



RAVINTOLA PARPPEINPIRTIN NYKYKARJALAINEN PITOATERIA



Ravintola Parppeinpirtin nykykarjalainen ateria on koottu karjalaista perinnettä kunnioittaen unohtamatta nykyajan matkailijan ruokatottumuksia. Ateriamme sisältää:
Ruokajuomana perinteistä kotikaljaa, Hermannin mustaviinimarjamehua ja vettä

Talon piirioleipomosta riisipiiraita ja vatruscoita munavoin kera.

Salaatteja ja alkupaloja:

Vihersalaattia, valkosipulista salaatinkestikettä, salaattijuustokuutioita, metsäsienisalaattia, pirtin kaalisalaattia, tomaatti-sipulisalaattia, tilli-etikkakurkkua, kasvisterriinejä, kurkkuveneitä, karjalaista kaalia, marinoitua punasipulia, Valamon luostarin hapankaalia, kylmäsavulohta, smetana- ja sherrysillejä, savusärkeä ja porkkana-puolukkahilloa

Lämpimänä ruokana:

Uunikermalohta ja karjalanpaistia, uunijuuresten



ja keitettyjen perunoiden kera.

Jälkiruokana:

Marjakiisseliä



Kahvia ja haudutettua teetä.

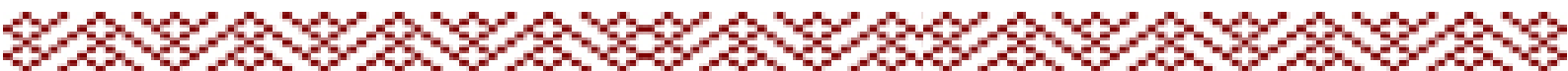
Hinta **21,50 €**, lapset 5-12 v **10,50 €**, alle 5-v veloituksetta

(ryhmäehdot: ryhmän minimi 15 henkilöä, max.2 vapaa paikkaa, yhteislasku)

Ateria on katettuna:

kesä- ja elokuussa päivittäin klo 11-16 (juhannusaattona suljettu),
heinäkuussa päivittäin klo 11-18

touko- ja syyskuussa la-su klo 11-15, talviaikaan su klo 11-15
(tammikuussa vain tilauksesta)



RAVINTOLA PARPPEINPIRTTI
Parppeintie 4 c, 82900 ILOMANTSI tel. (+358) (0)10 239 9950
www.parppeinpirtti.fi parppeinpirtti@elisanet.fi