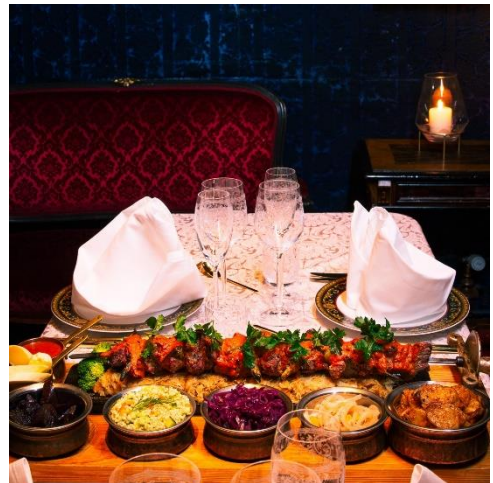


TERVETULOA TEHY AO 164 UUSIMAAN PIKKUJOULUIHIN PERJANTAINA 28.11.2025

Ravintola Saslik on yli 50 vuodessa kasvanut ravintolasta instituutioksi, ollen yksi Suomen tunnetuimmista ravintoloista sekä kotimaassa että kansainvälisesti ja nähtävyys jo itsessään. Persoonallisesti sisustettu miljöö, kodikas vieraanvaraisuus ja laadukkaista raaka-aineista valmistetut slaavilais-ranskalaiset herkut tarjoavat unohtumattomia elämyksiä kaikille aisteille.

Ravintola Saslik, Neitsytpolku 12, 00140 Helsinki.

Tapaaminen ravintolan edessä klo 16:50. Kabinetti on varattuna 15 hengelle klo 20 saakka.



**SITOVAT ILMOTTAUTUMISET, PÄÄRUOAN VERSIO, SEKÄ ERITYISRUOKAVALIOT 31.10.2025
MENNESSÄ SÄHKÖPOSTIIN aijo.tuula@gmail.com**

Katso pääruoan versiot seuraavalta sivulta.

Omadastuu 10 € maksetaan Leena Rantaselle MobilePaylla puh 0503444074

Omadastuu tulee maksaa kahden päivän sisään kun saat kuittauksen ilmoittautumisesi hyväksymisestä, vasta sitten paikka varmistuu.

Huomioithan, että ilmoittautuminen on sitova ja varaat paikkasi maksamalla. Esteen sattuessa omadastuuta ei palauteta, mutta voit antaa paikkasi toiselle henkilölle, joka kuuluu Tehyn AO 164. Ilmoitathan tällöin tilallesi tulevan henkilön tiedot em. sähköpostiosoitteeseen.

Pikkujouluterveisin AO 164 Uudenmaan alajaoston toimijat

Klassikkomenu

** Pääruoka tilattavissa myös kasvisversiona tai kalaversiona*

Ukrainalaista bortštš-keittoa,
briossia ja smetanaa L,(G)

Repinin maustehärkä L,G
Paahdettu härän ulkofile, maustekurkku-paprikakastike ja
pippurismetana

(Kalaversiossa liha korvataan meriahvenen fileellä ja kasvisversiossa
Rosmariiniglaseeratulla vegaanisella "tournedosella"
ja bearnaisekastikeella VE,G)

Uunijäätelö à la Saslik L,(G)
Romanovin mansikoita, omenaa ja calvadossiirappia
(valmistetaan kahdelle tai useammalle henkilölle)

Klassikkomenun pääruoat
tarjoillaan parilalta runsaiden lisukkeiden kera:
mm. korianterilla maustettua tomaatti-sipulisalaattia, pikkelöityä
vesimelonia,
Morkovcha porkkanasalaattia, hapankermalla maustettua punajuuri-
tillisalaattia,
valkosipuli-sitruunapapuja, katajanmarjahapankaalia ja Saslikin yrtti-
valkosipuliperunoita.