



**Ravintola Katsomon illallismenut**  
**Restaurant Katsomo Dinner Menu´s 2011**

Voimassa / valid – 31.12.2011

**Aperitiiviksi suosittelemme/ For Aperitif**

**Kir Royal 8,50 €**

Mustaherukkalikööriä ja kuohuviiniä / Blackcurrant liquer and sparkling wine

**Katsomon raikas vanilja-karpalo cocktail/**

Fresh vanilla- and cranberry cocktail by restaurant Katsomo 8,80 €

Kuohuviini / Sparkling wine; Carta Nevada, Freixenet, Spain 6,60 / 40,40 €

Samppanja / Champagne; Black Label, Lanson, France 15,40 / 95,80 €

**Cocktailpalat aperitiivin kera / Savouries with aperitifs**

Vuohenjuusto & Pinjansiemen / Goat cheese & Pine Nuts  
Katkarapu & Parmesanjuusto / Shrimp & Parmesan cheese  
Ilmakuivattu kinkku & Verkkomeloni / Air dried ham & Melon

Hinta / price 2,50 € / kpl / piece





## Menu Modern

**Samppanjalla maustettua hernesosekeittoa ja rapeaa Pancettaa**  
Crème Ninon with crispy pancetta

*Cordon Negro Freixenet 42,40 €*

\*\*\*

**Paahdettua maissikananrintaa ja yrtti-voikastiketta**  
Roasted corn chicken with herbal butter sauce

*Nottage Hill Riesling, Hardy's, Australia 46,40 €*

\*\*\*

**Jogurttipannacotta ja mansikkasalaattia**  
Yoghurt pannacotta with strawberry salad

*Tokaji Late Harvest, Oremus, Tokaji Hegyalja, Hungary 59,50 €*

**Menun hinta määräytyy henkilömäärän mukaan**  
*The prices depends of the amounts of portions*

á 38,10€ / hlö / person (30-99 hlöä / persons)  
á 36,20€ / hlö / person (100-200 hlöä / persons)





## Menu Classic

### **Siikaterriniä ja tillikreemiä**

Terrine of whitefish with dill crème

*Petit Chablis, La Chablièenne, Bourgogne, France 53,50 €*

\*\*\*

### **Yrttikuorrutettua karitsan fileetä, karitsan niskaa ja oliivikastiketta**

File of lamb and lamb neck with herbs, served with olive sauce

*Cellar Selection Pinot Noir, Sileni, Marlborough, New Zealand 60,50 €*

\*\*\*

### **Suklaamoussekakkua ja passionhedelmäkastiketta**

Chocolate mousse cake and passion fruit sauce

*Canti Moscato d'Asti, Fratelli Martini, Piemonte, Italy 47,40 €*

### **Menun hinta määräytyy henkilömäärän mukaan**

*The prices depends of the amounts of portions*

á 42,60€ / hlö / person (30-99 hlöä / person)

á 40,20€/ hlö / person (100-200 hlö/ person)



Ravintola Katsomo  
Kasarmikatu 46-48, 00130 Helsinki

Sisäänkäynti Savoy-teatteri

Tel. +358 9 6128 5350

Fax +358 9 2784 298

myyntipalvelu@royalravintolat.com

www.royalravintolat.com



## **Menu Theatre**

**Poropastramia ja salottisipulipyreetä**  
Reindeer pastrami with shallot puree

*Chianti Natio, Luigi Cecchi & Figli, Toscana, Italy 50,50 €*

\*\*\*

**Paahdettua nieriää, sitruuna-perunaterriniä ja hummerikastiketta**  
Fried Artic char, potato terrine seasoned with lemon, served with lobster  
sauce

*Riesling Classic, Prinz von Hessen, Rheingau, Germany 55,50 €*

\*\*\*

**Lakkajäädykettä ja kinuskikastiketta**  
Cloudberry parfait with caramel sauce

*Canti Moscato d'Asti, Fratelli Martini, Piemonte, Italy 47,40 €*

**Menun hinta määräytyy henkilömäärän mukaan**  
*The prices depends of the amounts of portions*

á 49,80€/ hlö / person (30-99 hlöä / person)  
á 46,30€/ hlö / person (100-200 hlöä / person)

