

ALKURUOKA

G, M, VE

Koskenlaskijan nokkoskeitto, Fazerin leipureiden krutonkeja ja paahdettua hävikkileipää nokkospeston kera

Saatavana myös vegaanisena

PÄÄRUOKA

G, M, VE

Valitse:

Tammisen timjamimarinoitua
Karitsan paahtopaistia,
viherverso Salsa-Wanda,
lämmiin varhaisperunasalaatti,
kauden kukkakaalipyree,
friteeratut Myrntisen suolakurkut

tai

Arvo Kokkosen leppäsavustettua lohta,
viherverso Salsa-Wanda,
lämmiin varhaisperunasalaatti,
kauden kukkakaalipyree,
friteeratut Myrntisen suolakurkut

tai

Helsienen paahdettua osterivinokasta,
viherverso Salsa-Wanda,
lämmiin varhaisperunasalaatti,
kauden kukkaalipyree,
friteeratut Myrntisen suolakurkut

BURGER-menu

G, M, VE

Koskenlaskija-karitsaburger
Lantmännenin Prezel-sämpylällä
ja Patatas bravas paikallisesta
varhaisperunasta
kurkkuraita ja pikkeloity jalopeno -relish,
lähipuutarhan babykinaattia,
Myrntisen hapattettua ja friteerattua
suolakurkkua

tai

Koskenlaskija-savulohiburger
Lantmännenin Prezel-sämpylällä
ja Patatas bravas paikallisesta
varhaisperunasta
sitruunalla maustettua
ruskistettua voita, Dijon-sinappia,
lähipuutarhurin babykinaatti
ja viherverso Salsa-Wanda,
luomukanamuna, Myrntisen hapattettua
ja friteerattua suolakurkkua

JÄLKIRUOKA

G, M, VE

Pätkispannacotta ja mud cake,

Kuusijärven kuusenkerkkäjäätelöä suomenkarjan maidosta,
avomaan mansikat, lime-basilikaversosiirappia,
crumble Fazerin leipureiden hävikkileivästä

Saatavana myös vegaanisena

Miltä maistuu Vantaa?

Vantaa-menu tarjoaa paikallisen keittiön parhaimmistoa rohkealla ja rennolla asenteella maustettuna. Menun lähtökohtana on monipuolinen vantaalainen ruoka- ja juomaosaaminen ja lähellä tuotettu ruoka ja sitä kautta vastuullisuus ja ympäristöystävällisyys. Ateriakokonaisuuden ainesosat ovat peräisin pääosin vantaalaisilta toimittajilta ja täällä kasvatetuista raaka-aineista. Yhdessä kehitelty menukonsepti on syntynyt paikallisten yrittäjien, ruoantuottajien, kaupungin ja oppilaitosten ideoista, toiveista ja tarpeista.

Vantaa-menu vahvistaa Vantaan asemaa Suomen ruokapääkaupunkina, jossa toimivat ja lyhyet ruokaketjut tuovat terveellistä ja hyvänmakuista ruokaa kaupungin ja lähialueiden asukkaalle.

Vantaa-menun tarjoilevat Ravintola Koto, Wanda's Kitchen & Lounge, Ravintola Kuninkaan Lohet, Ravintola Oklahoma ja Ravintola Zilla. Reseptiikan kehittelystä vastasi keittiötoimenjohtaja Mia Lammassaari, Minttiravintolat Oy. Valmis kokonaisuus on makumaailmaltaan rouheaa ja raikas, juureva ja moderni – kuin Vantaa itse.



OKLAHOMA

WANDA'S
KITCHEN & LOUNGE

ZILLA

Vantaa Menu

LEPPÄSAVUSTETTUA LOHTA

Vaaralassa sijaitsevan kalajalostamo Arvo Kokkonen Oy:n hyvät suhteet kalastajiin takaavat sen, että nauttimaasi leppäsavustettu lohi on tuoretta ja maistuvaa.



Arvo Kokkonen Oy

SALSA-WANDA

Little Gardenin lehtivihannekset ja menuissa tarjottavat villiyltit on viljelty Myyrmäen Metropolia-ammattikorkeakoulun kampuksella, Urban Farm Labissa. Sisäruokatuotannon testilaboratoriossa kehitetään, tutkitaan ja kokeillaan tulevaisuuden ruoantuotantoteknologioita. Urban Farm Labin kerrosviljelmillä kasvaneista Little Gardenin versoista on syntynyt myös Salsa-Wanda. Little Gardenin lehtivihannekset on kasvatettu vesiviljelyn menetelmiä hyödyntäen: ne saavat ravinteensa mullan sijaan suoraan vedestä.



PAAHDETTU OSTERIVINOKAS

Urban Farm Labissa kasvavat myös Helsingin osterivinokkaat – tuoreet ja herkulliset sienet suoraan Myyrmäestä. Kestävästi tuotettu lähiruoka on maukasta, eikö?

HELSIENI



JÄÄTELÖ

Suomen Jäätelön Kuninkaanmäessä sijaitsevalla jäätelötehtaalla luotetaan yksinkertaiseen reseptiin: jäätelöt maustetaan kahdeksalla perusmaulla, eikä niissä käytetä lainkaan esansseja tai keinotekoisia väriaineita. Vantaa-menussa nauttimasi jäätelö on valmistettu kermäisestä suomenkarjan maidosta.



MANSIKAT

Jäätelön kanssa tarjottavat mansikat ovat peräisin vantaalaiselta Koivistoisen Mansikkapaikalta. Koivistoisen mansikat kasvavat Koivukylässä, puhtaan luonnon keskellä.



BASILIKANVERSOSIIIRAPPI

Jäätelön päälle valutettu basilikanversosiiirappi tehdään Myyrmäen Urban Farm Labissa viljellystä Little Gardenin basilikasta. Kuten muissakin Little Gardenin lehtivihanneksissa, basilikan viljelyssä hyödynnetään vesiviljelytekniikkaa, jossa kasvi ottaa ravinteet mullan sijaan vedestä. Kasteluvesi hyödynnetään uudelleen, jotta ravinteet säilyvät, eikä vettä mene hukkaan.



KRUTONGIT JA CRUMBLE

Jälkiruoka viimeistellään crumblella, joka on valmistettu Fazerin leipureiden hävikkileivästä. Samaisesta hävikkileivästä saavat alkunsa keiton päällä tarjottavat krutongit. Vastuullista ja nopean maistuvaa.



PREZEL-SÄMPYLÄ

Lantmän Unibaken Petikossa sijaitsevassa leipomossa syntyvät Suomen herkullisimmat hampurilais- ja hot dog -sämpylät. Prezel-sämpylä kuuluu tähän sämpylöiden aateliin, jotka valmistetaan pieteetillä ja vastuulliset näkökulmat huomioiden. Vastuullisuus merkitsee Lantmän Unibakella halua tarjota kuluttajalle terveellisiä vaihtoehtoja, sitoutuneisuutta ruokainnovaatioita tuottavaan tutkimustyöhön, sekä raaka-aineiden jäljitettävyyttä.



KARITSAN PAAHTOPAISTI, POTKA

Lihatukku Harri Tamminen Oy:llä uskotaan kotimaisuuteen ja eettisyyteen, sekä hyvään lihaan ja rehelliseen ruokaan. Vantaa-menun korkealaatuinen luomukaritsan paahtopaisti on valmistettu sinua varten, käsityönä.



KOSKENLASKIJAN NOKKOSKEITTO

Ikonista Valio Koskenlaskija-sulatejuustoa on valmistettu Vantaalla jo vuodesta 1989. Vantaa-menussa täyteläinen ja juustoinen Koskenlaskija kruunaa pehmeän nokkoskeiton.



NOKKOSET

Menun pikantti yksityiskohta, nokkoset, kerätään kesällä paikallisten opiskelijoiden voimin tuoreena luonnosta. Talvisaikaan hyödynnetään paikallisen tukun tarjontaa.