

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

/ menu /

palvelun sujuvuuden takaamiseksi menu tarjoillaan koko pöytäseurueelle.

menu vino

48 €

viinipaketti menulle 29 €

PUNAJUURIKEITTO

paahdettua punajuurta, vuohenjuustoa sekä lipstikkaa

KANA & SALSA VERDE

pekoniin käärityä kanaa salsa verde -kastikkeessa

JUUSTOLAUTANEN

juusto päivän valikoimasta sekä talon hilloketta

VINOLAN JÄÄTELÖÄ

mascarponevaahtoa & paahdettua valkosuklaata

menu keno

55 €

viinipaketti menulle 37 €

VINOLAN BRUSCHETAT

bruschetta-leipien lajitelma: tomaatti, sardelli & paprika

KURPITSA & PINJANSIEMENPASTA

kurpitsaa kahdella tapaa, fetaa, pinjansiemeniä ja pinaattia

RISOTTO

paistettua kuhaa, tryffeliöljyllä maustettua risottoa & lehtikaalia

JUUSTOLAUTANEN

juusto päivän valikoimasta sekä talon hilloketta

VINOLAN JÄÄTELÖÄ

mascarponevaahtoa & paahdettua valkosuklaata

/ alkuruoat /

SALAATTI 8 €
rucolaa, marinoituja tomaatteja sekä Buffalo-mozzarellaa

PUNAJUURIKEITTO 12 €
paahdettua punajuurta, vuohenjuustoa sekä lipstikkaa

"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
- Ø juustoa, talon hilloketta ja näkkäriä
- Ø salamia, viikunaa ja rucolaa
- Ø marinoitua oliivia & aurinkokuivattua tomaattia
- Ø jättiravunpyrstöjä ja tilli-sitruunamajoneesia
- Ø bruschetta - tomaattia & basilikaa
- Ø bruschetta - sardellia & chiliä
- Ø bruschetta - paprika & korianterimarinoitua fetaa

#sivulat

/ pääruoat /

RISOTTO 28 €
paistettua kuhaa, tryffeliöljyllä maustettua risottoa & lehtikaalia

PUNAJUURIKEITTO 18 €
paahdettua punajuurta, vuohenjuustoa sekä lipstikka

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

pastat

SIENI & PUNASIPULI 24 €
kermainen kastike syksyn sienisaaliista, punasipulia & parmesan

KURPITSA & PINJANSIEMEN 22 €
kurpitsaa kolmella tapaa, fetaa, pinjansiemeniä ja pinaattia

RAPU & CHILI 26 €
sitrusmarinoituja ravunpyrstöjä, lipstikkaöljyä & tomaattia

KANA & SALSA VERDE 24 €
pekoniin käärittyä kanaa salsa verde -kastikkeessa

BOLOGNESE & PARMESAN 26 €
hirven jauhelihaa, juureksia, lehtipersiljaa sekä parmesania

#vinolapasta

/ jälkiruoat /

jäätelöannokset

7 €

VINOLAN JÄÄTELÖ

VINOLAN SORBETTI

Vinolan jäätelöt valmistetaan itse Valion maidosta.

#vinolajäätelö

juustot

Ø 1 juusto

7 €

Ø 2 juustoa

11 €

Ø 3 juustoa

15 €

Ø 4 juustoa

19 €

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 lisätietoa annoksien sisältämistä allergeeneista.

