




Saslikin À la Carte 6.5.-11.10.2025

Alkuruoat

Blini , smetana, sipuli, kananmuna ja L, <i>ennakkotilauksesta G</i>	22,00
Siiänmäti 30 g	15,00
Merilevämäti 30 g kasvis	Päivän hintaan
Kaviaari 30 g	
Zakuska , alkupalat Saslikin tyyliin <i>(valmistetaan kahdelle tai useammalle henkilölle, hinta per henkilö)</i>	26,00
Savulohi-purjopelmenit , punasipulia ja smetanaa L	16,00
Katkarapu-piparjuurisalaattia sinappikaalia, kesäpikkeleitä ja samppanjavinegrettiä L,G	14,50
Ukrainalaista bortštš-keittoa , briossia ja smetanaa L, (G),(VE)	12,50
Suolakurkkua , akaasihunajaa ja smetanaa L,G	10,50

Täydennä makuelämystä

Karhumaistiainen L,G	19,00
Ylikypsää karhua (50 g) täyteläisessä karhuliemessä	
Lämmin kokonainen valkosipulileipä kahdelle L	9,00/kpl

Oikeudet muutoksiin pidätetään. Varausehdot liitteenä. 



Pääruoat

Lämpimän keittiön kulmakivi on aito puuhiiligrilli, jolla lihoihin ja kaloihin saadaan autenttinen maku.

Kaikki pääruoat tarjoillaan parilalta runsaiden lisukkeiden kera:

mm. korianterilla maustettua tomaatti-sipulisalaattia, pikkelöityä vesimelonia, Morkovcha porkkanasalaattia, hapankermalla maustettua punajuuri-tillisalaattia, valkosipuli-sitruunapapuja, katajanmarjahapankaalia ja Saslikin yrtti- valkosipuliperunoita

Hillostettua meriahvenen fileetä L,G vihreää adjikaa	33,50
Rosmariiniglaseerattu vegaaninen "tornedos" VE,G bearnaisekastiketta	27,50
Kanaa Kiev L Sitruuna-lehtipersiljavoilla täytetty rapea kananpojan filee	29,50
Gruusialainen shish kabob L,G Mausteista karitsanjauhelihaa vartaassa, jugurttikastiketta ja granaattiomena	28,50
Repinin maustehärkä L,G Paahdettua härän ulkofileetä, maustekurkku-paprikakastiketta ja pippurismetanaa <i>Klassikko vuodesta 1972</i>	29,50
livanan miekka L,G Häränsisäfileetä, lampaanfileetä, pekonia ja adjikaa kahdella tavalla <i>(valmistetaan kahdelle tai useammalle henkilölle, hinta per henkilö)</i> <i>Klassikko vuodesta 1972</i>	39,50

Oikeudet muutoksiin pidätetään. Varaukset liitteenä. 



Jälkiruoat

Uunijätelö à la Saslik L, (G) Romanovin mansikoita, omenaa ja calvadossiirappia (valmistetaan kahdelle tai useammalle henkilölle, hinta per henkilö) Klassikko vuodesta 1972	14,50
Raparperi pot de crème L,(G) ja vaniljacrumblea	13,00
Kuohuviinisorbettia ja Romanovin mansikoita VE,G	8,00

L = laktoositon O VE = vegaaninen O (VE) = saatavana vegaanisena
G = gluteeniton O (G) = saatavana gluteenittomana

Saslik on 53 vuodessa kasvanut ravintolasta instituutioksi, ollen yksi Suomen tunnetuimmista ravintoloista myös kansainvälisesti ja nähtävyys jo itsessään.

Slaavilais-ranskalaisen keittiön perustuvalla ruokalistalla olemme poimineet Saslikin rakastetuimpia klassikoita vuosien varrelta. Näitä annoksia ovat vuosien saatossa nauttineet niin kuninkaalliset kuin kuuluisat rokkistaratkkin ja vieraat ympäri maailman.

Lämpimästi tervetuloa!



SUOMEN VAHVIMMAT
PLATINA
A&S Fom Oy
FI09302064 | 2012-2025

– Suomalaista perheyrittäjyyttä jo yli 30 vuoden ajan –

Oikeudet muutoksiin pidätetään. Varausehdot liitteenä.

RAVINTOLA SASLIK | Neitsytpolku 12, 00140 Helsinki | (09) 7425 5500 | www.ravintolasaslik.fi

A&S Ravintoloiden myyntipalvelu | (09) 7425 5505 | myynti@asravintolat.fi

SASLIK SAVOTTA SAAGA SAARI SAARISTO SANTPAULI SAMESAME SAINT CHIHUAHUA