



## 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, ..... 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



## ALKURUOKIA / FÖRRÄTTER / STARTERS



### SIIKATARTARIA 16 €

Siikatartaria, siianmätiä ja valutettua kermaviiliä

### SIKTARTAR 16 €

Siktartar, sikrom och avrunnen gräddfil

### WHITEFISH TARTARE 16 €

Whitefish tartare, whitefish roe and strained sour cream

### PARSAA & KARHUNLAUKKAA 14 €

Parsakeitto, belugalinssejä ja karhunlaukka öljyä

### SPARRIS & RAMSLÖK 14 €

Sparrissoppa, belugalinsjer och ramslöksolja

### ASPARAGUS & WILD GARLIC 14 €

Asparagus soup, beluga lentils and wild garlic oil



## PÄÄRUOKIA / HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES



### NIERIÄÄ & PERUNAA 29 €

Paistettua nieriää, murskattua perunaa ja sognefjord kastiketta

### RÖDING & POTATIS 29 €

Stekt röding, krossad potatis och Sandefjordsås

### ARCTIC CHAR & POTATO 29 €

Fried Arctic char, crushed potatoes and Sandefjord sauce

### KUKKAKAALIA & KORVASIENTÄ 26 €

Paistettua kukkakaalia, paistettua korvasientä, ruskistettua voita, kaprista ja salviaa

### BLOMKÅL & MURKLOR 26 €

Sauterad blomkål, stekt murkla, brynt smör, kapris och salvia

### CAULIFLOWER & FALSE MOREL 26 €

Fried cauliflower, fried false morel, browned butter, capers and sage

### KARITSAA & HUHTASIENTÄ 28 €

Karitsan makkara, haudutettua suippokaalia ja huhtasienikastiketta

### LAMM & TOPPMURKLA 28 €

Lammkorv, brässerad spetskål och sås på toppmurkla

### LAMB & MOREL MUSHROOM 28 €

Lamb sausage, poached sweetheart cabbage and morel mushroom sauce

### CHATEAUBRIAND 35 €

Naudan sisäfileepihvi, grillattua parsaa ja kuusenkerkkä hollandaisea

### CHATEAUBRIAND 35 €

Innerfilébiff av nöt, grillad sparris och granskottshollandaise

### CHATEAUBRIAND 35 €

Beef fillet steak, grilled asparagus and Hollandaise sauce flavoured with spruce shoots



## JÄLKIRUOKIA / EFTERRÄTTER / DESSERTS



### RAPARPERIA & SUKLAATA 12 €

Raparperikomppottia, kardemummacrumblea ja suklaakreemiä

### RABARBER OCH CHOKLAD 12 €

Rabarberkompott, kardemummakräm och chokladkräm

### RHUBARB AND CHOCOLATE 12 €

Rhubarb compote, cardamom cream and chocolate cream

### JUUSTOJA 12 €

Juustovalikoima ja punaherukkahilloketta

### OSTAR 12 €

Ett urval ostar med rödvinbärskompott

### 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



www.hanaholmen.fi

