

Mannerheim

R E S T O R A N

Mere pst 8, Tallinn www.mannerheim.ee



RYHMÄMENU 2013

Menu 1 22 €

Klassista Caesar-salaattia, rapeita krutonkeja ja Parmesan-chipsejä
Uunissa paistettua yrteillä maustettua lohifilettä, peruna-hernesosetta,
omenasiideri-voikastiketta
Mansikka-rahkamousse, mustikka coulis



Menu 2 21 €

Naudan carpaccio, rucolasalaattia
Savuluumu-kuorutteista grillattua maissikanaa, vihannesrisottoa ja
kookos-chilikastiketta
Lämmintä omenakakkua, omena-persiljasorbettia ja vaniljajäätelöä



Menu 3 23 €

Tomaatti-salottisipulitartar mozzarella -juutolla, Chiapatta -chipseillä,
mustaoliivi -tapenadella
Sianlihan noisetti, valkosipuliperunoita ja kantarellikastiketta
Lämmin suklaakakku banaanijäätelöllä



Menu 4 25 €

Samettinen viherhernepyreekitto crissinillä ja tryffeliöljyllä
Ankanrinnan Sautee, höyrytettyjä kasviksia, perunalunta,
korianteri-appelsiinikastiketta
Minttuinen Panna Cotta mansikkasalaatin kera



Ryhmämenun tilaukset 12-50 henkilön ryhmille. Ryhmässä joka 21. ruokailija ilmainen.
Menu sisältää leivän, veden ja kahvin/teen. Ryhmämenu-tarjous voimassa 1.1.-31.12.2013.

MATKAPOJAT
www.matkapojat.fi

Ryhmämyynti 010 2323 440
ryhmat@matkapojat.fi

Mannerheim

R E S T O R A N



Ravintolan esittely

Vapaaherra Carl Gustaf Emil von Manneheim eli vuosina 1867-1951. Mannerheimin suku tuli Suomeen Ruotsista. Valtionpäämiehen, presidentin ja marsalkan lisäksi Mannerheim muistetaan kulinaristina, joka toi mukanaan Suomeen muun muassa tsaarinajan venäläis-ranskalaisen keittiön aarteita. Keittiömestariimme Rudolf Visnapuun luomana pääsemme nauttimaan Mannerheimin arvostaman ruokakulttuurin parhaat palat. Tarjoamme teille niin Mannerheimin suosikkeja kuin klassisen keittiön helmiä.

Mestariimme Rudolfin ajatuksena on löytää uusia makunautintoja myös perusraaka-aineista kuten vaikkapa peruna. Chefimme oma lempiaihe on molekyyli gastronomia ja sen "mikrokosmos" -ruokanautinnot – haluamme tarjota jotain mitä kotikeittiöstä ei löydä !

Rudolf Visnapuu on työskennellyt useissa huippuravintoloissa (Three Sisters, Dominic) ja luonut niihin menuita. Tänäpä hän jakaa osaamistaan ja kokemustaan Mannerheim-ravintolassa. Rudolf on Eestin keittiömestariiliiton hallituksen jäsen. Vuonna 2008 hän sai tunnustuksena kokkien korkeimman Cordon Bleu -arvonimen.

Uskallamme väittää, että ravintolassamme makuelämys on taattu!



Ravintolamme on sisustettu Marsalkka Mannerheimin innoittamana. Muun muassa tuoleja koristavat Mannerheimille luovutetut korkeat arvomerkit. Niiden joukossa ovat esimerkiksi Eestin Vabariikin ansiomerkki, joka myönnettiin Viron itsenäisyyden tukemisesta ja avun antamisen johdosta, sekä ansiomerkki valtiopoliittisesta avusta ja tuesta sekaviina vuosina 1919-1922. Ravintolan seinää komistaa Mannerheimin Aasiaan suuntautuneen suuren tutkimusretken kartta, joka on tehty käsityönä. Luonnollisesti menusta löytyy Marskin tunnetuin herkku, Vorschmack sekä kehittämämme, kiistelty, omasta mielestämme se oikea "Marsalkan Ryyppy"

MATKAKOJAT
www.matkapojat.fi

Ryhmämyynti 010 2323 440
ryhmät@matkapojat.fi