



PLATS

**tarkoittaa tuttavallista kohtaamispaikkaa,
johon kaikki ovat tervetulleita.**

Meille se tarkoittaa myös paikkaa, jossa pohjoismainen taide, design ja gastronomia kohtaavat. PLATS ei ole vain ravintola. Se on tyylikäs näköalapaikka kuvankauniiseen saaristoomme ja makumatka pohjoismaiseen keittiöön.

Tarjoamme kokonaisvaltaisia kokemuksia, jotka koostuvat laadusta, luovuudesta ja innovatiivisuudesta. Korkealaatuisen keittiömme luomukset voit nauttia ainutlaatuisen taiteen ja klassisen kauniin sisustuksemme valloittamana.

Luonto on meitä lähellä. Sen monimuotoisuus, luovuus ja samalla yksinkertaisuus inspiroi meitä harjoittamaan ensiluokkaista gastronomiaa.

Tarjoilemme vierailijoillemme vain kauden parhaita raaka-aineita – yhdessä ja erikseen. Näin pystymme tuottamaan asiakkaillemme innovatiivisia ja puhtaita makuelämyksiä – maaperää, vesistöä, kasvillisuutta ja eläimistöä kunnioittaen.

Hanasaaren kulttuurikeskus ympäristönä korostaa arvojamme, joissa puhtaus, perinteet, kestävä tuotanto ja eettiset arvot kohtaavat.

Hanasaaren kulttuurikeskus tarjoaa vierailijalleen vaikuttavan kirjon elämyksiä viehättävässä saaristomaisemassa. Ravintola PLATSissa nautit olostasi avaralla ja aurinkoisella kesäterassilla tai suurten ikkunoiden valaisemassa tunnelmallisessa salissa.

Plats

RESTAURANT

VIIDEN RUOKALAJIN MAISTELUMENU

64€

(Suositellaan koko pöytäseurueelle)
Menu saatavana myös vegetaarisena; kysythän
erikoisruokavalioista henkilökunnalta.

VIINIPAKETTI MAISTELUMENULLE
54€

JUUSTOT +8€

MENU 1 - 56€

KUHAA & KUNINGASRAPUA
Hiillostettua kuhaa, mausteista kuningasrapukreemiä,
kuivattua tomaattia ja karhunlaukkaöljyä

KARITSAA & SIENIÄ
Haudutettua karitsanlapaa, karitsan sisäfileetä,
paistettuja sieniä ja tumma tillilientä

OMENAA & VANILJAA
Uuniomenapyreetä, marinoitua omenaa,
marenkia ja savustettua vaniljajäätelöä

MENU 2 - 52€

VALKOSIPULIA & KANTARELLIA
Valkosipulikeittoa, pikkelöityä kantarellia,
savustettua kermaviiliä ja douglaskuusiöljyä

SIIKAA & MUSTAJUURTA
Paistettua siikaa, muhennettua mustajuurta
ja tummaa rapukastiketta

SUKLAATA & SUOLAPÄHKINÄÄ
Suklaaganache, suolakaramellia, karamellisoitua
suolapähkinää ja maitosorbettia

Plats

RESTAURANT

MENU 3 - 51€

SILLIÄ & LUOMUKANANMUNAA

Norröna-silliä, kermaviiliä, 7 minuutin luomukananmunaa ja mäntysuolaa, pikkelöityä lanttua ja omenaa

HIRVI-WALLENBERG

Wallenbergin pihvi hirvenlihasta, herkkutatti-puikulaperunapyreetä ja rosmariinipuolukkaa

TYRNIÄ & JOGURTITIA

Tyrnisorbettia, marinoitua tyrniä, karamellisoitua pähkinää ja jogurttimoussea

MENU 4 - 62€

KUHAA & KUNINGASRAPUA

Hiilostettua kuaa, mausteista kuningasrapukreemiä, kuivattua tomaattia ja karhunlaukkaöljyä

VALKOSIPULIA & KANTARELLIA

Valkosipulikeittoa, pikkelöityä kantarellia, savustettua kermaviiliä ja douglaskuusiöljyä

KARITSAA & SIENIÄ

Haudutettua karitsanlapaa, karitsan sisäfileetä, paistettuja sieniä ja tumma tillilientä

TYRNIÄ & JOGURTITIA

Tyrnisorbettia, marinoitua tyrniä, karamellisoitua pähkinää ja jogurttimoussea

Valmistamme koko ryhmälle yhtenäisen menukokonaisuuden.
Erikoisruokavaliot huomioimme etukäteen ilmoitetun mukaisesti.
Menuvalinnan toivomme 14 arkipäivää ennen tilaisuuden ajankohtaa.
Pidätämme oikeuden tuote- ja hinnanmuutoksiin. Menut voimassa 1.9.-31.12.2021.