

TERVETULO A VISPIILÄÄN

ALKUUN

Juustokeittoa ja paahdettua pähkinäleipää.....	8€
Riimisuolattua härkää, tryffelimajoneesia ja pikkeloityjä suppilovahveroita	10€
Salaattia, savusiikaa, mummon kurkkuja ja tilli-aioli	8/17€
Kasvissalaattia, Vispilän kotijuustoa ja tapenadea	8/17€

BLINIT

Oulko parempaa kuin Vispilän blinit!

Suolakurkkua, kennohunajaa ja smetanaa.....	11€
Sienisalaatti haaparuskusta	10€
Kylmäsavustettu kirjolohen mätiä	30g 13 € / 60g 20 €
Siianmätiä	30g 14 € / 60g 20 €
Blini lajitelma	24€
Lisä blini	4€

VISPILÄN KUUKAUDEN LEIPÄ

Metsästäjän leipä hevosesta
Jauhettua hevosen fileetä ja kermainen sienikastike

19€

KOTIRUOKALOUNAS 10€

KYSY PÄIVÄN LOUNAS

Herkullinen kotiruokalounas vaihtelee arkisin

PÖYTÄRUOKA 38€

N. 700 g Charolais Flanksteak,
Vispilän ranskalaiset ja gremolata

PÄÄRUUUAT

Päivän tuore kalasaalis - hinta saaliin mukaan

Maa-artisokka arancini - grillattuja kasviksia

ja sitruuna-jugurttia

18€

Pippuripihvi - (200 g) ja paahtoperunaa

29€

Pariloitua maksaa - perunaterriniä, porsaankylkeä,
sipulia ja puolukkaa

18€

Vekkilän tilan karitsasta ragu ja peruna-juuresmurskaa

24€

Sauvalan tilan fasaania, hanhen rasvalla maustettua perunamurskaa ja
salviakastiketta

31€

Härkäburgeri - Kolatun Cheddaria, tomaattisalsaa
ja savuchilimajoneesia

23€

JÄLKEEN

Pashaa ja omenastruudelia

8,5€

Vadelmapiirasta ja crème fraîche

8€

Suklaafondant ja kirsikkajäätelöä.....

8,5€

Pientuottajien juusto / juustoja

5/9€

VISPILÄN VIINIVIikko 19.-25.3.2018

Suomen eturivin sommelierit paikalla
maistattamassa ja luennoimassa viineistä.

VIINIMENU

MINIBLINI, MOUSSE SAVUSTETUSTA SIIASTA JA SIIANMÄTIÄ

Furmit 2015, Verus Vino, Podrave, Slovenia **6,5 € / 12 cl**

Riesling les Jardin 2016, André Ostertag, Alsace, Ranska **8 € / 12 cl**

KERMAAN MUHENNETTUA HANHEN SYDÄNTÄ PÄHKINÄLEIVÄLLÄ

Savagin Ouillé Arbois 2012, Domaine de Pinte, Jura, Ranska **6,5 € / 8 cl**

Chorey Les Beaune Rouge 2002, Francoise Maldant, Bourgogne, Ranska **7,5 € / 8 cl**

VASIKKAA X 2

Lehtisen prässättyä vasikan paistia ja fileetä sekä hanhenrasvalla
maustettua perunamurskaa

Pinot Cuvée Gastronomie 2016, Jean Perrier & Fils, Savoie, Ranska **7 € / 12 cl**

Vino Nobile di Montepulciano 2014, Avignonesi, Toscana, Italia **10 € / 12 cl**

OMENA STRUDELIA JA PASHAA

Jurancon Prestige 2014, Cave de Gan, Sud-Ouest, Ranska **7,5 € / 8 cl**

Beertenauslese Rose 2015, Nithaus, Burgenland, Itävalta **8,5 € / 8 cl**

2 ruokalajia

36 €

3 ruokalajia

41 €

Koko menu

45 €

Viinipaketti:

27 € / 33 €

Viikolla
viiniluentoja >
lisätietoja
vispila.fi

Perjantain ja
lauantain
messuille ei
sisäänkäsy-
maksua!

Perjantain ja
lauantain viini-
messujen
tastinglippu
2,5€/6 cl

Perjantaina 23.3 kello 17.00 Viinimessut käynnistyvät!

Lauantaina 24.3 Viinimessut kello 14 - 18

Sunnuntaina 25.3. ViiniBrunssi klo 12-15 (hintaa 30,-)