

Wine & Dine

Ravintola Corpon ruoka- ja viinilista

Corpo
≈ MARE EST VITA ≈

Saariston herkut

Alkuruokia €

Saaristolaislautanen 10,90
valikoima saariston parhaita kalaherkkuja ja saaristolaisleipää

Madekeittoa 7,50
saaristolaisleipää

Kartanonherkkuleipä 9,50
saaristolaisleivällä kylmäsavulohta, toast skagen -moussea ja hovimestarinkastiketta

Keisarinsalaattia 7,90
jokiravunpyrstöjä, graaviisiikaa, kananmunaa ja parsaa

Kartanonsalaatti 8,50
kylmäsavustettua poroa, kutunjuustoa, aurinkokuivattuja kirsikkatomaatteja

Pääruokia €

Saariston silakkapihvit 15,90
voissa paistettuja silakkapihvejä, marinoitua punasipulia ja perunasosetta

Kuhaa kartanon tapaan 16,90
paistettu kuhafilee tattimuhennoksella, tillivoiperunaa

Maksaa mitä maksaa 17,90
salviaivoissa paistettua naudanmaksaa, puolukkahilloketta ja perunasosetta

Grillattua maissikananfileetä 18,50
punaviinikastiketta ja tomaatti-timjami-riottoa

Savulammaspastaa 15,90
leppäsavustettua lammasta, metsäsieniä ja tuoretta minttua

Kartanon pippuripihvi 22,00
härän sisäfileestä, konjakkippurikastike ja valkosipuliperunat

Keittömestarin sipulipihvi 22,00
naudan sisäfileestä, kartanonsinapilla maustettua sipulipaistosta, paistinperunat



Lammasta à la chef 19,50
valkosipulimarinoitua lampaan sisäfileetä, timjamikastike ja valkosipuliperunagratiniina

Lapsille €

Päällikönlehtipihvi 10,00
kokoperunat

Jauhelihapastaa 9,00

Lihapullia muusilla 9,00

Annokset sisältävät tuorekurkkua, tomaattia ja salaattia. Lapsille jäätelö jälkiruuksi.

Jälkiruokia €

Juustolautanen 10,90
kolmea juustoa, viikunahilloketta ja rypäleitä

Rikkaat ritarit 7,90
makeaa vadelmaa ja kermavaahtoa

Lettuja 7,50
wanhanajan vaniljajäätelöä, vaahtera-siirappia

Suklaa creme brûlée 7,80

Corpon suklaakakkua 8,50
mansikkasalsaa

Kauden viinit

Valkoviinit €/ plo

Chablis 2006 32,00
nuori, melko hapokas, täyteläinen ja eloisan hedelmäinen; Ranska

Côtes du Rhône blanc 2006 27,00
kuiva, raikas ja pyöreä; Ranska

Frascati Superiore 2005 28,00
pehmeäkö, miellyttävät hapot, hyvära-kenteinen, pitkä; Italia

Molitor Rivaner Feinherb 25,00
puolikuiva, miellyttävän hedelmäinen ja pehmeä; Espanja

Torres Nerola Xarello 2005 26,00
kuiva, kevyt, raikas, hedelmäinen ja ta-sapainoinen; Espanja

Grüner Veltliner 2006 26,00
voimakas, yrttinen ja hapokas; Itävalta

Peter Barossa Riesling 2005 27,00
kuiva, mineraalinen, hapokas, taustalla kukkaisaromeja; Australia

Roséviinit €/ plo

Jacob's Creek Shiraz Rose 2004 25,00
kuiva, pehmeä, raikas ja vadelmainen, miellyttävä hapokkuus; Australia

Tavel Rosé 2003 30,00
kuiva, aromaattinen, hedelmäinen; Ranska

Jälkiruokaviinit €/ plo (0,5 l)

Brumaire Novembre 2000 25,00
makea, samettinen, hunajainen; Ranska

Las Campanas Crianza 2004 26,00
keskitäyteläinen, pehmeä ja runsas; Espanja

Nederburg Edelrood 2004 26,00
melko voimakas, ryhdikkäästi tanniininen ja mausteinen; Etelä-Afrikka



Punaviinit €/ plo

Dolcetto d'Alba 2005 27,00
keskitäyteläinen, hedelmäinen, hapokkaita marjoja, jälkimaku pitkä; Italia

Gineprone Chianti 2004 29,00
runsas, samettinen, keskitäyteläinen ja tyylikkään tanninen; Italia

Amarone della Valpolic 2003 44,00
täyteläisen voimakas, jopa "huumava"; Italia

Côtes du Rhône 2006 27,00
pehmeän ja raikkaan hedelmäinen, kypsät ja tyylikkään tanniinit; Ranska

Châteauneuf-du-Pape 2001 44,00
täyteläinen, voimakas, moniulotteinen; Ranska

Château Teynac 2001 38,00
maultaan keskitäyteläinen, herukkainen, pehmat tuntuvat tanniinit; Ranska

Baron Arques 2000 45,00
täyteläinen, runsas, pehmeä ja pitkä

Château de Merville 2002 26,00
nuorekas, keskitäyteläinen, monivivahtainen ja sopivan tanninen; Ranska

Beronia Gran Reserva 1995 32,00
täyteläisen hedelmäinen, hieman mausteinen, ryhdikäs, tasapainoinen ja elegantti; Espanja



Ravintola Corpo
Simpukkasaari
Puh. 040-5600 501
www.corpo.fi

Avoinna ma-la 11.00 - 24.30, sunnuntaisin 12.00 - 24.00