

Plats

RESTAURANT

HUONEPALVELU | RUMSSERVICE | ROOM SERVICE



MON – SAT 17-21
ROOM SERVICE FEE 15€

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

Mailly Grand Cru Réserve Brut, 58€ / 0,375 l
Champagne Mailly, Montagne de Reims

Bollinger Special Cuvée, Chardonnay, 159€ / 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

Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2020 DOC, 75€ / 0,75 l
Cantina Di Negrar, Valpolicella

HOUSE BEER

Soppa 9,80€ / 0,33 l

SOFT DRINKS

Pepsi, Pepsi max, Jaffa, 7up, Novelle mineral water 4,70€ / 0,33 l



ALKURUOKIA / FÖRRÄTTER / STARTERS



SIIKAA & PARSAA 16€

Siikacarpaccio, savumajoneesia, parsapyreetä ja vihreää parsaa

SIK & SPARRIS 16€

Sikcarpaccio, rökt majonnäs, sparrispuré och grön sparris

WHITEFISH & ASPARAGUS 16€

Whitefish carpaccio, smoked mayonnaise, asparagus purée and green asparagus

PORKKANAA & MANTELIA 14€

Haudutettua porkkanaa, mantelikreemiä, paahdettua mantelia ja rakuunaöljyä

MOROT & MANDEL 14€

Bräserad morot, mandelkräm, rostad mandel och dragonolja

CARROT & ALMOND 14€

Braised carrot, almond crème, roasted almond and tarragon oil



PÄÄRUOKIA / HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES



NIERIÄÄ & MÄTIÄ 29€

Paahdettua nieriää, savustettua beurre blanc -kastiketta ja kirjolohenmätää

RÖDING & ROM 29€

Stekt röding, rökt beurre blanc-sås och regnbågslaxrom

ARCTIC CHAR & ROE 29€

Roasted Arctic char, smoked beurre blanc sauce and rainbow trout roe

PARSAA & KORVASIENTÄ 26€

Grillattua valkoista parsaa, luomupomuna ja muhennettua korvasientä

SPARRIS & STENMURKLA 26€

Grillad vit sparris, pocherat ekologiskt ägg och stuvade murklor

ASPARAGUS & FALSE MOREL 26€

Grilled white asparagus, organic poached egg and creamed false morel

KARITSAA & PAKSOITA 29€

Haudutettua karitsanniskaa, paksoita ja hollandaisekastiketta

LAMM & PAK CHOI 29€

Bräserad lammnacke, pak choi och hollandaisesås

LAMB & BOK CHOY 29€

Braised neck of lamb, bok choy and hollandaise sauce

CHATEAUBRIAND 33€

Naudan sisäfileepihvi, haricot verts ja punaviinikastiketta

CHATEAUBRIAND 33€

Innerfilébiff av nö, haricot verts och rödvinssås

CHATEAUBRIAND 33€

Beef fillet steak, haricot verts and red wine sauce



JÄLKIRUOKIA / EFTERRÄTTER / DESSERTS



RAPARPERIA & VADELMAA 12€

Haudutettua raparperia, vaniljakreemiä ja tuoreita vadelmia

RABARBER & HALLON 12€

Inkopt rabarber, vaniljkräm och färska hallon

RHUBARB & RASPBERRY 12€

Rhubarb compote, vanilla cream and fresh raspberries

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

