

SAAGA

Story of Finnish flavours

Suomalaisten makujen tarina Helsingin sydämessä

Saaga tarkoittaa tarinaa, johon haluamme kutsua sinut mukaan. Saagan suomalainen keittiö juhlii puhtautta ja raikkautta tarjoten makuja tämän pohjoisen kansakunnan koskemattomista maisemista. Aito Lapin puuvene on täytetty jäähileillä ja siinä on tarjolla upea valikoima parhaita itse valmistettuja jouluisia alkupaloja. Tämän jälkeen maistuvat lämpimät pääruoat, jotka tarjoillaan pöytiin lautasannoksina. Makeat jouluherkut kruunaavat pikkujoulet herkullisesta jälkiruokabufeesta!

Saagan joulumenu 12.11.-21.12.2024

Alkuruokabuffet jäähileveneestä

Rosmariinigraavattua merilohta ja hovimestarinkastiketta L,G
Lämminsavustettua sateenkaarirautua ja inkiväärikurkkuja M,G
Piparjuurella maustettua mätimoussekakkua L,G
Joulusilliä L,G
Kermanen maksapasteija ja puolukkamelbaa VL
Joulukinkkua ja konjakilla terästettyä sinappia L,G
Waldorfinsalaattia L,G (sis. pähkinää)
Saagan rosolli paahdetuista punajuurista VE,G
Karjalainen sienisalaatti L,G
Päärynä-aurajuustosalaattia pähkinädressingillä L,G (sis. pähkinää)
Tuppiperunoita ja tillivoita L,G
Joululimppua L ja kirnuvoja L,G

Pöytiin tarjoiltavat pääruokavaihtoehdot

Hartaasti hauduteltu poronkärstys,
pottuvoita, puolukkaa ja maustekurkkuja L,G

tai

Hiillostettua siikaa,
rosmariinilla maustettua duchesse-perunaa, ruusukaalia ja punajuuri-hollandaisekastiketta L,G

tai

Täyteläistä herkkutattikaurattoa,
lipstikkapikkelöityjä juureksia ja savujuustoa L,(VE),(G)

tai

Ennakkotilauksesta (1 vrk ennen) ja lisämaksusta:
Grillattua poronvasan sisäpaistia ja poromakkaraa vartaassa,
tervapaahdettuja säräjuureksia ja karpalokastiketta L,(G) +12,00 €

Yli 12 hengen seurueita pyydämme ilmoittamaan pääruokien määrät ennakkoon.

Jälkiruokabuffet

Suklainen jouluhalko karpaloista ja suolakinuskista L (sis. pähkinää)
Victorian riisivanukasta, pähkinäkrokanttia ja glögillä maustettua omenakastiketta L,G (sis. pähkinää)
Brie juustoa ja hillottua lakkaa G
Joulutorttuja L, Marmeladeja L,G ja Joulupipareita L, Kahvia/Teetä

59,00

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Lisäksi saatavana Vegaaninen pikkujoulumenu:

Vegaaninen alkuruokalautanen

Täyteläistä herkkutattikaurattoa, lipstikkapikkelöityjä juureksia VE,(G)

Jääkarpaloita ja kuumaa kahvikinuskia VE,G

Talon Juomapaketti 43,00

- Aperitiivi: Saagan Loimu Glögi, Puolukkaa ja lämmintä glögiä

- valko- ja/tai punaviiniä yhteensä 2 x 16 cl: Talon Riesling ja/tai Malbec

Pikkujoulujen muut juomasuosituksset

Alkuun

Saagan Loimu Glögi

13,00 / 8,00

Puolukkaa ja lämmintä glögiä. Saatavana myös alkoholittomana.

Havu (Pine)

15,00

Kotimainen Metsä Gin, rosmariinisirappi ja lime

Näkäräiset 4 cl

Laplandia Artesian Water Vodka, Mustikka / Puolukka / Espresso

9,80

Tervaryyppy, Saagassa itse uutettu Tervaleijona-snapsi

8,00

Valkoviinit

12 cl

plo

FORBIDDEN GRÜNER VELTLINER

9,80

60,00

Laurenz V., Niederösterreich, Austria

Grüner Veltliner

Pirteän hedelmäinen, puolikuiva, vivahteikas, eloisan hapokas ja tasapainoinen

WEINGUT WINTER RIESLING TROCKEN

11,60

66,00

Weingut Winter, Rheinhessen, Germany

Riesling

Kuiva, raikkaan hapokas, sitruksinen ja mineraalinen

Punaviinit

12 cl

plo

LUIGI RIGHETTI CAMPOLIETI RIPASSO

9,80

60,00

Luigi Righetti, Veneto, Italy

Corvina, Molinara, Rondinella

Runsas, makean mausteinen, luumua, taateleita ja rusinoita

CATENA MALBEC

11,80

72,00

Bodega Catena Zapata, Mendoza, Argentina

Malbec

Täyteläinen, runsaat tanniinit, paljon kypsää hedelmää, tasapainoinen

Kotimaiset

12 cl

plo

Ainoa Havu (0,7 l)

11,60

67,00

Puolukka, kuusenkerkkä, hunaja

Lingonberry, spruce shoot, honey

Raikas ja kepeä. Suomen kevään ensi lämpöä lasissa

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Varausehdot:

Pyydämme vahvistamaan henkilömäärän viimeistään 14 vrk ennen tilaisuutta.

Kuitenkin vielä 3 arkipäivää ennen tilaisuutta voi ryhmäkokoja muuttaa maksimissaan +/-10 %. Mikäli ilmoitus henkilömäärän pienenemisestä tulee em. myöhemmin tai ei lainkaan, on ravintolalla oikeus veloittaa varaajaa etukäteen tilatuista tarjoiluista viimeksi ilmoitetun henkilömäärän mukaisesti.

Joululounaat/-päivälliset maksetaan paikan päällä. Voimme laskuttaa yrityksiä (laskutuslisä 15,00), mikäli siitä sovitaan ennakoon myyntipalvelun kanssa.

Yli 12 hengen seurueita pyydämme ilmoittamaan pääruokien määrät ennakoon.

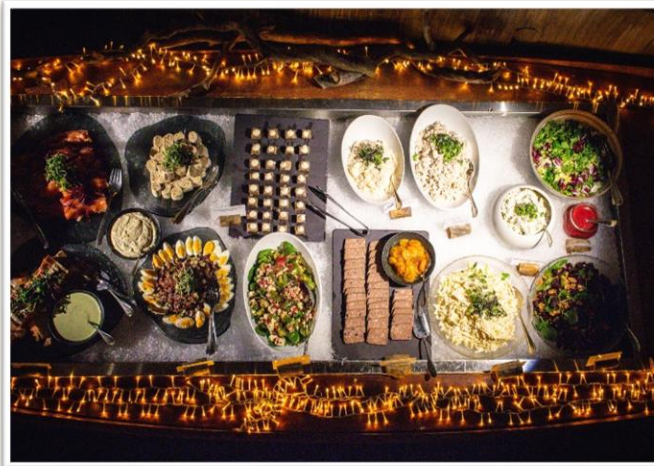
Tervetuloa nauttimaan suomalaisen keittiön parhaimmista!

Saagan suomalaiset jouluherkut ja tunnelmallinen miljöö luovat pikkujouluruokailuille ainutlaatuiset puitteet keskellä Helsinkiä, Bulevardilla.

Olemme avoinna pikkujoulukaudella:

12.11.–7.12.: TI-LA 17-23

10.–21.12.: TI-PE 12–23, LA 17–23 Huom. 10.12. alkaen avoinna arkisin siis jo lounasaikaan.



Oikeudet muutoksiin pidätetään.