

Labbnäsin saaristolaispöytä

Sisältää seuraavaa:

Herkullinen valikoima erilaisia sillejä ja silakoita.

Vähintään kolmea eri, esimerkiksi:

*Sitruunasilli, Omenasilli, Sinappisilli, Ranskalainen sipulisilli,
Mustaherukkasilli, Smetanasilli, Brantevikin silli, Rapusilakat,
Etikkasilakat*

*Vähintään kaksi eri salaattia vuodenaikojen mukaan (esimerkiksi
rapusalaattia, vihreäkaalisalaattia, papusalaattia, parsakaalisalaattia,
punajuurisalaattia, kukkakaalisalaattia, tomaatti-sipulisalaattia,
kaalisalaattia, vanhanajankesäsalaattia, rogerin salaattia tai
vihersalaattia.*

*Etikkasäilykkeet (esimerkiksi Mummonkurkut, Säilöttyjä punajuuria,
herkkukurkkua tai kurpitsapikkelsi)*

*Lämpimäksi ruuaksi kunnon kotiruokaa asiakkaan toivomuksesta
Kokonaisuena paistettua porsaan ulkofileetä, lihapataa tai voissa
paistettuja pannupihvejä. Läheiseltä perunamaalta nostettuja perunoita
keitettynä*

Tarjoilemme aina:

*Labbnäsin mallaslimppua ja aitoa voita
Talon näkkileipä
Kotikaljaa jonka keitämme itse
Maitoa ja vettä*

Jälkiruuaksi valmistamme talon piirakan ja kahvia tai teetä

Hinta 18 euroa hengeltä

*Hinta vähintään 20 hengelle arkisin 11-16 klo aikana**

**Muulloin hinta hieman korkeampi*

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

Labbnäs