

Syvärin Särvin



# Menu

Меню



- с. 2 Завтраки
- с. 3 Супы, запечённые блюда
- с. 4 Пасты, салаты
- с. 5 Домашняя кухня
- с. 6-7 Обеды (Горячие блюда и т.п.)
- с. 8-10 Тематические меню
- с. 11 Кофе, сытные перекусы, тематические корзинки
- с. 12 Условия доставки

Цены действительны до 30.04.2008

Право на изменения цен и прочих условий сохраняется за Syvärin Särvin

SYVÄRIN SÄRVIN

Тел. 044 – 072 78 46

E-mail: [syvarin.sarvin@syvari.com](mailto:syvarin.sarvin@syvari.com)





## СУПЫ

В порцию входит хлеб и бутербродная масса из молодого сыра

Суп из лосося на сливках 12,40 €  
норвежский морской лосось, картофель, репчатый лук, лук-порей

Суп из лесных грибов на сливках 11,90  
лесные грибы, лук, черри

Суп из копченой оленины на сливках 12,60 €  
бекон, копченая оленина, морковь, картофель

Суп с фаршем 10,90 €  
фарш, картофель, морковь, лук

Суп из дичи 11,90 €  
суп с ароматом дичи и мясного бульона

## ЗАПЕЧЁННЫЕ БЛЮДА

В стоимость порции входит зелёный салат, хлеб и бутербродная масса из молодого сыра

Запечённый картофель с ветчиной 10,50 €

Запечённый картофель с копченым лососем 12,70 €

Запечённый картофель с курой 12,00 €

Лазанья 12,70 €

Лазанья вегетарианская 10,90 €  
помидоры, цукини, баклажаны

Лазанья с курой 12,70 €

Запеченный картофель проповедника Пааво 12,90 €  
блюдо для настоящего мужчины: копченая оленина, бекон, лук

Запеченный картофель с анчоусом 11,70 €

Запеченный картофель вегетарианский 10,50 €  
морковь, пастернак, лук



## ПАСТЫ

В порцию входит зелёный салат, хлеб и бутербродная масса из молодого сыра, сыр пармезан

Паста с курой 12,20 €  
кура, паста, ананас, соус из сыра рокфор синего

Паста с ветчиной 10,90 €  
ветчина, паста, овощи, томатный соус

Паста с копченой олениной и беконом 13,30 €  
копченая оленина, бекон, паста, соус из сливок

Паста с лисичками 13,80 €  
лисички, паста, соус с беконом

Вегетарианская паста 9,90 €  
помидоры, сладкий перец

## САЛАТЫ

В порцию входит багет и бутербродная масса из молодого сыра

Салат Цезарь с курой 12,80 €  
куриная грудка, листья салата, помидоры, лук, сладкий перец, виноград, крутоны, фирменный соус Цезарь

Салат с копчёным лососем 12,90 €  
картофель, лук-порей, яблоки, копчёный лосось, солёные огурцы, лук

Салат с сыром Фета (брынза) 11,90 €  
зелёный салат, помидоры, огурцы, красный лук, оливки, сыр Фета (брынза)

Салат с олениной 12,50 €  
оленина холодного копчения, картофель, лук, каперсы, майонез



## ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

Фрикадельки с картофельным пюре 13,80 €  
салат, тертая брусника, хлеб, бутербродная масса

Жаркое из курицы по-восточному 16,80 €  
кокосовое молоко, ананас, вок-овощи, жасминный рис, салат,  
хлеб, бутербродная масса

Жаркое из оленины 19,50 €  
картофельное пюре, тертая брусника, солёный огурец, ржаной хлеб, масло



## ОБЕДЫ ЗАКУСКИ И СУПЫ

Рыбное ассорти региона Саво 19,80 €  
копчёный лосось, копчёная ряпушка, сиг слабого посола, икра,  
солёные огурцы, сметана, лук, яйца, солёная ряпушка, рыбный пирог,  
хлебная лепёшка, натуральное сливочное масло

Паштет из дичи 12,20 €  
тертая брусника, ржаной хлеб

Суп из копченой оленины на сливках 8,50 €

Суп из лесных грибов на сливках 7,90 €

Суп из лисичек 9,20 €

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Цельное жаренное филе говядины в маринаде на 10 человек 285 €  
натуральное говяжье филе (бык), горячие овощи, картофель с чесноком,  
фирменный соус, обжигается в коньяке  
(200г/ пор., менее 10 чел - 32 €/ пор.)

Говядина с перцем 320 €  
натуральное говяжье филе, соус из лисичек, картофель с беконом, овощи  
на 10 человек (200г/ пор., менее 10 чел - 34 €/ пор.)

Куриный шашлык 15, 60 €  
жасминный рис, соус с чили и ананасом, овощные шашлычки

Свиное филе в соусе «Песто» 19,50 €  
картофель по-парижски, горячие овощи, чесночный майонез

Филе оленины 39,00 €  
тушеные грибы по-фински, тертая брусника, картофель с чесноком, соус

Лосось жаренный на решетке 21,00 €  
картофель с укропом, соус «тартар»

Судак местного озера Сювяри 29,50 €  
соус «тартар», картофель по-парижски

Жаренная ягнятина 28,00 €  
в корочке «Дижон», рисотто из грибов и ячки, соус «бернез»

\* Варианты гарнира: картофель со сливками, картофель с сыром,  
картофель с чесноком, картофельное пюре, жасминный рис



## ДЕСЕРТЫ

Клюква в карамельном соусе 5,50 €

Черничный пирог с ванильным соусом 5,90 €  
региональное блюдо на ржаном тесте «Ряттяня»

Сырное ассорти 12,50 €  
сыр рокфор белый, сыр рокфор синий, сыр гоуда,  
сыр Эмменталь, крекеры, виноград, яблоко

Морошка с кремом «Каталана» 6,20 €

Лапландский сыр с тертой моршкой 5,80 €

Блинчики со взбитыми сливками и клубничным вареньем 5,70 €

Кофе и шоколадные конфеты 4,80 €

Сырный торт с малиновым соусом «Мелба» 6,50 €



## ТЕМАТИЧЕСКИЕ МЕНЮ «МЕНЮ КОНОКРАДОВ»

У всех финских деревень есть свои истории и сказки. Нильсия (Nilsia) была раньше знаменита ворами и гора Тахко (Таһко) была известным убежищем воров.

По-сказу даже рюкзак нужно было носить на груди, при себе.

Правда, вору Нильсии не воруют ничего меньше лошади и больше усадьбы. Самым известным воров был Пунка-Хейкки, у которого было много подручных.

Для желающих попасть к нему в помощники он проводил следующий экзамен: нужно было перепрыгнуть с мешком зерна на спине через колючую проволоку.

Кто проходил экзамен, попадали к нему на работу.

Но не многие были на это способны... Пунка-Хейкки был не единственным воров в Нильсии. В соседней деревне Юанкоски, на горе Нипанен (Nipanen) жили и другие профессиональные вору, которых называли «воры горы Нипанен». Сейчас «культура» воров живёт только в местных сказках.

### НА ЗАКУСКУ:

Паштет из ряпушки с желе из чёрной смородины,  
маринованная конина «Боевое крещение вора»

### ГОРЯЧЕЕ:

Жаркое из ягнёнка, говяжье филе, жаренная на костре соседская курица,  
тушеная лосятина, грибы, морковь, брюква и запечёная репа, салат, брусника,  
желе из чёрной смородины, запечённый картофель-соломка, бекон, соус, хлеб (лепёшка)

### НА ДЕСЕРТ:

Смоляная карамель  
Кофе, приготовленный на костре

75 €/чел.

Заказ минимум на группу не менее 60 чел.



## СЫТНЫЕ ПЕРЕКУСЫ»

Булочка с ветчиной (булочка 150 г.) 5,20 €

Булочка с сыром 5,20 €

Домашний карельский пирожок с рисом (2 шт.), яичное масло 4,90 €

Бутерброд с лососем холодного копчения 7,30 €

Фирменная булочка с запеченным мясом, солёными огурцами и майонезом 6,90 €

\*\*\*\*\*

## КОФЕ К СОВЕЩАНИЮ

Кофе к совещанию I (кофе + фирменная сладкая булочка) 4,80 €

Кофе к совещанию II 7,90 €

(кофе + пресная булочка с жареным мясом, солёными огурцами, майонезом)

За дополнительную плату:

Печенье в ассортименте 2,50 €

Шоколадные конфеты 2,50 €

\*\*\*\*\*

## ТЕМАТИЧЕСКИЕ КОРЗИНКИ

Корзинка с фруктовыми деликатесами на 10 чел. 55 €

Корзинка с деликатесами для незабываемого вечера на 10 человек 118 €  
Сыр рокфор синий, сыр рокфор белый, сыр со сливками и сладким перцем,  
молодой сыр, печенье, виноград, яблоки, шоколад, солёный арахис,  
чипсы и другие деликатесы в ассортименте



## «УЖИН ПРОПОВЕДНИКА ПААВО»

В одной деревне в XIX веке жил проповедник Пааво. В то время пища состояла всегда из естественных природных продуктов. Вечером, когда жители приходили домой после тяжелого рабочего дня, по традиции, ставили на стол все, что было съестного в доме (если было).

Из специй была только одна доступна всем – соль. Когда Пааво возвращался домой из проповеднических походов, на столе уже ждал его ужин, приготовленный женой Риитой. Кстати, очень часто, всю пищу на столе в те времена ели, положив сначала ее на хлеб. Давайте перенесемся на машине времени во времена проповедника Пааво и попробуем его ужин.

Буханка ржаного хлеба  
Масло, заправленное щавелем  
Сиг слабого посола  
Рыба горячего копчения в ассортименте  
Соленая ряпушка  
Жаренная свинина по-саволакски  
Запеченные в печи брюква и репа  
Копченая ряпушка

58 €/ чел.



## СЫТНЫЕ ПЕРЕКУСЫ»

Булочка с ветчиной (булочка 150 г.) 5,20 €

Булочка с сыром 5,20 €

Домашний карельский пирожок с рисом (2 шт.), яичное масло 4,90 €

Бутерброд с лососем холодного копчения 7,30 €

Фирменная булочка с запеченным мясом, солёными огурцами и майонезом 6,90 €

\*\*\*\*\*

## КОФЕ К СОВЕЩАНИЮ

Кофе к совещанию I (кофе + фирменная сладкая булочка) 4,80 €

Кофе к совещанию II 7,90 €  
(кофе + пресная булочка с жареным мясом, солёными огурцами, майонезом)

За дополнительную плату:

Печенье в ассортименте 2,50 €

Шоколадные конфеты 2,50 €

\*\*\*\*\*

## ТЕМАТИЧЕСКИЕ КОРЗИНКИ

Корзинка с фруктовыми деликатесами на 10 чел. 55 €

Корзинка с деликатесами для незабываемого вечера на 10 человек 118 €  
Сыр рокфор синий, сыр рокфор белый, сыр со сливками и сладким перцем,  
молодой сыр, печенье, виноград, яблоки, шоколад, солёный арахис,  
чипсы и другие деликатесы в ассортименте



## УСЛОВИЯ ДОСТАВКИ

Цена доставки 19 €/домик

Заказ не менее 60 € + доставка

Услуга предварительного заказа с составлением списка продуктов с доставкой, за что снимается 15 % от стоимости покупок (заказ не менее 25 €)

Отказ от заявки не позже чем за 2-е суток,  
иначе берётся 50 % от стоимости заказа.

Изменения количества человек за 2-е суток до заказа

Цены на блюда/ заказ превышает в 1,5 раза если заказываются  
дополнительные варианты к одному меню

Обслуживание 38 €/ час

Сервировка 2,60 €/чел.

Уборка 38 €/час

(цены действительны по будням)

Цена доставки в Альпийские домики 45 €/ доставка

Отдельная доставка алкогольных напитков из магазина ALKO  
по их общей стоимости + доставка в домик 38 €/ доставка

Цены действительны до 30.04.2009

Право на изменения цен и прочих условий  
сохраняется за Syvärin Särvin

\*\*\*\*\*

SYVÄRIN SÄRVIN тел. 0440 72 78 46

E-mail: [tilaukset@syvari.com](mailto:tilaukset@syvari.com)