

Sylvi

LASIKYLÄN KÖÖKKI

NUUTAJÄRVI SINCE 1793

MENUMME

Me Sylvissä teemme hyvää ruokaa hyvistä raaka-aineista ja vahvuutemme on monipuolisuus.

Meiltä onnistuvat niin parhaat burgerit, herkkubrunssit, viiden ruokalajin fine dining -illalliset, blini-pubit kuin makoisat kotiruokabuffat ryhmille ja kaikki näiden väliltä.

Synttärit, rippijuhlat, lakkiaiset ja muut tärkeät tilaisuudet. Tapahtumat, kokoukset, tyky-päivät sekä asiakasillalliset.

Tilauksesta toteutamme lähes mitä vain, kysy rohkeasti tarjousta, ideoidaan yhdessä!

info@sylvi-tyyne.fi

1

ARKILOUNAS

2

IHANA KESÄ

3

BRUNSSIT

4

RYHMÄBUFFAT

5

VÄHÄN PAREMPAA

6

ILARIN DINNERI

ARKILOUNAS

Sylvin huolella valmistettu lounasruoka tarjoillaan pöytään lautasannoksina. Talvikaudella lounasta on tarjolla tiistaista lauantaihin klo 11-14, kesällä joka päivä. Päivittäin tarjolla on vähintään kaksi ruokaisampaa vaihtoehtoa sekä vähintään yksi keittovaihtoehto. Kevättä kohden listalle ilmestyy vaihtelevasti myös ruokaisia salaatteja. Pöydässä on aina uunituoreita oman keittiömme ruis-grahamsämpylöitä.

Esimerkki lounasmenustamme

(Viikko 6/2020)

TIISTAI – KESKIVIIKKO 4.-5.2.

Porkkana-inkivääri-kookososekeitto, chorizolla tai ilman 7,00 / 8,00

*Tomaattinen Butter Chicken eli intialainen voikana, basmatiriisiä &
kirkas kaali-slaw 10,50*

Kasvis-halloumicurry, basmatiriisiä & kirkas kaali-slaw 10,50

TORSTAI – PERJANTAI 6.-7.2.

Purjoperunasosekeitto pekonilla tai ilman 7,00 / 8,00

Jauhelihalasagne (gl-versio papulasagnelevyistä) 10,50

Kasvislasagne (gl-versio papulasagnelevyistä) 10,50

LAUANTAI 8.2.

Kermainen lohikeitto, Sylvin mallasleipää & paahdettua voita 12,00

Marokkolainen lammaspata & dukkah-juurekset 15,50

Marokkolainen kasvis-kikhernepata & dukkah-juurekset 14,50

Sivusalaatti ruoka-annoksen kanssa 2,00

IHANA KESÄ

Kesästä olemme todella innoissamme, sillä kesä-elokuussa Sylvin lounasmenu laajenee ja muhkeutuu käsittämään ihania herkkuja laidasta laitaan. Perusmenuimme uudistuu kesällä kuukausittain ja lisäksi on tarjolla viikoittain vaihtuva keitto, salaatti ja burgeri.

Esimerkki lounasmenustamme

(Kesäkuu/2019)

*Paahdettua, glaseerattua Paijan kassleria, paahdettua perunaa ja kaalia,
lime-jogurttikastike*
16,50€

*Paahdettua bataattia ja harissa-kikhernettä, Sylvin tofulla, punajuurihummus,
lime-korianterijogurttikastike, saksanpätkkinää*
14,50€

PIENET SIVUUN á 3,50€

*Vihersalaatti, inkivääriskurkku, tomaatti, marinoitu punasipuli, yrtti-limeöljy
Paahdettua perunaa + dippi
Sylvin pikkelikasvikset (myskikurpitsa, kukkakaali ja porkkana)*

VIIKOITTAIN VAIHTUVA KEITTO/ SALAATTI / BURGERI
VIIKKO 23 (31.5.-9.6.2019)

*Paahdettu kukkakaalikeitto, pikkelöity kukkakaali & rucolaöljy
bratwurstilla tai ilman 7/8€*

*Mozzarella-tomaatti, grillattu kesäkurpitsa, kurpitsansiemenpesto,
marinoitu punasipuli prosciuttolla tai ilman 11/13€*

*Sylvin Classic Burger BBQ-majoneesilla & cole slaw 15€
Sylvin Falafel Burger hummusmajoneesilla & cole slaw 14€*

Burgerit Sylvin briossisämpylällä, lohkoperunoilla ja dipillä

BRUNSSIT

Brunsseilla irrottelemme usein eri teemoilla, aina kuitenkin vähintään uusilla resepteillä ja ideoilla, noin kerran kuussa.

Brunssimme ovat kuin päivät tällä planeetalla,
kahta samanlaista ei ole.

Esimerkki brunssimenustamme

(Maaliskuu/2019)

Grillisiivet & sriracha-korianteri-dippi

Lohi- & bataatti-sliderit

Sunny Side Up -munat & parmesan & basilika

Bang Bang kukkakaali

Herne-peruna-salaatti & rakuunamajoneesi

Vohvelit & vaahterasiirappi

Paahdettua maissia & appelsiini-yrttivoita

Rainbow Slaw

Maissileipää

Sylvin ruis-grahamsämpylöitä

Vihersmoothie

25€ / hlö

Lapset 0-14v 1€ / ikävuosi

RYHMÄBUFFAT

Vähintään 15 hlölle

Yhdistykset, seurat, martat, futistytöt,
tyky-porukat, kokoustajat, bussimatkalaiset...

Meille Sylvissä ryhmät ovat kaiken aa ja oo, ja tykkäämme
kattaa pöydän koreaksi ryhmälle kuin ryhmälle.
Kyselemme tilausvaiheessa tunnelmia mahdollisista
makumaailmatoiveista sekä ryhmän ikäjakaumasta,
jotteivat maailmamme kolahda toisiinsa kun
ruokakello kajahtaa.

Teemme buffat kotiruoasta eksoottisempiin murkinoihin,
kaikille porukoille olemme sopivan
vaihtoehdon löytäneet.

Esimerkki buffa-menustamme

*Vihersalaatti, melonia & vaahterasiirappi-vinaigrette
Italialainen pasta-valkopapu-fenkolisalaatti & parmesania*

*Stroganoff urjalalaisesta naudan paistista
Kasvissyöjille: Sylvin punajuuri-linssipihvit & timjami-fraiche
Perunamuusi
Paahdettuja juureksia
Sylvin ruis-grahamsämpylät*

*Vesi
Puolukkamehu*

*Marjapiirakkaa & vaniljavaahtoa
Kahvi/Tee*

19,50 €

VÄHÄN PAREMPAA

Vähintään 10 hlölle

Toteutamme ryhmille lautasannoksina pöytään tarjoiltavat menut, tässä kaksi esimerkkiä:

1

Alkuruoka

Sylvin graavilohta, parsaa ja paahdettua Sylvin mallasleipää

Pääruoka

Haukiwallenberg, puikulamurskaa, tillipikkelöityä kurkkua ja kukkakaalta

TAI

*Uuniselleriä, ohraa, paahdettua sipulilientä, vuohenjuustomousse ja
pikkelikukkakaalta*

Jälkiruoka

Mutakakkua & vadelmaa

Kahvi/tee

28€ / hlö

2

Alkuruoka

Parsakeitto, sitruuna-fraiche ja paahdettua Sylvin mallasleipää

Pääruoka

*Pitkään haudutettua ja prässättyä karitsaa Koskenrannan luomutilalta, perunapaistos,
paahdettua porkkanaa ja tummaa sitruunakastiketta*

TAI

Tattirisotto & paahdettua myskikurpitsaa

Jälkiruoka

Valkosuklaa-pannacotta, raparperia & manteli-crumble

Kahvi/tee

Lihapääruoalla 32€, kasvispääruoalla 27€ / hlö

ILARIN DINNERI

6-8 hlölle

Suuremmille ryhmille teemme tarjouksen erikseen

Viimeisenä uusi illalliskonseptimme, jossa
keittiömestari Ilari Ojala

(joka muuten on lähtöisin Urjalasta, ja tarkemmin ottaen Koskenrannan luomulammasviljelmäalueelta Menosista, paikasta josta myös Sylviin saapuu herkullista luomukaritsaa, etenkin juuri näitä dinnereitä varten) toimii illan isäntänä ja yksityiskokkinanne.

Viiden ruokalajin illallisen katamme mahtavan ovaalin mäntypöydän ääreen, tämä on pöytä jonka ääressä on hioutunut myös monia suomalaisia design-klassikoita sen ollessa aikanaan taiteilijoiden Kaj Franck ja Oiva Toikka työpöytänä Nuutajärven lasitehtaalla.

Menut vaihtelevat raaka-aineiden saatavuuden ja vuodenaikojen mukaan.

Esimerkkimenu

Siikaa & kurkkua

Peuraa Honkolasta

Paahdettua maa-artisokkakeittoa

Koskenrannan luomukaritsaa & sitruunaa

Mantelikakkua & omenaa

50€ / hlö, viinipaketti 30€