

Bistro & Café Veera - Kuoharibrunssi la 8.11.2025 klo 11-15

Alkuun

Inkiväärishotti ja Freixenet kuohuviini (myös alkoholiton versio) & cocktailpalat 2kpl (L, pyyd V, G):

kylmäsavukirjolohimousse & muikunmäti / tryffelisalami & aurajuusto / savutofu & oliivi (V)

Salaattipöytä

Vihersalaatti minttumarinoiduilla kurkuilla (M, V, G), Yrttimarinoidut oliivit ja valkosipulinkynnet (M, V, G),

Maustekurkkulohkot (M, V, G), Kirkas perunasalaatti kapriksilla ja aurinkokuivatulla tomaatilla (M, V, G),

Tomaatti-punasipulisalaatti (M, V, G), Marinoitu fetajuusto (G), Punakaali-savutofusalaatti (M, V, G)

Kylmä kala- & lihapöytä

Veeran leppäsavulohipaté kirjolohenmäti-smetanakuorrutuksella, lohi omasta Nuotan Savustamosta (L, G)

Graavisuolattu kirjolohi (M, G), Marinoidut oman savustamon savumuikut (M, G), Smetanasilli (L, G)

Serranokinkkua ja granattiomenan siemeniä (M, G), Napolinsalamia ja yrttimajoneesia (L, G)

Maalaispalvikinkkua (M, G) ja haaparouskusalaattia (L, G), Keitinperunat (M, V, G), tillivoi (L, G)

Hiillospaistetut tuoreet Nakkilan nahkaiset (L, G) lisähintaan 4,80 €/kpl

Lämpimät ruoat

Yön yli haudutettu ohrapuuro (L, pyyd. M&V), Borschkeitto (L, G, V) & smetana (L, G)

Bratwurst-herkkusieni-savupekonipaistos (M, G), Paahdetut vihannekset & juurekset (M, V, G)

Friteerattu lehtikaali (M, V, G) Lohkoperunat & keitinperunat (M, V, G) "Kermainen" pippurikastike (L, V, G)

Makeat:

Hedelmiä, Marjasmoothie (L, G), Leivonnaista, Jäätelöitä useita makuja, myös M, L, V, G -vaihtoehdot

Leivät (L, pyyd. G) ja juomat

Hapanjuurileipä (meillä paistettu), Saaristolaisleipä, lepuskat, voi & munavoi & tuorejuusto (L), yrttiöljy (V)

Luomu mustikkamehu, vesi, Lehmus Roastery kahvi, tee

Freixenet kuohuviini (Espanja, kuiva ja puolikuiva) 5 €/lasi, 30 €/pullo 0,75L

Huurteinen snapsi 5 €/kpl, alkoholiton omenasnapsi oman pihan omenoista 1 €/kpl

Karahviviinit valkoviini Hans Baer Riesling (Saksa, kuiva), punaviini Hardy's Shiraz Cabernet (Australia):

0,375L 19,80 / 0,75L 34,80 - ja lisäksi Veeran baari palvelee olut- ja viinilistoineen!

Bistro & Café Veera - Isänpäivän juhlalounas su 9.11.2025

*** kattaukset klo 13 ja klo 15 ***

Salaattipöytä

Vihersalaatti minttumarinoiduilla kurkuilla (M, V, G)

Yrttimarinoidut oliivit ja valkosipulinkynnet (M, V, G), Maustekurkkulohkot (M, V, G)

Kirkas perunasalaatti kapriksilla ja aurinkokuivatulla tomaatilla (M, V, G)

Tomaatti-punasipulisalaatti (M, V, G), Marinoitu fetajuusto (G), Punakaali-savutofusalaatti (M, V, G)

Kylmä kala- & lihapöytä

Oman savustamon (Nuotan Savustamo) leppäsvustettu ruodoton kirjolohifilé (M, G)

Graavisuolattu kirjolohi (M, G), Marinoidut savumuikut (M, G), Smetanasilli (L, G)

Serranokinkkua ja granattiomenan siemeniä (M, G), Napolinsalamia ja yrttimajoneesia (L, G)

Maalaispalvikinkkua (M, G) ja haaparouskusalaattia (L, G), Keitinperunat (M, V, G), tillivoi (L, G)

Hiillospaistetut tuoreet Nakkilan nahkaiset (L, G) lisähintaan 4,80 €/kpl

Lämpimät ruoat

Veeran kylmäsavuporo-juustokeitto (L, G, pyyd. veg. Borschkeitto L,V,G)

Riistakäritys + puolukkahillo, maustekurkku (L, G), Coq au vin "Kukkoa punaviinissä" (L, G)

Paahdetut vihannekset & juurekset (M, V, G), "kermainen" pippurikastike (L, V, G)

Friteerattu lehtikaali (M, V, G), Pottumuusi (L, G), Yrttilohkoperunat (M, V, G), Keitinperunat (M, V, G)

Makeat

Isänpäivän Britakakku (L, pyyd G leivos), Jäätelöannoksia useita makuja, myös M, L, V, G -vaihtoehdot

Leivät (L, pyyd. G) ja juomat

Hapanjuurileipä (meillä paistettu), Saaristolaisleipä, lepuskat + voi (L), tuorejuusto (L), yrttioliiviöljy (V)

Luomu mustikkamehu, vesi, Lehmus Roastery kahvi, tee

Freixenet kuohuviini (Espanja, kuiva ja puolikuiva) 5 €/lasi, 30 €/pullo 0,75L

Huurteinen snapsi 5 €/kpl, alkoholiton omenasnapsi oman pihan omenoista 1 €/kpl

Karahviviinit valkoviini Hans Baer Riesling (Saksa, kuiva), punaviini Hardy's Shiraz Cabernet (Australia):
0,375L 19,80 / 0,75L 34,80 - ja lisäksi ***Veeran baari palvelee olut- ja viinilistoineen!***
