



Olemme koonneet menuun Mestaritallin keittiömestarin parhaat taidonnäytteet ja vuosien ajan rakastettuina pysyneet klassikot. Nauti kepeästi ja jatka matkaasi Taivallahden upeilla rannoilla, tai paneudu annoksiin viinisuositusten kera ja viihdy kanssamme koko ilta.

## ALKURUOKIA

### Mestaritallin kalalankku L



Yhdelle **9,90 €**  
Kahdelle **17,90 €**

Savulohta omasta savustusuunista, katajanmarjasilakkaa, viski-sinappisilliä, kirjolohenmätiiä ja rosepippurilla maustettua graavisiikaa

*Juomasuositus: Moselland Goldschild Riesling*

### Taivallahden lihalankku L

Yhdelle **9,90 €**  
Kahdelle **17,90 €**

Naudan ulkofileetä, Schwarzwaldin kinkkua, napolinsalamia, vuohenjuustoa, brandy-pähkinäjuustoa, kalamata-oliiveja ja viinirypäleitä

*Juomasuositus: 19 Crimes Red Blend*

### Mestaritallin toast skagen M

**14,90 €**

Mestaritallin siemenleipää, käsin kuorittuja katkarapuja, piparjuurta ja kirjolohenmätiiä

*Juomasuositus: Moselland Goldschild Riesling*

### Lohi-katkarapuceviche M, G

**14,90 €**

Limemehussa kypsytettyjä lohivaloja, liemikatkarapuja, avokadoa, valkosipulia, korianteria ja omenaa

*Juomasuositus: Zahel Grüner Veltliner*

## KEITOT JA SALAATIT

Maa-artisokkakeittoa VE, L Alkuruokana **7,90 €**  
Pääruokana **11,90 €**

Rapeita juureslastuja ja yrttiöljyä

*Juomasuositus: Monte Cascas Colheita Organic Branco*

Mestaritallin lohikeitto L Alkuruokana **9,90 €**  
Pääruokana **13,90 €**

Lohta, perunaa, hienonnettua tilliä ja kermaa

*Juomasuositus: Moselland Goldschild Riesling*

Halloumijuustosalaatti L, G **15,90 €**

Halloumijuustoa, raikkaita salaatteja, kirsikkatomaattia, viinirypäleitä ja mansikoita, vaalea balsamicokastike

*Juomasuositus: Band of Roses Rosé*

Lämminsavulohisalaatti L, G **16,90 €**

Savulohta omasta savustusuunista, raikkaita salaatteja, kirsikkatomaattia, marinoitua perunaa ja kananmunaa

*Juomasuositus: Moselland Goldschild Riesling*

## LAPSILLE

Lasten lihapullat L, G **8,90 €**

Lisukkeena naposteluporkkanoita, paahdettua perunaa tai ranskalaisia

Lasten lohi L, G **8,90 €**

Lisukkeena naposteluporkkanoita, paahdettua perunaa tai ranskalaisia **8,90 €**

Lasten grillattu kananpoika L, G

Lisukkeena naposteluporkkanoita, paahdettua perunaa tai ranskalaisia

## PÄÄRUOKIA

Päivän kala Päivän hinta

Tiedustele päivän kalasaalista tarjoilijaltamme.

Savustettua lohta L, G **22,90 €**



Savulohta omasta savustusuunista, suppilovahverokastiketta, kesäperunaa ja kasvispaistosta

*Juomasuositus: Zahel Grüner Veltliner*

Hiillostettua siikaa L, G **24,90 €**

Hiillostettua siikaa, kermaan muhennettua perunaa ja paahdettu limen puolikas

*Juomasuositus: Band of Roses Rosé*

Kananpoika-saltimbocca L, G **21,90 €**

Kanan rintafiletä, parmankinkkua, tummaa salviakastiketta, haudutettua kauraa ja lupiinia

*Juomasuositus: Cecilia Beretta Ripasso*

Savustettua härkää L, G **35,90 €**



Omassa savustusuunissa savustettu kotimainen härän sisäfileepihvi 200g, vihreää parsaa, kasvispaistosta ja tummaa punaviini-salviakastiketta

*Juomasuositus: Finca Las Moras Syrah*

Tomaattinen härkäpapupasta VE, L **19,90 €**

Härkäpapusuikaleita, trofie-pastaa ja kirsikkatomaattikastiketta

*Juomasuositus: Barons De Rothschild Legende Bordeaux Rouge*

L Laktoositon | M Maidoton |  
G Gluteeniton | VE Vegaaninen

Seuraa meitä Facebookissa

mestaritalli.fi

## JÄLKIRUOKIA

Mestaritallin suklaakakku VE, L, G **7,50 €**

Suklaakakkua, marjakastiketta

Keittiömestarin kaura-omenapaistos L, G **7,50 €**

Kaura-omenapaistos, artesaanijäätelöä

Pavlova keittiömestarin tapaan VE, L, G **8,90 €**

Marenkia, kotimaisia kauden marjoja, kookosvaahtoa ja marjakastiketta

Mestaritallin juustovalikoima **15,90 €**

Viinitarhurin juusto, Valma Brie ja Peltolan sinihomejuusto, vadelmahilloa ja suolakeksejä

*Juomasuositus: Cecilia Beretta Ripasso*

Päivän jäätelö **7,90 €**

Artesaanijäätelöä, kesämarjoja, mansikkakastiketta ja tuoretta minttua

## SAVUSTETTU MESTARITALLILLA

Savustettu kala on kautta aikojen ollut suomalaisten kesäjuhlien kunniavieras. Kesäisin niin iltanuotion, saunan kuin grillinkin ääreltä tuttu leppoisa aromi ryydittää myös Mestaritallin ruokia. Savustamme kalamme itse perinteiseen tapaan aitoa tammilastua käyttäen.

Mestaritallin keittiössä savustetut ruokalajit tunnistat tästä merkistä:

