



## **Šašlikin Blinimenu tarjous 4.-30.3.2019**

Kirkastetussa voissa paistetut blinit ovat sisältä kuohkeita, päältä herkullisen rapeita, ja ne tarjoillaan Saslikissa vastapaistettuina voisulalla valeltuina. Jatkoimme blinimenu tarjousta asiakkaidemme pyynnöstä, ja uusi blinimenu on tarjolla maaliskuun loppuun asti.

***Tervetuloa nauttimaan blinejä perinteisellä reseptillä ja vuodesta 1972!***

### ***Uusi Nikolain Blinimenu***

#### **Saslikin kuohkea blini**

Lisukkeina:

- Siiänmätää, vatkattua smetanaa, punasipulia
- Savumuikkumoussea
- Kirkasta sienisalaattia
- Tillinsiemengraavattua merilohta
- Kylmäsavustettua ruijanpallasta
- Maustekurkkua ja graavattua porkkanaa

***Syö niin monta bliniä kuin jaksat – lisäblinit veloituksetta!***



**Appelsiininkukkavedellä maustettua pashaa  
ja kirsikkakompottia**

**39,00**

#### ***Suositusjuomia:***

*Blineille: Domaine du Cléray Sauvignon, Domaine du Cléray, Loire, France 52,00/plo tai  
J2 Riesling Trocken Becker Landgraf, Rheinhessen, Germany 13,70/16 cl & 64,00/plo  
Jälkiruoalle: Transylvanian Ice Wine, Liliac & Kracher, Transylvania, Romania 18,60/8 cl*

*Lisää juomia: <https://www.ravintolasaslik.fi/fi/juomat.html>*

*Palanpainikkeeksi sopivat myös loistavasti vodkat sekä erilaiset venäläiset oluemme.*

Ruokarajoitteet ja allergiat huomioimme mielellämme ennakoilmoituksesta.  
Hinnat ovat per henkilö ja voimassa, kun koko seurue valitsee ennakkoon saman menun.  
Hinnat sisältävät arvonlisäveron sekä ryhmälennuksen.

***Tervetuloa - Добро Пожаловать!***

Oikeudet muutoksiin pidätetään. Varausehdot liitteenä