

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 ulkofileettä, lihapataa tai kanapata.
Läheiseltä perunamaalta nostettuja perunoita keitettynä*

Tarjoilemme aina:

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

Jälkiruuaksi valmistamme talon piirakan ja kahvia tai teetä

Hinta 20 euroa hengeltä

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

**Muulloin hinta hieman korkeampi*

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

Labbnäs