



# YKYKARJALAINEN PITOATERIA

*Perinneleipomon riisipiroot ja vatruskat munavoilla*

*Runsas salaatti- ja alkuruokapöytä:*

*Vihersalaattia ja valkosipulista salaatinkastiketta (M, GL)*

*Salaattijuustokuutioita (L, GL)*

*Tomaatti-sipulisalaattia (M, GL) Valkosipulista porkkanaraastetta (M, GL)*

*Tilli-etikkakurkkuja (M, GL) Marinoituja punasipulia (M, GL) Porkkana-puolukkahilloa (M, GL) Metsäsienisalaattia (L, GL)*

*Kylmäsavulohta (M, GL)*

*Smetana- ja sherrysillä (L, GL)*

*Savusärkeä (M, GL)*

*Kasvis- ja punajuuriterriniä (L)*

*Karjalaista kaalia (L, GL)*

*Pääruoka:*

*Uunikermalohta (L, GL)*

*Karjalanpaistia (M, GL)*

*Perunoita ja uunijuureksia (M, GL)*

*Jälkiruoka:*

*Raikasta marjakiisseliä (M, GL)*

*Kahvia/haudutettua teetä*

*Ruokajuomat:*

*Menun hintaan sisältyy mustaviinimarjamehua, perinteistä kotikaljaa sekä vettä.*

*Meillä valikoimassa myös paikallisen Hermannin viinitilan kuohujuomia marjaviinejä sekä lakkalikööri.*

*Kattaus ajankohdat ja tietoa tarjoiluista:*

*Pitoateria on tarjolla päivittäin kesäkaudella sekä syys- ja toukokuussa viikonloppuisin, sekä sunnuntaisin läpi vuoden (ei tammikuussa)*

*25€/aikuiset, 12,50€/5-12v lapset ja alle 5-v veloituksetta.*

*Joulukuussa tarjolla on jouluinen juhlapöytä. Juhlapyhinä (pääsiäinen, äitienpäivä ja isänpäivä) ravintola tarjoaa teemaan räätälöidyn menu kokonaisuuden.*

*Pyydämme tekemään pöytävarauksen, huomioithan tämän erityisesti sesonkeina.*

*VL= Vähälaktoosinen L= Laktoositon M= Maidoton GL= Gluteeniton*

*Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa henkilökunnalta. (EU-asetus 1169/2011)*

**RUOKALISTAN MUUTOKSET MAHDOLLISIA**



**Ravintola  
PARPPEINPIRTTI**

*+358 10 239 9950 / myynti@parppeinpirtti.fi / www.parppeinpirtti.fi*

*Parppeintie 4, 82900 Ilomantsi*