

menu



Calliolan häämenut

Menu Calliola

Tammisaaren sinappisilakkaa

Kylmäsavustettua kirjolohta ja sitruskreemiä

Lämminsavustettua muikkua Pieliseltä

Kukkakaalia, jogurttia ja minttua

Tomaattia ja marinoitua punasipulia

Pariloitua kesäkurpitsaa hunajalla

Vihreää salaattia ja yrttinegretteä

Mallaslimppua

*Pitkään haudutettua luomupossun niskaa, yrttivoissa paahdettua perunaa ja
kauden parhaat vihannekset, tumma olutkastike*

Kahvia ja teetä



Calliola

KOKOUKSET JA JUHLAT

menu



Menu Snappertuna

Kylmäsavustettua haukea ja tillikermää

Lämminsavustettua särkeä Pieliseltä

Punajuurta ja Snappertunan hunajaa

Saaristomummon herkkukurkut

Ilmakuivattua kinkkua Raaseporista

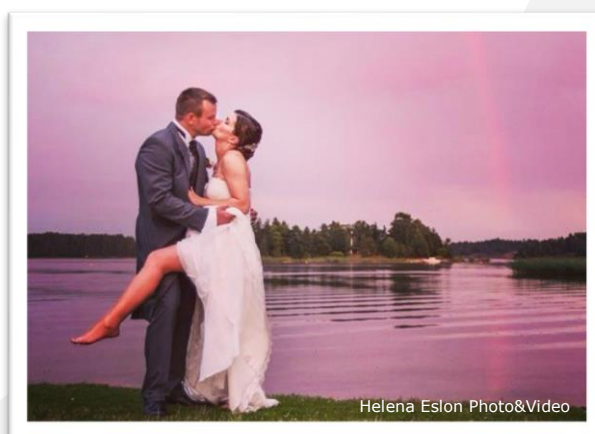
Rucola, basilika ja persiljasalaattia

Nokkospesto

Mallaslimppua

Yrttimarinoitua karitsan paahtopaistia, spelttisottoa ja kauden parhaat vihannekset, rosmariinikastike

Kahvia ja teetä



Calliola

KOKOUKSET JA JUHLAT

calliola@calliola.com | puh. 0201 600 888 | Tammasaarenkatu 1 | PL 235 | 00181 Helsinki | www.calliola.com

menu



Menu Saaristo

Kirjolohen mätiä ja hapankermää

Savustettua muikkua Pieliseltä

Tammisaaren tillisilakkaa

Peuramakkaraa Raaseporista

Saariston caesarsalaattia

Kolatun vuohenjuustoa ja kuusenkerkkäsiirappia

Landekinkkua Raaseporista

Vihreää salaattia ja yrttinvinegretteä

Mallaslimppua

Kokonaisena paistettua naudan ulkofilettä, timjamiperunaa ja kauden parhaat vihannekset, punaviinikastike

Kahvia ja teetä



**Calliolan menuissa käytetään kauden raaka-aineita ja menujen sisältöä muutetaan jonkin verran kausittain*

Calliola

KOKOUKSET JA JUHLAT

calliola@calliola.com | puh. 0201 600 888 | Tammasaarenkatu 1 | PL 235 | 00181 Helsinki | www.calliola.com