

# Mannerheim

R E S T O R A N

Mere pst 8, Tallinn [www.mannerheim.ee](http://www.mannerheim.ee)



## Ryhmämenu 2012

### Menu 1 18 €

Klassinen Caesar-salaatti

Kermainen pasta Paperdelle, paahtopaistia ja aurinkokuivattuja tomaatteja  
Mango-valkosuklaakakku kirsikoilla

### Menu 2 19€

Bataattipyreekitto grillattujen kampsimpukoiden kera  
Grillattua broilerifileetä, paprika-purjorisottoa, linssi-pekonicastiketta  
Mansikkarahkakäyryle, kiivihedelmän coulis

### Menu 3 21 €

Vihreä salaatti, Parman kinkkua ja basilika-aiolia  
Uunilohifileetä tuoreilla yrteillä, vihanneksia ja Hollandaise-kastiketta  
Omenatorttu vaniljajogurttijäätelöllä

### Menu 4 22 €

Tomaatti-salottisipulitartar mozzarella -juustolla, Chiapatta-chipseillä,  
mustaoliivi-tapenadella  
Sianlihanoisetti, valkosipuliperunoita ja kantarellikastiketta  
Lämmin suklaakakku banaanijäätelöllä

### Menu 5 24€

Samettinen viherhernepyreekitto crissinillä ja tryffeliöljyllä  
Ankanrinnan Sautee, höyrytettyjä kasviksia, perunasosetta,  
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 01.03. - 30.10. 2012.

**MATKAPOJAT**  
[www.matkapojat.fi](http://www.matkapojat.fi)

Ryhmämyynti 010 2323 440  
[ryhmat@matkapojat.fi](mailto:ryhmat@matkapojat.fi)

# Mannerheim

R E S T O R A N



## Ravintolan esittely

Vapaaherra Carl Gustaf Emil von Mannerheim 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. Tänäpäin 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 tuo-leja 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 sekavina 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"