

MAKKAROIDEN AATELIA VLTAVASSA

Tshekeissä makkara on aina ollut hovikelpoista ruokaa. Lihaisiin tshekkimakkaroihin voi tutustua ravintola Vltavan Makkaraviikoilla 12.-25.9.

Tshekkiläisessä ruokakulttuurissa makkaraa arvostetaan siinä missä muitakin ruokia. Syy on selvä. Tshekeissä makkara on perinteisesti ollut kokolihatuote, jonka lihapitoisuus on korkeampi kuin Suomessa. Myös tarjonta on monipuolisempaa.

Vltavan Makkaraviikot 12.-25.9. tuo suomalaisten nautittavaksi viittä eri kokolihaherkkua: mausteista Cajun Kolbasaa, vahvaa Gyros-bratwurstia sekä villisika-, lammas ja maalaismakkaraa.

Makkarat tarjoillaan erilaisten lisukkeiden, kuten pekoni-herkkusieni-hapankaalipaistoksen, perunasalaatin tai talon sinapin kera. Kaikkien annosten hinta on 12 euroa, S-Etukortilla 11 euroa.

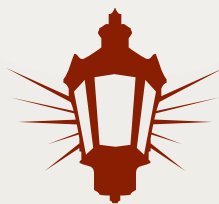
Vltava on uudenajan tshekkiläinen ravintola Elielinaukiolla Helsingin keskustassa. Ravintola on neljäkerroksinen, ja siellä on viisi erihenkistä tilaa. Vltava avattiin viime kevättalvella Museoviraston suojelemaan ns. Cityterminaaliin.

Vltava on auki ma-to 11-03, pe-la 11-04 ja su 12-03.

Lisätiedot:

Ravintolanjohtaja Mika Jaakkola, Vltava
puh. 040-595 0028
e-mail: mika.jaakkola@sok.fi

Keittiömestari Joni Hokkanen, Vltava
puh. 010 766 3650
e-mail: joni.hokkanen@sok.fi



≈ VLTAVA ≈

SUURENMOINEN TSHEKKILÄINEN