



## **PLATS**

**är en välkomnande mötesplats för alla.**

För oss innebär det också ett ställe där nordisk konst och design möter gastronomi i världsklass. PLATS är inte endast en restaurang. Det är en utkiksplats mot vår vackra skärgård och en smakresa in i det nordiska köket.

Vi erbjuder en helhet som består av kvalitet, innovation och skaparkraft. Du kan njuta frukterna av vårt högklassiga kök samtidigt som du vilar ögonen på vår unika konst och vår klassiskt vackra inredning.

Naturen står oss nära. Dess mångfald, kreativitet och till synes enkla självklarhet inspirerar oss i vår strävan att skapa utsökt gastronomi.

Vi erbjuder våra gäster förstklassiga råvaror. Det innebär innovativa och rena smakupplevelser som återspeglar respekten för jordmån, vattendrag samt växt- och djurliv.

På Hanaholmens kulturcentrum möts våra gemensamma värden: tradition, hållbar produktion och etiska principer och värderingar.

Hanaholmen erbjuder sina gäster en mångsidig besöksupplevelse i ett charmigt skärgårdslandskap. När du besöker restaurang PLATS kan du njuta av tillvaron på den soliga och rymliga terrassen eller inne i den luftiga och stämningsfulla restaurangsalen.

# Plats

RESTAURANT

## AVSMAKNINGSMENY MED FEM RÄTTER

**64€**

(Rekommenderas för hela bordssällskapet)  
Menyn finns även som vegetarisk;  
vänligen fråga personalen gällande  
specialdieter.

## VINPAKET/AVSMAKNINGSMENY

54€

OSTAR +8€

## MENY 1 - 56€

### GÖS & KUNGSKRABBA

Halstrad gös, kryddstark kräm på kungskrabba,  
torkade tomater och ramslöksolja

### LAMM & SVAMP

Bräserad lammfog, lamminnerfilé,  
stekt svamp och mörk dillbuljong

### ÄPPLE & VANILJ

Ugnsäppelpuré, marinerat äpple, maräng  
och rökt vaniljglass

## MENY 2 - 52€

### VITLÖK & KANTARELLER

Vitlökssoppa, picklade kantareller,  
rökt gräddfil och Douglas-granolja

### SIK & SVARTROT

Stekt sik, stuvad svartrot och mörk kräftsås

### CHOKLAD & SALTA NÖTTER

Chokladganache, saltkaramell, karamelliserade  
salta nötter och mjölksorbet

# Plats

RESTAURANT

## **MENY 3 - 51€**

### SILL & EKOLOGISKT ÄGG

Norröna-sill, gräddfil, 7-minuters ekologiskt ägg och tallsalt, picklad kålrot och äpple

### ÄLGWALLENBERGARE

Wallenbergare av älgkött, mandelpotatispuré med karljohansvamp och rosmarinlingon

### HAVTORN & YOGHURT

Havtornssorbet, marinerade havtornsbär, karamelliserade nötter och yoghurtmousse

## **MENY 4 - 62€**

### GÖS & KUNGSKRABBA

Halstrad gös, kryddstark kräm på kungskrabba, torkade tomater och ramslöksolja

### VITLÖK & KANTARELLER

Vitlökssoppa, picklade kantareller, rökt gräddfil och Douglas-granolja

### LAMM & SVAMP

Bräserad lammfog, lamminnerfilé, stekt svamp och mörk dillbuljong

### HAVTORN & YOGHURT

Havtornssorbet, marinerade havtornsbär, karamelliserade nötter och yoghurtmousse

Samma menyhelhet tillagas för hela sällskapet. Vi tar hänsyn till specialkostbehov då detta meddelas i förväg. Vi vill gärna ha ert menyval 30 vardagar före supén. Vi förbehåller oss rätten till produkt- och prisförändringar. Menyerna gäller 1.9-31.12.2021.