

Aperitiivit

Bassi

10 €

Bassin talon suunnitelleen Charles (Carlo) Francesco Bassin nimikko-cocktailissa on ripaus mansikkaa, hyppysellinen karpaloa, aavistus akvaviittia ja paljon rakkautta. Juoma tarjoillaan pienestä lasipullosta.

Perrier-Jouët Grand Brut (10 cl)

13 €

Blood Orange G&T

12 €

Arctic Blue G&T

13 €

Negroni

11 €

Campari

6 €

Ravintola Bassi

Ravintola Bassi on saanut nimensä arkkitehti **Charles Bassin** mukaan. Hän on suunnitellut talon, jossa ravintola Bassi sijaitsee, ja joka tunnetaan Turussa nimellä Bassin talo. Talon historia ulottuu aikaan ennen Turun paloa, mutta nykyiseen muotoonsa sen rakennutti apteekkari **Erik Julin**. Bassin talo valmistui vuonna 1829 ja siinä on toiminut apteekin lisäksi muun muassa lelukauppa, kangaskauppa ja rautakauppa.

Ravintola Bassi avautui syksyllä 2018, ja ravintolakokonaisuuteen kuuluu Aurajokirannan suuntaan oleva ravintolasali, Aurakadun puolella olevat kolme kabinettia (Kompassi, Kommodori ja Kajuutta) sekä ravintolan yläkerrassa sijaitseva Club Bassi Karaoke Bar, joka on avoinna perjantai- ja lauantai-iltaisina. Ravintola Bassia pyörittää turkulainen Manu Events, joka on yksityinen ravintola-alan yritys.

Ravintola Bassissa syöminen on hauskaa ja sosiaalista, ja ruokalistalta löytyykin runsaasti jaettavia annoksia. Ravintolan kuuluisin annos on Bassin suorastaan eepinen äyriäisvati, jonka voi nauttia myös hummerilla täydennettynä.

Herkullisia hetkiä Bassissa!



BASSI
- T U R K U -



Social dining

Kaikki sivun annokset ovat kahdelle hengelle!

- Alkuruokalajitelma (L)** **29 €**
Valkosipuli-persiljavoissa paistettuja jättikatkaravunpyrstöjä, Jäämeren katkarapuja, härkätartar, Bassin skagenia, friteerattua perunaa, salaattia ja aiolia
- Osteriplatter (M, G)** **31,50 €**
10 osteria, sitruunaa, sweet chili- ja mignonette-kastiketta sekä tabascoa
- Sahramikastikkeessa keitettyjä sinisimpukoita (L)** **35 €**
Rapeaa chorizoa, persiljaa, patonkia, aiolia ja Bassin friteerattua perunaa
- Äyriäisvati (L)** **98 €**
Jäämeren katkarapuja, ostereita, sinisimpukoita, venussimpukoita, jättikatkaravun pyrstöjä, merirapua, siikacevicheä, marinoitua mustekalaa, skagenia, aiolia, Rhode Island-, sweet chili- ja mignonette-kastiketta, tabascoa, paahdettua briossia ja Bassin friteerattua perunaa
Huom! Äyriäisvadin sisältö saattaa vaihdella saatavuuden mukaan.
- Äyriäisvati Royal (L)** **138 €**
Äyriäisvadin koko sisältä täydennettynä kahdella puolikkaalla hummerilla
Huom! Äyriäisvadin sisältö saattaa vaihdella saatavuuden mukaan.
- Kokonaisena grillattua päivän kalaa (L, G)** **49 €**
Paahdettuja tilliperunoita, broccolinia, sitruscremeä ja grillattua meloni-fetasalaattia
- Grillattu flank steak (L, G)** **52 €**
Valkosipulipersiljavoita, Bassin friteerattua perunaa, broccolinia, bearnaise-kastiketta ja grillattua meloni-fetasalaattia

L = laktoositon G = gluteeniton ★ = sisältää pähkinää

Suurimman osan annoksistamme saa muutettua gluteenittomiksi. Kysy lisää henkilökunnaltamme.



BASSI
- T U R K U -



Bassin menu 48 €

Alkuruoka

Toast skagen (L)

käsinkuorittuja katkarapuja paahdetulla briossilla, siianmätiä, pikkelöityä kurkkua, tilliä ja sitruunaa

Pääruoka

Paistettua siikaa (L, G)

kauden kasviksia, puikulaperunamuhennosta ja tillillä maustettua beurre blanc -kastiketta

Jälkiruoka

Crème brûlée (G)

rapeaa valkosuklaata ja passionsorbettia

L = laktoositon G = gluteeniton ★ = sisältää pähkinää

Suurimman osan annoksistamme saa muutettua gluteenittomiksi. Kysy lisää henkilökunnaltamme.



BASSI
- T U R K U -



Alkuruoat

Osteri (M, G) sitruunaa, mignonette-kastiketta ja tabascoa	3,50 €
Bassin toast skagen (L) käsinkuorittuja katkarapuja paahdetulla briossilla, siianmätiä, pikkelöityä kurkkua, tilliä ja sitruunaa	14 €
Jäämeren katkaravut (200 g) (L) Rhode Island-kastiketta ja sitruunaa, Bassin briossia	12 €
Valkosipuli-persiljavoissa paistettuja jättikatkaravunpyrstöjä (L) friteerattua valkosipulia ja patonkia	10 €
Gorgonzola-valkosipulivoissa paistettuja etanoita patonkia	10 €
Bassin siikaceviche (L) pikkelöityä omenaa, sweet chili -marinoitua sydänsalaattia, kirjolohenmätiä ja tilliä	10 €
Härkätartar (L) savustettua keltuaista, kaprista, sipulia, köynnöskrassia ja grillattua Bassin focacciaa	13 €
Savustettu palsternakkakeitto (L, ★) poltettua hasselpähkinää, Bassin focacciaa	10 €

L = laktoositon G = gluteeniton ★ = sisältää pähkinää

Suurimman osan annoksistamme saa muutettua gluteenittomiksi. Kysy lisää henkilökunnaltamme.



BASSI
- T U R K U -



Pääruoat

Paistettua siikaa (L, G) 27 €

kauden kasviksia, puikulaperunamuhennosta ja tillillä maustettua beurre blanc -kastiketta

Sahramikastikkeessa keitettyjä sinisimpukoita (L) 19 €

rapeaa chorizoa, persiljaa, aiolia, Bassin friteerattua perunaa ja patonkia

Äyriäisvati (L) 49 €

Jäämeren katkarapuja, ostereita, sinisimpukoita, venussimpukoita, jättikatkaravun pyrstöjä, merirapua, siikacevicheä, marinoitua mustekalaa, skagenia, aiolia, Rhode Island- , sweet chili- ja mignonette-kastiketta, tabascoa, paahdettua briossia ja Bassin friteerattua perunaa

Huom! Äyriäisvadin sisältö saattaa vaihdella saatavuuden mukaan.

Äyriäisvati Royal (L) 69 €

Äyriäisvadin koko sisältä täydennettynä puolikkaalla hummerilla

Huom! Äyriäisvadin sisältö saattaa vaihdella saatavuuden mukaan.

Västerbotten-juustolla gratinoitu puolikas hummeri (L) 24 €

Bassin friteerattua perunaa, Rhode Island -kastiketta ja patonkia

Grillattu naudan entrecôte (200 g) (L, G) 32 €

kauden kasviksia, palsternakkapyreetä, bearnaise-kastiketta ja Bassin friteerattua perunaa

Arancini (L, G) 22 €

kasvisragùlla täytettyä friteerattua sahamirisottoa, kantarellia, kurpitsapyreetä, juureslastuja ja versoja

L = laktoositon G = gluteeniton ★ = sisältää pähkinää

Suurimman osan annoksistamme saa muutettua gluteenittomiksi. Kysy lisää henkilökunnaltamme.



BASSI
- T U R K U -



Jälkiruoat

Porkkanakakku (L, G, ★) porkkanamarengia ja appelsiinivaahtoa	10 €
Crème brûlée (G) rapeaa valkosuklaata ja passionsorbettia	9 €
Valma-valkohomejuustoa lakkahilloketta ja kuminanäkkileipää	7 €

L = laktoositon G = gluteeniton ★ = sisältää pähkinää

Suurimman osan annoksistamme saa muutettua gluteenittomiksi. Kysy lisää henkilökunnaltamme.



BASSI
- T U R K U -

