

VLTAVAN UUDET TULOKKAAT: LAMMAS JA GULASSI

Tshekkihienkisessä ravintola Vltavassa (Elielinaukio 2) astuu tiistaina 6.2. voimaan uusi ruokalista. Uusia pääruokia ovat mm. marinoitu lampaanfilee ja gulassi. Alkuruokatkin ovat selkeämmin alkuruokia.

Vltavan uusi ruokalista jatkaa tshekkiläisen ruokakulttuurin esittelyä suomalaisille. Keittiömestari **Joni Hokkanen** on joukkueensa kera loihtinut listalle monta uutta tuttavuutta.

Uusina alkuruokina entrén tekevät muun muassa etikkaisessa liemessä marinoitu ankanrinta sekä savuarominen porsaana kylmäsavukassler. Pääruokatulokkaita ovat valkosipulilla ja katajanmarjoilla marinoitu lampaan filee sekä paistettu lohi tattikastikkeella. Jälkiruoissa suklaanystäviä hemmotellaan lämpimällä suklaafondantilla valkosuklaavaahdon ja mansikkamelban kera.

Myös erillisen baariruokalistan eli Bar Menun tarjontaa on lisätty asiakkaiden toivomuksesta. Uudet tulokkaat ovat Bohemian gulassi eli peritshekkiläinen lihapata naudanniskasta sekä jälkiruokavaihtoehto: lämmin omenastruudeli.

- Nyt alkuruokat ovat selkeämmin alkuruokia kooltaan ja hinnoittelultaan. Ruokalistan keustosuosikit kuten Vltavan makkaravadin, grillivartaan ja mixed grillin Tshekinmaan tapaan olemme pitäneet ennallaan, Joni Hokkanen kertoo.

Pääruokien hinnat vaihtelevat 12,50-24,50 euron välillä. Kaikista annoksista saa euron alennuksen S-Etukortilla.

Lisätiedot:

Keittiömestari Joni Hokkanen, Vltava
puh. 050 563 0869

Ravintolanjohtaja Mika Jaakkola, Vltava
puh. 040 595 0028

www.vltava.fi



≈ VLTAVA ≈

SUURENMOINEN TSHEKKILÄINEN