

# Plats

RESTAURANT





## TUTTAVALLINEN KOHTAAMISPAIKKA, JOHON KAIKKI OVAT Tervetulleita.

PLATS ei ole vain ravintola. Se on tyylikäs näköalapaikka kuvankauniiseen saaristoomme ja makumatka pohjoismaiseen keittiöön. Se on paikka, jossa pohjoismainen taide, design ja gastronomia kohtaavat.

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.

## EN VÄLKOMNANDE MÖTESPLATS FÖR ALLA.

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

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.

## A WELCOMING PLACE FOR EVERYONE.

PLATS is not only a restaurant. It is a place where you can enjoy delicious Nordic cuisine while adoring the coastal archipelago. It is a place where Nordic art and Design meet world class gastronomy.

We offer holistic experiences that consist of quality, creativity and innovation. You can enjoy the creations of our high-quality kitchen while mesmerized by our unique art and classically beautiful interior.

*Nature is close to us. Its diversity, creativity and at the same time simplicity inspire us to practice first-class gastronomy.*

We serve our visitors only the best of the seasonal raw materials - together and separately. That's how we can provide our customers with innovative and clean taste experiences - respecting the soil, water, vegetation and fauna.

The Hanaholmen Cultural Centre as an environment emphasizes our values, where purity, tradition, sustainable production and ethical values meet.

# ALKURUOKIA

## 3 X SIIKAA 16€

Graavisiikatartaria, savusiikamoussea  
ja siianmätää

## SILAKKAA 14€

Chilillä ja limellä marinoitua silakkaa,  
korianteria ja seesamimajoneesia

## PELLE JANZON 16€

Bosgårdin Charolais-nautaa,  
muikunmätää ja piparjuurta

## MYSKIKURPITSAA & KANTARELLIA 14€

Mausteinen kurpitsakeitto,  
marinoitua kantarellia ja kantarellikroketti



## FÖRRÄTTER

### 3 X SIK 16€

Tartar på gravad sik,  
rökt sikmousse och sikrom

### STRÖMMING 14€

Chili- och limemarinerad strömming,  
koriander och sesammajonnäs

### PELLE JANZON 16€

Charolais-nötköt från Bosgård,  
löjrom och pepparrot

### BUTTERNUTPUMPA & KANTARELLER 14€

Kryddig pumpasoppa, marinerade  
kantareller och kantarellkroket

## STARTERS

### 3 X WHITEFISH 16€

Salt-cured whitefish tartare,  
smoked whitefish mousse and whitefish roe

### BALTIC HERRING 14€

Chili and lime marinated Baltic herring,  
coriander and sesame mayonnaise

### PELLE JANZON 16€

Charolais beef from Bosgård manor  
with vendace roe and horseradish

### BUTTERNUT SQUASH & CHANTERELLES 14€

Spicy butternut squash soup, marinated  
chanterelles and chanterelle croquette

# PÄÄRUOKIA

## NIERIÄÄ & JUURIPERSILJAA 29€

Paahdettua nieriää, muhennettua juuripersiljaa  
ja bouillabaisse-lientä

## MAA-ARTISOKKAA & SIPULIA 24€

Friteerattua maa-artisokkaa,  
maa-artisokkapyreetä ja sipulilientä

## WALLENBERG 27€

Wallenbergin pihvi Bosgårdin luomunaudasta,  
herkkutatti-puikulaperunapyreetä  
ja rosmariinipuolukkaa

## KARITSAA & SELLERIÄ 32€

Karitsan sisäpaistia, paahdettua selleriä,  
selleripyreetä ja rosmariinikastiketta

---

## HUVUDRÄTTER

### RÖDING & ROTPERSILJA 29€

Rostad röding, stuvad rotpersilja  
och bouillabaisse-spad

### JORDÄRTSKOCKA & LÖK 24€

Friterad jordärtskocka,  
jordärtskockspuré och lökbuljong

### WALLENBERGARE 27€

Wallenbergare av Bosgårds ekologiska nötkött,  
mandelpotatispuré med karljohansvamp  
och rosmarinlingon

### LAMM & SELLERI 32€

Lamminnanlår, rostad selleri,  
selleripuré och rosmarinsås

## MAIN COURSES

### ARCTIC CHAR & ROOT PARSLEY 29€

Roasted Arctic char, mashed root  
parsley and bouillabaisse stock

### JERUSALEM ARTICHOKE & ONION 24€

Deep-fried Jerusalem artichoke,  
Jerusalem artichoke purée and onion stock

### WALLENBERG 27€

Wallenberg of Bosgård organic beef,  
porcini-almond potato purée and  
lingonberries with rosemary

### LAMB & CELERY 32€

Lamb sirloin, roasted celeriac,  
celery purée and rosemary sauce



## JÄLKIRUOKIA

### CAFÈ CON LECHE 12€

Mokkakreemiä, mallaslastuja  
ja maitosorbettia

### PUOLUKKAA & SUOLAKINUSKIA 12€

Puolukkasorbettia, suolakinuskia,  
kermaviiliä ja karamellisoitua kauraa

### OMENAA & VANILJAA 11€

Omena-mantelikakkua,  
calvados-vaniljakreemiä ja vaniljajäätelöä

### JUUSTOJA 12€

Pohjoismaisia juustoja ja  
tyrni-porkkanahilloa



---

## EFTERRÄTTER

### CAFÈ CON LECHE 12€

Mockakräm, maltflarn  
och mjölksorbet

### LINGON & SALTOLA 12€

Lingonsorbet, saltkola, gräddfil  
och karamelliserad havre

### ÄPPEL & VANILJ 11€

Äppel-och mandelkaka,  
calvadosvaniljkräm och vaniljglass

### OSTAR 12€

Nordiska ostar och sylt  
på havtorn och morot

## DESSERTS

### CAFÈ CON LECHE 12€

Mocha crème, malt chips  
and milk sorbet

### LINGONBERRY & SALTED CARAMEL 12€

Lingonberry sorbet, salted caramel,  
sour cream and caramelized oats

### APPLE & VANILLA 11€

Apple almond cake, calvados vanilla  
creme and vanilla ice cream

### CHEESE PLATTER 12€

A selection of Nordic cheeses with  
sea buckthorn-carrot marmalade



# Plats

RESTAURANT

## VIIDEN RUOKALAJIN MAISTELUMENU 66€

Suosittelaan koko pöytäseurueelle.

Menu saatavana myös vegetaarisena.  
Kysythän erikoisruokavaihtoehtoja henkilökunnalta.

## VIINIPAKETTI MAISTELUMENULLE 56€

## JUUSTOT 8€

---

### AVSMÄKNINGSMENY MED FEM RÄTTER 66€

Rekommenderas för hela bordssällskapet.

Menyn finns även som vegetarisk.  
Vänligen fråga personalen  
gällande specialdieter.

### 5-COURSE TASTING MENU 66€

Recommended for the entire table.

Also available as a vegetarian version.  
In case of special diets,  
please contact the service staff.

### VINPAKET/AVSMÄKNINGSMENY 56€ OSTAR 8€

### WINES FOR TASTING MENU 56€ A SELECTION OF CHEESES 8€

Käytämme ainoastaan kotimaista lihaa.  
Vi använder endast inhemskt kött.  
We only use domestic meat.