

Vinola

Tervetuloa pysyvästi vinoon taloomme! Toukokuun alussa 2016 viereisten työmaiden perustusten kaivaukset olivat koitua talon kohtaloksi, ja Vaasantalo notkahti kohti työmaamonttua. Yli vuoden mittainen korjausprosessi stabilisoi talon, joka kuitenkin jäi painuman verran vinoksi. Tästä vinoumasta alkaa ravintolamme tarina, ja ravintola Vinola avautui Keskustorin laidalla kesäkuussa 2019. Kiva kun olet täällä tänään.

#ravintolavinola

/ **menut** /

palvelun sujuvuuden takaamiseksi menut tarjoillaan koko pöytäseurueelle.

menu vino

48 €

viinipaketti menulle 29 €

RAPUKEITTO

tomaattinen rapukeitto, tilliä & paahdettua valkosipulileipää

KANA & SALVIAPASTA

kanaa, salvialla maustettua voita sekä pecorinoa

JUUSTOLAUTANEN

juusto päivän valikoimasta sekä talon hilloketta

OMENA & KINUSKIJÄATELO

mascarponevaahtoa & paahdettua valkosuklaata

menu keno

55 €

viinipaketti menulle 37 €

VINOLAN BRUSCHETAT

bruschetta-leipien lajitelma: tomaatti, yrttipesto & kurpitsa

PUNAJUURI & VUOHENJUUSTOPASTA

punajuuripesto, paistettua vuohenjuustoa ja pähkinöitä

RISOTTO

ylikypsää naudan poskea, sekä porkkanaa kolmella tapaa

JUUSTOLAUTANEN

juusto päivän valikoimasta sekä talon hilloketta

SITRUUNA & MASCARPONEJÄATELO

mascarponevaahtoa & paahdettua valkosuklaata

/ alkuruoat /

SALAATTI 8 €
rucolaa, marinoituja tomaatteja sekä Buffalo-mozzarellaa

RAPUKEITTO 12 €
tomaattinen rapukeitto, tilliä & paahdettua valkosipulileipää

"SIVULAT" 6 € / kpl

Lautasellinen pieniä naposteltavia alkuruoaksi tai juoman sivussa nautittavaksi. Kerää seurueellenne mieleiset maut alta.

Alkuruoaksi suosittelemme kokoamaan 2-3 Sivula-annosta henkilöä kohden.

- Ø lohiceviche, marinoitua sipulia sekä avokadoa
- Ø juustoa, talon hilloketta ja näkkäriä
- Ø ilmakuivattua kinkkua, pikkeloityä omenaa sekä rucolaa
- Ø marinoitua oliivia & paahdettua pähkinää
- Ø grillattua artisokka, aurinkokuivattuja tomaatteja ja aiolia
 - Ø bruschetta - tomaatti & basilika
 - Ø bruschetta - yrttipesto & fenkoli
 - Ø bruschetta - kurpitsa & parmesaani

#sivulat

/ pääruoat /

RISOTTO 28 €
ylikäypsää naudan poskea sekä porkkanaa kolmella tapaa

RAPUKEITTO 18€
tomaattinen rapukeitto, tilliä & paahdettua valkosipulileipää

PAELLA 26 €/hlö
Valmistetaan minimissään kahden hengen seurueille
katkarapuja, ravunpyrstöjä, sinisimpukoita, kasviksia ja yrttejä

pastat

SIENI & PUNASIPULI 24 €
kastike päivän sienisaaliista, punasipulia & parmesaania

PUNAJUURI & VUOHENJUUSTO 22 €
punajuuripestoa, paistettua vuohenjuustoa ja pähkinöitä

LOHI & "CARBONARA" 26 €
kylmäsavustettua lohta, kananmunaa ja parmesaania

KANA & SALVIA 24 €
kanaa, salvialla maustettua voita sekä pecorinoa

PAAHTOPAISTI & TOMAATTI 26 €
härän mureaa paahtopaistia, tomaattikastiketta & kapriksia

#vinolapasta

/ jälkiruoat /

jäätelöannokset

6 €

MUSTIKKA & MUSTAHERUKKA

OMENA & KINUSKI

SUKLAA & PÄHKINÄ

SITRUUNA & MASCARPONE

Vinolan jäätelöt valmistetaan itse Valion maidosta.

#vinolajäätelö

juustot

Ø 1 juusto

6 €

Ø 2 juustoa

10 €

Ø 3 juustoa

13 €

Ø 4 juustoa

16 €

Juustot tarjoillaan itse tehdyn näkkärin ja talon hillokkeen kera

#vinolajuusto

Annoksissa saatetaan käyttää raaka-aineita ja komponentteja, joita ei ole mainittu listassa. Ilmoitathan ystävällisesti tilausta tehdessäsi erityisruokavaliostasi. Henkilökuntamme antaa pyydettyä lisätietoja annoksien sisältämistä allergeeneista.