

Imatran Valtionhotelli Juhlamenu

120 vuotta

Kolmen ruokalajin menu 52,80 €

Viinipaketti 30,40 €

Helfrich Gewurztraminer, 16 cl
Hardys Brave New World Black Shiraz 16 cl
Canti Prosecco Rose, 12 cl

Borssikeitto

Imatra nousi suosituksi matkakohteeksi jo vuonna 1772, kun itse keisarinna Katariina Suuri vieraili Imatran seudulla. Vuosisatojen saatossa alueemme ruokakulttuuri on ottanut paljon kansainvälisiä vaikutteita muun muassa Venäjän keittiöstä. Borssikeitto on tästä hyvä esimerkki ja se on täyteläisen makunsa ansiosta onnistunut hurmaamaan ravintolamme vieraita jo yli vuosisadan.

Lammasta, kanttarelli-ohrattoa, mustaherukkakastiketta ja paahdettuja juureksia

Etelä-Karjalassa olemme aina arvostaneet ja hyödyntäneet luonnon antimia – ohraa, juureksia, sieniä ja marjoja. Unohtamatta lammasta, joka kuuluu väistämättä karjalaiseen ruokapöytään. Tämän annoksen myötä pääset nauttimaan alueemme ruokakulttuurista parhaimmillaan.

Vaniljapannacottaa, mustikkaa ja kauracrumplea

Mustikkakukko eli rättänä on ollut alueemme klassikkojälkiruoka jo luultavasti samoilta ajoilta, kun Katariina Suuri vieraili Imatralla. Piirakan ja mustikan yhdistivät todennäköisesti ensimmäistä kertaa suomalaisen ruokaperinteen piirakkamestarit – karjalaiset emännät. Kunnioitamme perinneherkkua tällä mustikkakukon modernimmalla versiolla, jonka ehdoton makupari vaniljakastike korvataan toisella klassikolla vaniljapannacottalla.