

KAPPELI LISÄÄ MAUSTETTA PERINTEESEEN

Perinteikkään Ravintola Kappelin menu uudistuu tiistaina 21.9.2004 kello 15.00. Luvassa on skandinaavisia raaka-aineita ranskalaisen keittiön tapaan.

Kappelin Salissa kohtaavat kulttuurillinen historia, moderni tyylikkyys ja korkealuokkainen ruoka. Tiistaina 21.9. Helsingin tunnetuimman ravintolan menu uudistuu herättäen totuttuun tapaan suurta mielenkiintoa. Keittiömestari Ari Kuusela kuvailee uutta kokonaisuutta yhdistelmäksi skandinaavisia raaka-aineita ja ranskalaista keittiötä.

- Alkuruoaksi suosittelen lämminsavustettua nieriää tai linnunmaksaterriiniä. Nämä mielenkiintoiset ja ehkä eksoottisempia annokset sopivat mainiosti suomalaiseen makuun. Pääruokien joukossa on yksi todellinen harvinaisuus; käristetty häränrinta, joka herättelee aitoja tunnelmia vanhoilta ajoilta. Jälkiruoaksi kannattaa ehdottomasti nauttia suklaabrownie Vana Tallinn -jäätelöllä, Kuusela vihjaa.

Kappelin historian kuuluisia kanta-asiakkaita, Jean Sibeliusta ja Eino Leinoa kunnioitetaan edelleen nimikkomenuin. Sisältö kuitenkin uudistetaan muun tarjonnan mukaiseksi.

Sibelius menun alkuruokana on lämminsavustettua nieriää, punajuurimoussea ja rosmariinisorbettia. Ateria jatkuu vasikanfileellä ja tummalla suppilovahverokastikkeella, ja jälkiruoaksi tarjoillaan lakkoja sekä karamelisoituja rahkablinejä.

Eino Leino menu alkaa linnunmaksaterriinillä ja viikunakastikkeella. Pääruokana on paistettua kuhaa, munakoisopyrettä ja valkoviinikastiketta, ja jälkiruokana suussa sulava Suklaabrownie Vana Tallinn -jäätelöllä.

Ravintola Kappeli palvelee osoitteessa Eteläesplanadi 1.

Lisätiedot:

Keittiömestari Ari Kuusela, Kappeli
puh. (09) 681 2440
email: ari.kuusela@sok.fi

Ravintolapäällikkö Anna-Maija Halmetoja, Kappeli
puh. (09) 681 2440
email: anna-maija.halmetoja@sok.fi