

Plats

RESTAURANT

HUONEPALVELU | RUMSERVICE | ROOM SERVICE



MON – SAT 17-21
ROOM SERVICE FEE 10 €

TILAUKSET | BESTÄLLNINGAR | ORDERS

Restaurant Tel. 441 OR +358 9 435 02441



JUOMAT / DRYCKER / DRINKS

SPARKLING

Langlois-Château, L'Extra Cremant de Loire Brut, Cabernet Franc, 69 € / 0,75 l
Chardonnay, Chenin Blanc, Loire, France

André Clouet Brut Grande Réserve Demie, 58 € / 0,375 l
Pinot Noir, AC Champagne, France

Bollinger Special Cuvée, Chardonnay, 114 € / 0,75 l
Pinot Meunier, Pinot Noir, AC Champagne, France

WHITE WINE

Korrell Johanneshof, Korrell Riesling 65 € / 0,75 l
vom Tonmergel, Riesling, Nahe, Germany

RED WINE

Cá'Leoni Valpolicella Ripasso Superiore calssico, 72 € / 0,75 l
Rondinella, Corvione, Morinara, Corvina, DOCG, Valpolicella, Veneto, Italy

HOUSE BEER

Soppa 9 € / 0,33 l

SOFT DRINKS

Pepsi, Pepsi max, Jaffa, 7up, Novelle mineral water 4,50 € / 0,33 l



ALKURUOKIA / FÖRRÄTTER / STARTERS



3 x SIIKAA 16 €

Graavisiikatartaria,
savusiikamoussea ja siianmätää

3 x SIK 16 €

Tartar på gravad sik,
rökt sikmousse och sikrom

3 x WHITEFISH 16 €

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

MYSKIKURPITSAA & KANTARELLIA 14 €

Mausteinen kurpitsakeitto, marinoitua
kantarellia ja kantarellikroketti

BUTTERNUTPUMPA & KANTARELLER 14 €

Kryddig pumpasoppa, marinerade
kantareller och kantarellkroket

BUTTERNUT SQUASH & CHANTERELLES 14 €

Spicy butternut squash soup, marinated
chanterelles and chanterelle croquette



PÄÄRUOKIA / HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES



NIERIÄÄ & JUURIPERSILJAA 29 €

Paahdettua nieriää, muhennettua
juuripersiljaa ja bouillabaisse-lientä

RÖDING & ROTPERSILJA 29 €

Rostad röding, stuvad rotpersilja
och bouillabaisse-späd

ARCTIC CHAR & ROOT PARSLEY 29 €

Roasted Arctic char, mashed root parsley
and bouillabaisse stock

MAA-ARTISOKKAA & SIPULIA 24 €

Friteerattua maa-artisokkaa,
maa-artisokkapyreetä ja sipulilientä

JORDÄRTSKOCKA & LÖK 24 €

Friterad jordärtskocka,
jordärtskockspuré och lökbuljong

JERUSALEM ARTICHOKE & ONION 24 €

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

WALLENBERG 27 €

Wallenbergin pihvi Bosgårdin luomunaudasta,
herkkutatti-puikulaperunapyreetä ja
rosmariinipuolukkaa

WALLENBERGARE 27 €

Wallenbergare av Bosgårds ekologiska nötkött,
mandelpotatispuré med karljohansvamp
och rosmarinlång

WALLENBERG 27 €

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

KARITSAA & SELLERIÄ 32 €

Karitsan sisäpaistia, paahdettua selleriä,
selleripyreetä ja rosmariinikastiketta

LAMM & SELLERI 32 €

Lamminnanlår, rostad selleri,
selleripuré och rosmarinsås

LAMB & CELERY 32 €

Lamb sirloin, roasted celeriac,
celery purée and rosemary sauce



JÄLKIRUOKIA / EFTERRÄTTER / DESSERTS



OMENAA & VANILJAA 11 €

Omena-mantelikakkua,
calvados-vaniljakreemiä ja omenchutneya

ÄPPEL & VANILJ 11 €

Äppel- och mandelkaka,
calvadosvaniljkräm och äppelchutney

APPLE & VANILLA 11 €

Apple almond cake, calvados vanilla creme
and apple chutney

JUUSTOJA 12 €

Pohjoismaisia juustoja ja
tyrni-porkkanahilloa

OSTAR 12 €

Nordiska ostar och
sylt på havtorn och morot

CHEESE PLATTER 12 €

A selection of Nordic cheeses with
sea buckthorn-carrot marmalade



INSTAGRAM & FACEBOOK - FOLLOW & SHARE



HOTEL

@hanaholmen.hotel

PLATS RESTAURANT

@hanaholmen.plats

CULTURAL CENTRE

@hanaholmen.kulttuurikeskus



www.hanaholmen.fi