



Valtakadulla voi tehdä ruokamatkan maailmalla

Rovaniemen uusin ravintolatulokas on venäläinen Tsar

Rovaniemen ravintolatarjonta uudistuu kovaa vauhtia. Uusin, Lappiin jo pitkään toivottu tulokas on venäläinen ravintola Tsar, joka täydentää parissa vuodessa kaupungin ravintolakaduksi kehittyneen Valtakadun kulinaristista karttaa.

Yhden korttelin sisällä voi nautiskella muun muassa aitoa napolilaista pizzaa, Välimeren bistroherkkuja, aasialaisia makuja Lappi-twistillä sekä arktisen alueen erikoisuuksia. Joulukuun alussa ovensa avannut Tsar tarjoilee ajan henkeen sisustetussa miljöössä venäläisiä klassikkoja: zakuskaa, blinejä, kaviaaria, karhua ja tirisevää lihaparilaa.

Tsar on osa Rovaniemen ravintolaperhettä, johon kuuluvat myös lappiravintola Nili, aasialainen ravintola Himo sekä ravintola Nest, jonka erikoisuus on vanhassa kalastajan veneessä tarjoiltava, pohjoisia herkkuja tarjoava buffet.

Rovaniemen ravintolaperheen omistavat rovaniemeläislähtöinen **Anne Tainio** ja hänen miehensä **Sakari Tainio**, sekä **Marko "Poolo" Huttunen**. Tainiot tunnetaan Helsingissä myös A&S Ravintoloistaan.

TESTISSÄ Ravintola Tsar

Rovaniemen ravintolatarjonnan uusin tulokas tarjoaa huikkeen maku- ja aikamatkan tsaarin ajan Venäjälle.

A&S Ravintoloiden legendaarinen, jo vuodesta 1972 venäläisiä ruokaperinteitä Helsingissä vaalinut ravintola Saslik, on ollut Tsarin ilmeen esikuva.

Tsarissa venäläisen keittiön monipuolisuus ja perinteet luovat pohjan ruokalistalle, jossa trendikäs komponenteilla kikkailu on jätetty taka-alalle. Puhtaat, selkeästi tunnistettavat maut sekä makuyhdistelmät takaavat onnistuneen ravintolaelämyksen, jossa merkittävässä roolissa on upea, tunnelmallinen ravintolasali.

Ruokalistan ehdottomat helmet ovat lihaisa livanan miekka sekä suussa sulava uunijäätelö.

Asiakaskokemus noin 30-paikkaisessa Tsarissa on kokonaisvaltainen alkaen lihan leikkaamisesta husaareiden tyyliin sapelilla sivaltaen. Erityisesti ravintolapäällikkö, sommelier **Jaana Kokkosen** pieteetillä valitsevat samppanjat, viinit sekä laadukkaimmat venäläiset vodkat kruunaavat aterian. Ruokailun edetessä ajankulua ei huomaa lainkaan, ja mieli sekä aistit ovat koko ajan läsnä pöydän antimien äärellä.



Erityismaininnan arvoinen Tsarin herkuista on ylikypsä karhunliha, joka on muhinut yön yli voimakkaassa riistaliemessä. Kerran elämässä -kokemuksia, joita Tsar tarjoilee ympäri vuoden.

- Paikka on pieni, joten pöytävaraus kannattaa tehdä hyvissä ajoin.
- Varattavissa myös yksityiskäyttöön.

Ravintola Tsar

Valtakatu 23, Rovaniemi

puh: +358 40 060 6847

www.ravintolatsar.fi

LISÄTIETOJA:

Marko "Poolo" Huttunen, toimitusjohtaja puh. 040 5402596

marko.huttunen@asravintolat.fi

Rovaniemellä ravintolat Nili, HIMO, Nest ja Tsar