SAAGA
Story of Finnish flavours

Saagan pikkujoulumenu 17.11.-19.12.2026

Suomalainen keittiömme juhlistaa puhtautta ja raikkautta tarjoten makuja tämän pohjoisen kansakunnan koskemattomista maisemista. Jäähileillä täytetty puuvene on lastattu parhailla itse valmistetuilla alkupaloilla, joita seuraavat lämpimät pääruoat pöytiin tarjoiltuina. Makeat jouluherkut kruunaavat aterian.
Koe suomalaisten makujen tarina Helsingin sydämessä!

Alkuruokabuffet jäähileveneestä

Konjakkigraavattua merilohta M,G ja punasipulihyytelöä M,G
Inkiväärillä maustettua katkarapuskagenia L,G
Kuohkeaa mätidippiä L,G ja ruissipsejä L
Lämminsavustettua kirjolohta M,G ja sahrami-kananmunakastiketta L,G
Mustaherukkasilliä M,G
Peurapateeta L,G ja sherry-karpalohilloketta M,G
Joulukinkkua M,G ja Jallu-sinappia M,G
Hapankermalla ryyditettyä metsäsienisalaattia L,G
Paahdettuja punajuuria rosmariini-glaseella ja vegaanista vuohenjuustomoussea VE,G
Sinihomejuustodressingillä mehustettu punakaalicoleslaw L,G,(sis. pähkinää)
Valikoituja salaatinlehtiä ja hillavinegrettiä VE,G
Tuppiperunoita ja tillivoita L,G
Talossa leivottua porkkanafocacciaa L, saaristolaisleipää L,
puolukka-tuorejuustolevitettä L,G ja kirnuvoita L

Pöytiin tarjoiltavat pääruokavaihtoehdot

Hartaasti hauduteltu poronkäristys, pottuvoita, sokeroitua puolukkaa ja maustekurkkua L,G
tai
Hiillostettua kuhaa, silkkistä mustajuuripyrettä, paahdettua punajuurta ja ruusukaalia
sekä tyrni-hollandaisea L,G
tai
Vegaaninen paimenen piiras jouluisella tatti-linssimuhennoksella ja omenachutneyta VE,G
tai
lisämaksusta +16,00:
Hiillostettua poron paahtopaistia ja poromakkaraa, maa-artisokkapyrettä, juurespyttipannua ja herukkakastiketta L,(G)
- Yli 12 hengen seurueita pyydämme ilmoittamaan pääruokien määrät ennakkoon.

Jälkiruokapöytä

Saagan kermaista riisipuuroa padasta L,G ja lisukkeina glögi-omenahilloketta VE,G,
piparkakkukinuskia L, tähtianiksella maustettua luumukeittoa VE,G, Biscoff-crumblea L, paahdettua mantelia VE,G, kanelilla maustettua intiaanisokeria VE,G
Klementiinipannacotta L,G & pipariströsseliä L
Pomeranssilla maustettua suklaamoussea VL,G ja rommi-kirsikkaa L,G
Saagan jouluinen porkkanakakkuleivos L
Juustovalikoima L,G keksejä L ja viikunahilloa VE,G
Pipareita L & marmeladeja L,G
Kahvi / teetä

62,00 (Alle 12-vuotiaille lapsille puoleen hintaan eli 31,00.)

Oikeudet muutoksiin pidätetään. s. 1/3

Lisäksi saatavana Vegaaninen pikkujoulumenu:
Vegaaninen alkuruokalautanen VE,G
***
Vegaaninen paimenen piiras jouluisella tatti-linssimuhennoksella ja omenachutneyta VE,G
***
Sokerihuurrettuja jääkarpaloita ja lämmintä nokikahvikinuskia VE,G

L=laktoositon ● M=maidoton ● VL=vähälaktoosinen ● VE=vegaaninen ● G=gluteeniton ● (G)=saatavana gluteenittomana

Saagan Juomapaketti 44,00
- Aperitiivi: Saagan Puolukkainen Glögi
- valko- ja/tai punaviiniä yhteensä 2 x 16 cl, talon Riesling/Malbec

Pikkujoulujen muita juomasuosituksia

Alkuun

Saagan Puolukkainen Glögi	13,00
Saatavana myös alkoholittomana (alkoholia 0,5 %).	8,00
Lingoncello Spritz Kotimainen Lingoncello-puolukkalikööri ja Prosecco	14,00
Arctic Blue Gin & Tonic Palkintoja voittanut kotimainen gin	15,50

Näkäräiset

	4 cl
Laplandia Flavour Vodka; Mustikka / Puolukka / Espresso	9,80
Tervaryyppy; Saagassa itse uutettu Tervaleijona-snapsi	8,00

Valkoviinit

	12 cl	**plo**
FORBIDDEN GRÜNER VELTLINER (vegan) Laurenz V., Niederösterreich, Itävalta Grüner Veltliner *Pirteän hedelmäinen, puolikuiva, vivahteikas, eloisan hapokas ja tasapainoinen*	9,80	60,00
WEINGUT WINTER STEINWEIN RIESLING TROCKEN (vegan) Weingut Winter, Rheinhessen, Saksa Riesling *Kuiva, raikkaan hapokas, sitruksinen ja mineraalinen*	11,60	66,00

Punaviinit

	12 cl	**plo**
LUIGI RIGHETTI CAMPOLIETI RIPASSO Luigi Righetti, Veneto, Italia Corvina, Molinara, Rondinella *Runsas, makean mausteinen, luumua, taateleita ja rusinoita*	9,80	60,00
CATENA MALBEC Bodega Catena Zapata, Mendoza, Argentina Malbec *Täyteläinen, runsaat tanniinit, paljon kypsää hedelmää, tasapainoinen*	11,80	72,00

Kotimaiset

	12 cl	**plo**
Ainoa Havu *Puolukka, kuusenkerkkä, hunaja.* *Marjaviini. Raikas ja kepeä. Suomen kevään ensi lämpöä lasissa*	11,60	67,00

RAVINTOLA SAAGA | Bulevardi 36, 00120 Helsinki | (09) 7425 5544 | www.ravintolasaaga.fi
A&S Ravintoloiden myyntipalvelu | (09) 7425 5505 | myynti@asravintolat.fi
SASLIK SAVOTTA SAAGA SAARI SANTPAULI SAMESAME

Varausehdot

Pyydämme vahvistamaan henkilömäärän viimeistään 14 vrk ennen tilaisuutta.
Kuitenkin vielä 3 arkipäivää ennen tilaisuutta voi ryhmäkokoa 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, mikäli siitä sovitaan ennakkoon myyntipalvelun kanssa (laskutuslisä 15,00).

Yli 12 hengen seurueita pyydämme ilmoittamaan pääruokien määrät ennakkoon.

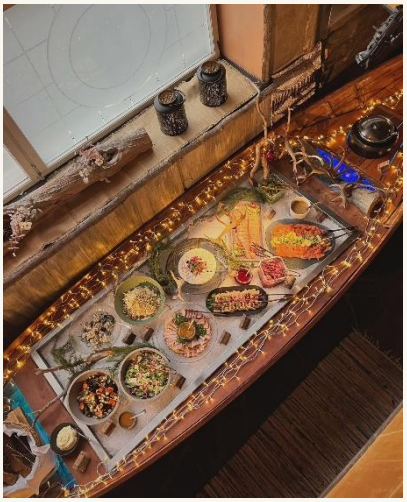
Olemme avoinna pikkujoulukaudella

17.11.–5.12.: TI-LA 17-23
8.–19.12.: TI–PE 12–23, LA 17–23
Huom. joululounaat 8.12. lähtien tiistaista perjantaihin alkaen klo 12.00!

Pikkujoulut, joilla on oma tarinansa

Saagassa suomalaiset maut, puhtaat luonnonantimet ja ainutlaatuinen miljöö kohtaavat Helsingin Bulevardilla. Tule pöytään ja anna Saagan viedä mukanaan.

https://ravintolasaaga.fi/



RAVINTOLA SAAGA | Bulevardi 36, 00120 Helsinki | (09) 7425 5544 | www.ravintolasaaga.fi
A&S Ravintoloiden myyntipalvelu | (09) 7425 5505 | myynti@asravintolat.fi
SASLIK SAVOTTA SAAGA SAARI SANTPAULI SAMESAME