



Klubin Ravintola

HÖGFORSIN RUUKIN PELTI

Runsas valikoima Tehtaan Hotellin keittiön parhaita alkuruokia (PG)

18 € / hlö

Yhdelle, kahdelle tai vaikka koko seurueelle

TEHTAANPUISTON PELTI

Runsas valikoima Tehtaan Hotellin keittiön kiitettöjä kasvisalkuruokia (PV, PG)

17 € / hlö

Yhdelle, kahdelle tai vaikka koko seurueelle

HÖGFORSIN RUUKIN PELLIN HERKUT:

MARINOIDUT OLIIVIT (M, G)
 GRILLATUT KASVIKSET (M, G)
 MOZZARELLA JA KLUBIN YRTTIÖLJY (L, G)
 HERNEHUMMUSTA (V, PG)
 FOCACCIA (M)
 TEHTAAN HOTELLIN BRUSCHETTA (V, PG)
 SITRUUNASARDELLIT (L)
 SAVUSÄRKIMOUSSE (L)
 Tehtaan Hotellin näkkäriä
 NAPOLIN SALAMIA

ALKUPALOJA

HERNEHUMMUSTA (V, PG) + FOCACCIA	€	6
TEHTAAN HOTELLIN TARTARPIHVI Ohuet frittiperuna-suikaleet & tabascomajoneesi	€	13
KLUBIN RAIKAS BRUSCHETTA Mozzarella-juustolla ja Klubin yrttiöljyllä +3 €	€	6
TEHTAAN HOTELLIN SKAGEN Juureen leivotulla leivällä	€	11
PERUNAMAKKARA-ARANCINI Sitruuna-ruohosipulihapankermaa. Karkkilalainen gourmet kohtaa sisilialaisen keittiön aarteen.	€	7

TEHTAANPUISTON PELLIN HERKUT:

MARINOIDUT OLIIVIT (M, G)
 GRILLATUT KASVIKSET (M, G)
 FALAFEL-PYÖRYKKÄ (M, G)
 HERNEHUMMUSTA (V, PG)
 FOCACCIA (M)
 TEHTAAN HOTELLIN BRUSCHETTA (L)
 KUKKAKAALIWINGS (L, G)
 Tehtaan Hotellin kurkkumajoneesia
 ILO CASHEW-VALKOHOME JUUSTO (V)
 kotimainen vegaanikerku

SALAATIT

TEHTAAN HOTELLIN CAESAR-SALAATTI (L, G) Naturel (sis, parmesansipsejä, näkkäriä)	€	12
Pariloidulla kanalla	€	15
KLUBIN MAKOISA NIZZAN SALAATTI (L, G) Savusärkeä, perunaa, papuja, kananmunaa ja sardellia	€	16
KASVISSALAATTI (L, G) Runsas vihreä salaattipohja ja valinnainen lisuke: Falafelpyörykät tai vuohenjuusto	€	15

Klubin Ravintola



TEHTAAN HOTELLIN BURGERIT

Klassikoiksi jo muodostuneet

PELTO-SEPPÄLÄN TILAN NAUTA-
BURGER (L) 19

Cheddaria, paahdettua valkosipuliaiolia, suolakurkkua,
friteerattua Julienne-perunaa ja pikkelöityä punasipulia

KLUBIN RAPEA KALABURGER (L) 19

Tuoreita, paneroituja ahvenfileitä, sitruuna-
kurkkumajoneesia, mummonkurkkua, pikkelöityä
punasipulia ja rapeaa salaattia

TEHTAAN KASVISBURGER (L, PV) 17

Falafelpihvi, limedressing, salsa fresca ja rapeaa salaattia

PÄÄRUOKIA

FAGERKULLAN FISH & CHIPS (L) 25

Pankoleivitettyä ahventa, friteerattua perunaa &
limedressing, retiisisalaattia

PAAHDETTUA KUHA (L, G) 29

Kotimaista kuhaa, paahdettua fenkolaa ja perunaa & voikastike

PATRUUNAN PIPPURIPPIHVI 39

Rapeat ranskalaiset perunat, varsiparsakaalia ja
sous-chef Ollin jallu-pippurikastike

PARMESANKANAA MILANESE 26

Parmesan-paneroitua kanaa, paahdettua perunaa ja paahdettua
valkosipuliaiolia, sitruunaa

RISOTTO KAUDEN VIHANNEKSISTA (PV) 18

LISUKKEET

€

KLUBIN RAPEAT RANSKALAISET 5

(dipit: valkosipuliaioli, limedressing,
kurkkumajoneesi + 1 € / dippi)

LISUKESALAATTI 5

Vihreä salaatti, sitruunavinaigrette

JÄLKIRUOKIA

JOGURTTIVANUKAS (L, G) 9

Vadelmasorbettia

MARJA-PAVLOVA (V, G) 9

JALLU-TIRAMISU (L) 10

Pastry chef Alvarin salaisella reseptillä

JÄÄTELÖT (L, G) & SORBETIT (V, G) 5

Kysy valikoimasta tarjoilijalta!

L = laktoositon, G = gluteeniton, PG = gluteeniton

pyynnöstä, V = vegaaninen, PV = vegaaninen pyynnöstä,

M = maidoton, Lisätietoja annoksista saat

henkilökunnalta.

KÄY TUTUSTUMASSA TEHTAAN HOTELLIN BAARIN YHTEYDESSÄ TOIMIVAAN KLUBIN PUOTIIN!

Puodin hyllyiltä löytyy mm. Pielisen
savusärkeä.

Puodissa on kaupan myös lukemista sekä
parhaiden karkkilalaisten & eurooppalaisten
tuottajien herkkuja.

Janoiselle kulkijalle puoti tarjoaa kattavan
valikoiman juomia kotiin tai Jokisaunalle

Viinilista

KUOHUVAT

12cl | 16cl | plo

JAUME SERRA ORGANIC BRUT 7,50€ | 10€ | 45€

Erittäin kuiva ja hapokas cava. Sopii alkumaljaksi, aperitiiviksi tai vaikka juomaksi läpi aterian.

VEUVE AMBAL CRÉMANT

DE BOURGOGNE 12,50€ | 16,50€ | 76€

Tyylikäs samppanjamenetelmällä tehty cremat alkujuomaksi tai kevyiden ruokien seuraksi

CASTELLBLANC

ROSADO CAVA 8,50€ | 11,50€ | 52€

Hieman makea ja marjainen rosé-kuuhu.

Toimii ihan sellaisenaan ja ystävien seurassa

CERADELLO PROSECCO 9€ | 12€ | 55€

Täysin kuiva mutta hedelmäinen luomukuuhu.

Tyylikäs aperitiivi ja kalaruokien seuralainen

CHAMPAGNE POL ROGER BRUT RÉSERVE

0,75 ml - | - | 99€

Erittäin kuiva mutta tasapainoinen klassikko, Englannin kuningashuoneen samppanja

CHAMPAGNE POL ROGER BRUT 0,375 ml | 49€

VALKOISET

12cl | 16cl | plo

HUGEL TRADITION "1639" 9,50€ | 12,50€ | 59€

Hugelin perheen upea Alsacelainen valkoviini, jossa mm. riesling- ja gewürztraminer-rypäleitä. Kalan paras kaveri. Vegaaninen viini

LAMBERTI CA'PREELLA PINOT GRIGIO

8,50€ | 11,50€ | 52€

Veneton alueelta helteisen päivän kevyt herkku. Kiva kaveri sellaisenaan, kevyille ruoille ja kalalle

HIRTL GRÜNER VELTLINER 8,50€ | 11,50€ | 49€

Erittäin kuiva, hedelmäisen hapokas grüner, kala- ja äyriäisruokien ja salaattien seuraksi.

JOSEPH CATTIN RIESLING 8,50€ | 11,50€ | 52€

Hedelmäinen, mutta kuiva Alsacen alueen Riesling. Yleisviini kala- ja äyriäisruokien ja salaattien seuraksi.

THÖRLE RIESLING FEINHERB 11€ | 15€ | 68€

Saksan Rheinhessenin alueen puolikuiva, hapokas riesling, sopii hyvin aperitiiviksi tai salaattien ja kasvien kanssa nautittavaksi. Vegaaninen

TXOMIN ETXANIZ TXAKOLI 10,50€ | 14€ | 65€

Baskimaan raikas viini kesäisten pikkusuolaisten pariin tai nautittavaksi terassilla sellaisenaan. Kokeiltava!

12cl | 16cl | plo

SANCERRE LA CHATELLENIE - | - | 94€

Joseph Mellot'n viinitalon upea, aromaattinen Sancerre. Maussa trooppisia hedelmiä ja sitrusta. Vegaaninen

ROSÉT

12cl | 16cl | plo

MONT'ALBANO 7,50€ | 10€ | 45€

Italialainen luomurosé Bardolinosta Venetosta. Nenässä on kirsikkaa ja mansikkaa. Mainio viini salaateille ja kalalle

CHAPOUTIER BELLRUCHE ROSÉ - | - | 59€

Kesäinen rosé Rhône'n alueelta, sisältää suurimmaksi osaksi Grenache-rypälettä ja lisäksi Cinsaultia ja Syrahia. Sopii hyvin salaattien ja kesäisten ruokien kanssa

PUNAISET

12cl | 16cl | plo

MONTES PINOT NOIR 8€ | 11€ | 48€

Chiläläinen Limited Edition Pinot Noir -viini. Maku on hyvin tasapainoisen hapokas. Sopii hyvin vaaleiden liha-, kala- ja lohiruokien seuraksi.

HONORO VERA ORGANIC 9€ | 12€ | 53€

Maussa herukkaa, tummaa kirsikkaa, luumua ja muhevan mullan vivahteita. Keskitäyteläinen, sopii hyvin liharuokien ja kovien juustojen kanssa

BERTANI VALPOLICELLA RIPASSO - | - | 74€

Maku täyteläinen, tuntuva kuivattujen hedelmien vivahteita

ONTAÑÓN RESERVA 2015 14,50€ | 19€ | 89€

Yli kymmenvuotias Espanjan Rioja Alta -alueelta tuleva vaniljainen ja tamminen mutta silti hedelmäinen viini.

AMARONE MONTRESOR DOCG - | - | 109€

Ryhdykäs ja napakka voimakkaiden ruokien seuralainen

MAKEAT

4cl | 8cl

UMESHU 6€ | 12€

Herkullinen japanilainen likööri japaninaprikoosista

GRANDE MAISON 6€ | 12€

Kuuluisan Sauternes'in veroinen herkku Monbazillacista

GRAHAM'S NATURA 4,50€ | 9€

Luomuportoviini Reserve-luokituksella

Kysy myös ravintolapäällikkö Annen viinikellarin kätköistä löytyviä erikoisuuksia. Vain sinulle.