



Saslikin Menuehdotuksia 6.5.-11.10.2025

Ravintola Saslik on vuosien varrella kasvanut ravintolasta instituutioksi. Se on yksi Suomen tunnetuimmista ravintoloista myös kansainvälisesti ja nähtävyys jo itsessään. Slaavilais-ranskalaisen keittiön menuihin on poimittu muiden muassa Saslikin rakastetuimpia klassikkoannoksia vuosien varrelta.

livanan Menu 66,00

Katkarapu-piparjuurisalaattia L,G
sinappikaalia, kesäpikkeleitä ja samppanjavinegrettiä

livanan miekka L,G
Häränsisäfile, lampaanfile, pekoni ja adjikaa kahdella tavalla
(valmistetaan kahdelle tai useammalle henkilölle)

Raparperi pot de crème ja vaniljacrumblea L,(G)



Klassikkomenue 56,50

* Tilattavissa myös kasvisversiona

Ukrainalaista bortštš-keittoa, briossia ja smetanaa L,(G)

Repinin maustehärkä L,G
Paahdettu härän ulkofile, maustekurkku-paprikakastike ja pippurismetana

Uunijäätelö à la Saslik L,(G)
Romanovin mansikoita, omenaa ja calvadossiirappia
(valmistetaan kahdelle tai useammalle henkilölle)

Käytämme aitoa puuhiiliuunia, joka tuo esiin lihojen ja kalojen parhaat maut.

livanan Menun ja Klassikkomenun 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

Oikeudet muutoksiin pidätetään. Varausehdot liitteenä.





Blinimenu 45,00

Saslikin kuohkea blini L,(G)

perinteisellä reseptillä jo vuodesta 1972

Syö niin monta bliniä kuin jaksat, lisäblinit veloituksetta!

Lisukkeet blinille

Siianmätiä, smetanaa ja punasipulia L,G

Ruohosipuli-kananmunatartaria L,G

Kylmäsavustettua merilohta M,G

Saslikin sitruunasilakkaa M,G

Piparjuurella maustettua katkarapuskagenia L,G

Pikkelöityjä kasviksia M,G

Valkosipulisuolakurkkua ja hunajaa M,G

Rosmariini-metsäsienisalaattia L,G

Raparperi pot de crème L,(G)

ja vaniljacrumblea

Lisähintaan tilattavia: Siianmäti 30 g +8,00, Merilevämäti 30 g (kasvis) +5,00. Muut lisätäytteet à +6,00

* Ennakkotilauksesta voit vaihtaa menun jälkiruoaksi "Uunijäätelö Katariina Suurelle" lisähintaan +5,00



Vegaaninen menu 44,00

Ennakkotilauksesta viimeistään 1 vrk ennen tuloa

Ukrainalaista bortštš-keittoa VE

Rosmariiniglaseerattu vegaaninen "tournedos" ja bearnaisekastiketta VE,G

Kuohuviinisorbettia ja Romanovin mansikoita VE,G

L=laktoositon • M=maidoton • VE=vegaaninen • G=gluteeniton • (G)=ennakkotilauksesta gluteeniton

Tilaa lisäksi

Lämmin kokonainen valkosipulileipä kahdelle L 9,00/leipä

Karhumaistiainen 19,00

Ylikypsää karhua (50 g) täyteläisessä karhuliemessä

Talon juomapaketti 44,00

- aperitiivi 12 cl: Prosecco Brut

- valko- ja/tai punaviiniä yhteensä 2 x 16 cl: Talon Riesling ja/tai Malbec

- kahvi/tee ja suodatettu hanavesi



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

- ♦ Kabinetti- ja ryhmävarauksissa tulee ennakoon tilata sama menu koko seurueelle pois lukien erityisruokavaliota noudattavat (esim. kasvisruokailijat, vegaanit)
- ♦ Ilmoitathan ruokarajoitteet ja allergiat menutilauksen yhteydessä
- ♦ Menuhinnot ovat henkilöä kohden ja sisältävät arvonlisäveron sekä ryhmälennuksen
- ♦ À la carte -lista löytyy osoitteesta: <https://www.ravintolasaslik.fi/menu.html>

8 persoonallista kabinettia 2-48 henkilölle - arkeen tai juhlaan

Saslikin kabinetit tarjoavat erinomaiset puitteet 2-48 henkilön tilaisuuksiin, kuten perhejuhliin, juhlaillallisiin, kokouksiin ja lounaisiin. Mikä parasta, kabineteista ei peritä erillistä tilavuokraa menutilauksen yhteydessä. Myös kokousvälineet ovat tarvittaessa saatavilla ilman lisämaksua. Tarkemmat tiedot kabineteista: <https://ravintolasaslik.fi/kabinetit/> ja koko Saslikin tiloista: <https://ravintolasaslik.fi/tilat-kuvat/>

Saslikin Trubaduurit Yksityisesitykset ennakkotilauksesta alk. 440,00.

Lisätiedot: <https://ravintolasaslik.fi/trubaduurit/>

Avoinna

Tarkemmat aukiolotiedot kotisivuilla: <https://ravintolasaslik.fi/yhteystiedot/>

Sijainti/pysäköinti

Saslik sijaitsee Ullanlinnassa Neitsytpolun ja Tehtaankadun kulmassa (Neitsytpolku 12).

Lähin raitiovaunupysäkki Tehtaankadulla ravintolan edessä: www.hsl.fi

Pysäköinti: Maksullinen kadunvarsipaikotus. Lähimmät pysäköintialot Q-Park Kasarmitori ja Europark Tähtitorninvuori.

Tervetuloa!



**SUOMEN VAHVIMMAT
PLATINA**
A&S Fam 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