0,75 l) 8,50/8cl, 70,00/plo

Kahvi/tee 4,50 & Avec (4 cl)

*Château Montifaud V.S.O.P 12,50 • Hennessy V.S.O.P 16,80 • Château Montifaud X.O 22,00 •
Talon Limoncello 9,90*

Yllä olevat menuhinat sisältävät pää- ja jälkiruoan + lisäksi veloitamme ravut päivän hintaan viimeistään 2 arkipäivää ennen tilaisuutta vahvistetun kappalemäärän mukaan.
Tilaa ravut ennakkoon viim. 14 vrk aikaisemmin.

Edellytämme yhtenäistä pääruokavalintaa yli 12 henkilön seurueilta.
Erytisruokavaliot huomioimme ennakoilmoituksenne mukaisesti.
Hinnat sisältävät arvonlisäveron sekä ryhmälennuksen.



2 Oikeudet muutoksiin pidätetään. – Suomalaista perheyrittäjyyttä jo liki 30 vuoden ajan



Keittiömestarin Suositusmenu

Pähkinävoissa paistettua kampsimpukkaa

tryffelillä maustettua kukkakaalikreemiä ja XO-kastiketta L,G

WEINGUT FRANK GRÜNER VELTLINER, Weingut Frank, Niederösterreich, Austria 54,00

ERIC LOUIS SANCERRE, Éric Louis, Loire, France 89,00



Kotimaisia täplärapuja päivän kpl-hintaan

Ravut tarjoillaan tryffelikreemin, samppanjavinegretin ja hienonnetun tillin
sekä rapean paahtoleivän ja voin kera L,(G)

Suositus vähintään 8 rapua/henkilö – vahvista määrä ennakkoon

Myös jokirapuja tilattavissa ennakkoon saatavuuden mukaan

Ravuille viinisuosituksset

HOFMANN RIESLING, Weingut Hofmann, Rheinhessen, Germany 66,00

ERIC LOUIS SANCERRE, Éric Louis, Loire, France 89,00

Snapsit (4 cl)

Koskenkorva Climate Action Vodka – Finnish Koskenkorva spirit 9,50

Marskin Ryyppy – Schnapps à la Marshal Mannerheim 9,50

O.P. Anderson Aquavit 9,20

Jaloitteludrinkki rapujen jälkeen

CLASSIC MULE 14,50, Vodka, ginger beer & lime

BLUE GIN & TONIC 16,50, Arctic Blue Gin & Tonic mustikoilla



Paahdettua turskan seläkettä

samppanja-voikastiketta ja maa-artisokkaa L,G

HOFMANN RIESLING, Weingut Hofmann, Rheinhessen, Germany 66,00

ERIC LOUIS SANCERRE, Éric Louis, Loire, France 89,00



Seljankukkapannacotta

vadelmagranolaa ja mintulla maustettua marjasalaattia L,G

BAVA MOSCATO D'ASTI, Bava, Piemonte, Italy (0,75 l) 8,50/8cl, 70,00/plo

67,50

+ lisäksi veloitamme ravut päivän hintaan

viimeistään 2 arkipäivää ennen tilaisuutta vahvistetun kappalemäärän mukaan.

Tilaa ravut ennakkoon viim. 14 vrk aiemmin.

Keittiömestarin suositusmenu tarjoillaan **koko pöytäseurueelle**.
E erityisruokavaliot huomioimme ennakoilmoituksenne mukaisesti.
Menuhinta ei sisällä juomia.

3 Oikeudet muutoksiin pidätetään. – Suomalaista perheyrittäjyyttä jo liki 30 vuoden ajan



Kasvisruokailijan Menu 52,00

Sitrusliemessä haudutettua latva-artisokkaa
sampanjavinegrettiä ja tryffelikreemiä VE,G

DOMAINE FREDAVELLE ROSÉ, Domaine Fredavelle, Provence, France 66,00

Kevyesti savustettua munakoisoa misolla
herkkutattia, kvinoaa ja minttu-cherroulää VE,G

DOMAINE FREDAVELLE ROSÉ, Domaine Fredavelle, Provence, France 66,00

Seljankukkapannacotta

vadelmagranolaa ja mintulla maustettua marjasalaattia L, G

(jälkiruoka vaihtamalla menu saatavana kokonaan vegaanisena)

BAVA MOSCATO D'ASTI, Bava, Piemonte, Italy (0,75 l) 8,50/8cl, 70,00/plo

L = laktoositon • G = gluteeniton • (G) = saatavana gluteenittomana • VE = vegaaninen



Yhteysvenemaksu

Ravintolalaskulenne lisätään automaattisesti yhteysvenemaksu 6,90/hlö (meno-paluu).

Ulkopuolisen yrittäjän, Oy Xmare Ab:n, yhteysvene liikennöi Saariston laiturista, joka sijaitsee Olympia-terminaalin eteläpuolella (Ehrenströmintie). Yhteysvene liikennöi Ravintola Saariston aukioloaikoina 20 minuutin välein; **tasalta, 20 min yli ja 20 min vaille.**

➔ Lyhyt merimatka kestää vain pari minuuttia. Jos pöytävarauksesi on esimerkiksi klo 18.00, saavu klo 18.00 lähtevällä veneellä.

Kesäjuhlat parhaissa merimaisemissa Helsingin paraatipaikalla

Upeilla merimaisemilla ympäröityä ravintolasalia täydentävät tanssilattia, baari ja kolme ulkoterassia.

Saariston 3D-virtuaalikuivat ja pohjapiirros: <https://www.ravintolasaaristo.fi/tilat-ja-kuvat.html>

Video: <https://www.instagram.com/p/BGVhvHiL6f4/?taken-by=asravintolat>

Karttasijainti: <http://www.ravintolasaaristo.fi/yhteystiedot.html>

Katso aukiolotiedot kotisivuilta www.ravintolasaaristo.fi

Kotimaiset täplä- ja jokirapumme tulevat Suomen parhailta raputoimittajilta

Tänäkin vuonna Klippanilla Ravintola Saaristossa ja Sirpalesaassa Ravintola Saaressa herkutellaan tuhansittain punaisia saksinieikkoja! Ravut maistuvat parhailta meren äärellä ja häikäisevän kauniit merimaisemat ympäröivätkin ravintolasalia joka ilmansuunnasta. Vietä kesän upeimmat rapujuhlat Saaristossa, jota ei turhaan kutsuta Helsingin parvekkeeksi merelle!

Tervetuloa Rapujuhliin Saaristoon Klippanille!



4 Oikeudet muutoksiin pidätetään. – Suomalaista perheyrittäjyyttä jo liki 30 vuoden ajan