



# HUONEPALVELU | RUMSSERVICE | ROOM SERVICE



MON - SAT 17-21  
ROOM SERVICE FEE 15 €

---

## TILAIKSET | BESTÄLLNINGAR | ORDERS

Restaurant ..... Tel. 441 OR +358 9 435 02441

---

### JUOMAT / DRYCKER / DRINKS

#### SPARKLING

Langlois-Château, L'Extra Cremant de Loire Brut, ..... 69 € / 0,75 l  
Loire, France

André Clouet Brut Grand Réserve, ..... 63 € / 0,375 l  
Champagne André Clouet, Bouzy, France

Bollinger Special Cuvée, ..... 169 € / 0,75 l  
AC Champagne, France

#### WHITE WINE

Vom Tonmergel Korrell Riesling ..... 65 € / 0,75 l  
Nahe, Germany

#### RED WINE

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

#### HOUSE BEER

Soppa ..... 9,80 € / 0,33 l

SOFT DRINKS ..... 4,80 € / 0,33 l

# ALKRUOKIA / FÖRRÄTTER / STARTERS

## KUHAA & JUURIPERSILJAA 16 €

Hiilostettua kuhaa, sitruunamarinoitua kuhaa ja juuripersiljapyreetä

## ENDIIVIÄ & PELTOLA BLUE 14 €

Endiiviä, Peltola Blue -juustokreemiä ja karamellisoitua saksanpähkinää

## GÖS & ROTPERSILJA 16 €

Glödstekt gös och citronmarinerad gös med persiljerotspuré

## ENDIV & PELTOLA BLUE-OST 14 €

Endiv, Peltola Blue-blåmögelostkräm och karamelliserade valnötter

## PIKEPERCH & ROOT PARSLEY 16 €

Chargrilled pikeperch, lemon-marinated pikeperch and puréed root parsley

## ENDIVE & PELTOLA BLUE CHEESE 14 €

Endive, creamed Peltola blue cheese and caramelised walnuts

# PÄÄRUOKIA / HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

## SIIKAA & JOKIRAPUA 29 €

Oliiviöljyssä haudutettua siikaa, savoijinkaalia, jokiraputartaria ja jokirapukastiketta

## MAA-ARTISOKKA & OSTERIVINOKASTA 26 €

Paahdettua maa-artisokkaa, maa-artisokkapyreetä ja paistettua osterivinokasta

## WALLENBERG 28 €

Wallenberg Bosgårdin luomunaudasta, puikulaperunamuusia ja rosmaarinipuolukkaa

## POROA & MUSTAJUURTA 35 €

Poron entrecôte, paistettua mustajuurta ja mustajuuriptyreetä

## SIK & FLODKRÄFTOR 29 €

Sik bräserad i olivolja, savojkål, flodkräftstartar och flodkräftssås

## JORDÄRTSKOCKA & OSTRONSKIVLING 26 €

Rostad jordärtskocka, jordärtskockspuré och stekt ostronskivling

## WALLENBERGARE 28 €

Wallenbergare av Bosgårds ekologiska nötkött, mandelpotatispuré och rosmarinlingen

## REN OCH SVARTROT 35 €

Entrecôte av ren, stekt svartrot och svartrotspuré

## WHITEFISH & CRAYFISH 29 €

Whitefish simmered in olive oil, savoy cabbage, crayfish tartare and crayfish sauce

## JERUSALEM ARTICHOKE & OYSTER MUSHROOM 26€

Roasted Jerusalem artichoke, Jerusalem artichoke purée and fried oyster mushroom

## WALLENBERG 28 €

Beef Wallenberg of organic Bosgård manor beef, mashed almond potatoes and lingonberries with rosemary

## REINDEER & BLACK SALSIFY 35 €

Reindeer entrecôte, fried black salsify and black salsify purée

# JÄLKIRUOKIA / EFTERRÄTTER / DESSERTS

## LAKRITSAA & APPELSIINIA 12 €

Lakritsikreemiä, lakritsimarenkia, appelsiinicumblea ja appelsiinisorbettia

## JUUSTOJA 12€

Juustovalikoima ja punaherukkahilloketta

## LAKRITS OCH APELSIN 12 €

Lakritskrämer, lakritsmaräng, apelsin-crumble och apelsinsorbet

## OSTAR 12€

Ett urval ostar med rödvinbärskompott

## LIQUORICE & ORANGE 12 €

Liquorice crème, liquorice meringue, orange crumble and orange sorbet

## CHEESE PLATTER 12€

A selection of cheeses with redcurrant compote

## INSTAGRAM & FACEBOOK - FOLLOW & SHARE

### HOTEL

@hanaholmen.hotel

### PLATS RESTAURANT

@hanaholmen.plats

### CULTURAL CENTRE

@hanaholmen.kulttuurikeskus