

PANORAMA
ROSVOPAISTI
ILLALLINEN

ROSVOPAISTI – LOIMULOHI

Lämmitämme maakuopan jo edellisenä päivänä ensimmäisen kerran. Maakuopan lämpö on hyvin tasainen n.100-130 c°. Lihat kääritään folioon ja laitetaan hiekan sisään muhimaan vähintään 8 h ajaksi. Maakuopan päällä poltetaan pientä tulta, joten loimulohet kypsentyvät samalla. Rosvopaisti on erikoisen hyvää ja sen valmistamiseen kuluu koko päivä.

ALKUUN

GRAAVISIIKATARTAR, SIIAN MÄTIÄ JA SAARISTOLAISLEIPÄÄ
vuolukermaa, punasipulia, tilliä ja sitruunaa

tai

METSÄSIENIKEITTOA JA PEKONIA
kirnuvoita ruisleipää

tai

SAVOLAINEN ANTIPASTO
savuleikkeleitä, juustoa, savumuikkua, suolakurkkua, porkkanahilloketta ja focaccialeipää

PÄÄRUOKANA

ROSVOPAISTIA
(maauunissa väh. 8 h kypsytettyä porsasta)

tai

LOIMULOHTA
uunijuurekset, punaviini timjamikastiketta tai loimulohelle kanttarellikastiketta

JÄLKEEN

MUSTIKKAKUKKOA
ja vanilja jäätelöä

tai

LAKKATIRAMISU



PANORAMA BAR

