

# RAPUCRAYFISHMENU

## **Täplärapuja, talon briossi & tillivoi (L)**

Crayfish, homemade brioche & dill butter  
(5kpl/henkilö / 5pcs/person)  
Picton Bay Sauvignon Blanc, Marlborough 43e  
Sipp Mack Riesling Tradition, Alsace 47e

–

## **Paistettu ahven, ruskistettu voi, paahdettu peruna & mantelirouhe (L,G)**

Roasted perch, sautéed butter, fried potato & crushed almonds  
Domaine de Vauroux, Chablis 58e

tai / or

## **Pariloitu entrecôte, tumma marsalakastike, hasselbackan perunat & kauden kasvikset (L,G)**

Grilled entrecôte, marsala sauce, roasted hasselback potatoes & seasonal vegetables  
Château de Crain Bordeaux Supérieur 58e

–

## **Suklaa Pot de Crème & suolakaramellia (L,G)**

Chocolate Pot de Crème & salted caramel  
Banfi Rosa Regale Brachetto d'Acqui 6cl 6e  
Krohn Porto 10 anos 4cl 6,40e

–

## **MENU 75e**

Menun lisäravut sekä ravut ilman menuta (minimi 5kpl/henkilö) á 8,50e  
Additional crayfish á 8,50e, minimum 5pcs/person.

Rapumenun ja rapujen tilaus vähintään viikko ennakkoon.  
Please order your menu not later than a week prior to your arrival.

Rapumenu on voimassa perjantaisin klo 16-22 ja lauantaisin klo 12-22  
ajalla 18.8.-9.9. (Saatavuuden mukaan).

Crayfish menu is available Fri and Sat between 18th Aug and 9th Sep,  
according to the opening hours.

**Varaukset/Reservations [info@ravintolaborg.fi](mailto:info@ravintolaborg.fi) / 0401535640**

Paavola kabinetti ja yli kuuden henkilön seurueet, varaukset puhelimitse.

Pidätämme oikeuden hinnanmuutoksiin / We reserve the right to change the prices

