

Kuohuviinit & samppanjat

12 cl / pullo

I heart Prosecco Extra Dry 6,50 / 39,00 €
Italia

Kuiva, hapokas, päärynäinen, keltaluumuinen, aprikoosinen, hennon kukkainen. Kevyt, kupliva, hedelmäinen, sekä persikkainen.

Faustino Cava Brut Reserva 50,00 €
Espanja

Kuiva, hapokas, päärynäinen, keltaluumuinen, aprikoosinen, hennon kukkainen. Kevyt, kupliva, hedelmäinen, sekä persikkainen.

Lanson Black Label 89 €
Ranska, AC Champagne

Erittäin kuiva, erittäin hapokas, sitruksinen, viheromenainen, mineraalinen, kevyen mantelinen, hennon paahteinen, robusti.

Valkoviinit & Rosé

12 cl / pullo

Freixenet Pinot Grigio 6,50 / 39,00 €
Italia

Kuiva, hapokas hedelmäinen, päärynäinen, sitruksinen, kukkea.

Helle Rivaner Riesling 7,00 / 42,00 €
Saksa

Kuiva, hapokas, viheromenainen, päärynäinen, persikkainen, aprikoosinen, kevyen ananaksinen, sitruksinen.

La Chablisienne Chablis Le Finage 65 €
Ranska

Kuiva, hapokas, täyteläinen, sitruksinen, omenainen, yrttinen, mineraalinen.

Freixenet Italian Rosé Wine 6,50 / 39,00 €
Italia

Kuiva, hapokas, hedelmäinen, raikkaan marjaisa, aavistuksen parfyyminen.

Punaviinit

12 cl / pullo

Freixenet Chianti DOCG 6,50 / 39,00 €
Italia

Keskitäyteläinen, keskitanniininen, villimarjainen, karpaloinen, kukkea, aavistuksen mausteinen.

Montes Limited selection Pinot Noir 9,70 / 59,00 €
Chile

Kevyehkö, hyvin hedelmäinen. Chilen aurinko tekee viinistä hersyvän hyvän.

Château Pey Tour Réserve 60,00 €
Ranska, Bordeaux

Syvän punainen väri. Tuoksussa kirsikoiden, kypsien hedelmien ja mausteiden intensiiviset aromit. Täyteläinen ja silkkinen punaviini tyylikkäällä rakenteella. Tammea. Kestävä jälkimaku. Sopii hyvin maksan, nautan, grilliruokien ja riistan kanssa.



Kansainvälistä glamouria Kasinolla

Oopperamaailman primadonna **Aino Ackté** tiesi arvonsa ja arvosti laatua. Oletkin nyt hänen kantapaikassaan. Ackté oli tuttu näky Kasinon juhlissa vuosien varrella. Ackté oli perustamassa vuonna 1911 Suomen Kansallisoopperan edeltäjää ja myöhemmin kansainvälisiä Olavinlinnan oopperajuhlia. Akté sai tuotannolleen avustukseksi väkiviinan voittovaroja, joita ajan mukaisesti luovutettiin kulttuurin, kansan sivistämisen ja terveyden lisäämiseen. Samoista varoista rahoitusta sai myös alueen kylpylätoiminta. Pariisin ja New Yorkin maailmaankuuluilta oopperanäyttämöiltä tuttu oopperadiiva vieraineen toi Onnellisten saarille kansainvälistä glamouria. BRAVO!

18 / Wanha Kasino /96

Juhlia ja huvittelua Tsaarin ajoista asti

Wanha Kasino valmistui Onnellisten saarille kylpylävieraiden huvi- ja seuraelämän keskuspaikaksi vuonna 1896. Ravintolatilat suunnitteli arkkitehti Johan Jacob Ahrenberg. Hänet tunnetaan myös Presidentinlinnan Valtiosalin ja Atriumin suunnittelijana sekä Arabian taiteellisena neuvonantajana.

Huvielämä oli vilkasta, ja kylpylaitoksella oli oma huvi-intendentti, jonka tehtävänä oli paitsi järjestää viihdykkeitä vieraille ja pitää seuraa yksinään tulleille daameille. Vieraita viihdyttivät aikakauden tunnetuimmat taiteilijat Suomesta ja ulkomailta. Olipa kylpylaitokselle palkattu kesäkaudeksi oma orkesterikin, joka soitti Kasinon salissa vieraiden nauttiessa aterioitaan. Suuria juhlia riitti: kylpylaitoksen henkilökunnan kunniaksi pidetyt syömä- ja juomarikkaat kekkerit, elokuun kuutamossa vietetty kylvettäjättären juhla sekä Pyhän Olavin päivä, jolloin kylpylaitos järjesti ilotulituksen, ja kasinosalla ja paviljongeissa soi salonkimusiikki myöhään yöhön.

On uskomatonta, että tämä kaunis rakennus on nykyäänkin ilonamme. Huvien historia, taidolla tehdyt annokset ja palvelulle omistautuneet tekijä kutsuvat sinun juhlistamaan elämää Wanhalle Kasinolle – kippis!



Suositteltaan

Menu 1

50,00 €

Lahtelan Highland-härän rosepaisti L G
Lahtela Highland luomutilan härän rosepaistia – luonnollisesti, läheltä, sekä sipulihilloa, punaherukkaa, sinappimajoneesia ja versoja

Järvikuhaa ja friteerattua sitruunavoita L
Kuhaa, voissa paistettua mustajuurta, tilliperunat sekä paistettua tattia

Saaren synttärikakku L
Pikariin koottuna sokerikakkua, hilloa, tuoreita marjoja, kermavaahtoa ja kinuskikastiketta.

Menu 2

53,00 €

Järvisaariston kalainen makupala L (G)
Savumuikkuja, marinoituja ravunpyrstöjä, ruohosipulismetanaperunaa sekä paahdettua siemenleipää

Lempeää härkää ja karitsaa L G
Härän sisäfileetä aateloituna kuohkean lempeällä pippurikastikkeella, paahdettua karitsanmakkaraa omena-rosmariinihillockeella, Kasinon kasvikset ja perunakakku

Wanhan Kasinon ritarit L
Kermavaahtoa ja talon mansikkahilloa

L laktoositon **G** gluteeniton
(G) saatavilla gluteenittomana **VEG** vegaaninen

Lisätietoja allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa henkilökunnalta.

Käyttämämme naudan- ja broilerinlihan alkuperämaa on Suomi. Kuha kalastetaan Suomessa Enonkoskelta ja lohi Norjassa.

Alkuruoat

Järvisaariston kalainen makupala L (G)
Savumuikkuja, marinoituja ravunpyrstöjä, ruohosipulismetanaperunaa sekä paahdettua siemenleipää
12,00 / 17,00 € *Suositteltaan*

Lahtelan Highland-härän rosepaisti L G
Lähellä kasvatettua Lahtela Highland luomutilan härän rosepaistia, sipulihilloa, punaherukkaa, sinappimajoneesia ja versoja
16,00 €

Samettisen kermanen sienikeitto L (G)
Kermanen sienikeitto, joka viimeistellään sherryllä ja tarjoillaan talon grillatun leivän kera
11,00 / 16,00 €

Itselle tai jaettavaksi

Ahdin antimet L (G)
Savulahnaa ja vuolukermaa
Lasimestarinlohta
Paahdettua ruissihtileipää
Marinoitua leipäjuustoa
Katajamarinoituja kantarelleja
Hölskykurkkuja
14,00 € / hlö

Paimenen mureat L (G)
Palvilammasta ja viinimarja hilloke
Ylikypsää porsaana kylkeä ja omppua ruiskupissa
Aromaattista homejuustoa ja hunajaa
Katajamarinoituja kantarelleja
Hölskykurkkuja
14,00 € / hlö

Pääruoat

Palvarin pyörökät L, G
Maittavia pyörököitä rotukarjan lihasta ja palvilampaasta perunamuusi pesässä, kermaista kastiketta sekä vodkapuolukoita
18,00 €

Sinappi-basilika lohta L, G
Kevyesti savustettua lohta, palsternakkaperunamuussia ja Kasinon parhaita kasviksia
27,00 €

Järvikuhaa ja friteerattua sitruunavoita L
Kuhaa, voissa paistettua mustajuurta, tilliperunat sekä paistettua tattia
28,00 €

Piilotettu ujo kana L
Taikinoitua kanaa savujuustolla ja yrteillä, kellarijuureksia sekä tummaa viinimarjakastiketta
19,00 €

Lempeää härkää ja karitsaa L G
Härän sisäfileetä aateloituna kuohkean lempeällä pippurikastikkeella, paahdettua karitsanmakkaraa omena-rosmariinihillockeella, Kasinon kasvikset ja perunakakku
34,00 € *Suositteltaan*

Kurpitsaa, kukkakaalia ja kellarijuureksia VEG
Uunipaahdettu mskikurpitsaa, Savustettua kukkakaalia ja karamelloituja kellarijuureksia kaurakermakastikkeella ja hernepyreellä
18,00 €

Lapsille

Paistettua lohta ja tillismetanaa L G 12,00 €

Lihapyörökät ja kermakastike L (G) 12,00 €

Kanaa ja vihanneksia vartaassa & majoneesidippi L G 12,00 €

Valitse annokseen mieleisin lisuke:
ranskalaiset, perunamuusi tai valkosipuliperunat

Jälkiruoat

Wanhan Kasinon ritarit L
Kermavaahtoa ja talon mansikkahilloa
9,00 €

Peltolan Blue L (G)
Hienostunutta kotimaista sinihomejuustoa, kanelilastuja ja rosmariinihunajaa
9,00 €

Saaren synttärikakku L
Pikariin koottuna sokerikakkua, hilloa, tuoreita marjoja, kermavaahtoa ja kinuskikastiketta.
9,00 €

Kipakka tyrnihyppydyke L (G)
Kermanen tyrnihyppydyke, mehustettuja punaherukoita sekä mantelikeksi
9,00 €

Drinkit

BEFORE DINNER

Napue Tonic 9,50 €
Napue Gin, tonic, karpaloita, rosmariinia

Talon Prosecco 9,00 €
Prosecco, karpalolikööri, granaatti-omenamehu ja granaattiomenan siemeniä

ALL DAY

Pink Butterfly 8,50 €
Gordon's Pink gini, vadelmalikööri, russion

Diva 8,00 €
Vodka, mansikkalikööri, limemehu, mansikkasiirappi ja mansikoita

AFTER DINNER

Talon kahvi 7,50 €
Kahvi, Baileys kermalikööri

Kahlua kaakao 9,00 €
Kaakao, Kahlua, kerma, suklaalastuja