



Klubin Ravintola

ALKUPALOJA

PERUNAMAKKARA-ARANCINOT, <i>puolukkamajoneesia & parmesania (L)</i>	€ 9
TEHTAAN HOTELLIN PAISTI-TONNATO <i>ja friteerattuja kapriksia (L, G)</i>	14
TEHTAAN HOTELLIN LOHIPASTRAMI <i>Pikkelöityä fenkolia ja inkiväärimajoneesia (L, G)</i>	13
TEHTAAN HOTELLIN LOHIKEITTO (L, PG) <i>Saaristolaisleipää</i>	13

HÖGFORSIN RUUKIN PELTI

*Runsas valikoima Tehtaan Hotellin
keittiön parhaita alkuruokia (PG)*

18 € / hlö

Yhdelle, kahdelle tai vaikka koko seurueelle

HÖGFORSIN RUUKIN PELLIN HERKUT:

SAVUSÄRKEÄ, KLUBIN NÄKKÄRIÄ <i>ja mummonkurkkua (L, G)</i>	
PERUNAMAKKARA-ARANCINO <i>ja puolukkamajoneesia (L)</i>	
TEHTAAN HOTELLIN PAISTI-TONNATO <i>ja friteerattuja kapriksia (L, G)</i>	
TEHTAAN HOTELLIN LOHIPASTRAMIA <i>ja pikkelöityä fenkolia (L, G)</i>	
MAKULIHAN SAVUSTETTUA KALKKUNAA ja <i>mustaherukkahilloa (L, G)</i>	
PIKKELÖITYJÄ KOTIMAISIA SIENIÄ (L, G)	
KOTIMAISTA JUUSTOA ja hilloketta (L, G)	
TEHTAAN HOTELLIN OMAA HERNEHUMMUSTA <i>ja hapanjuurileipää (L)</i>	

TEHTAANPUISTON ALKUPALALAUTANEN (KASVISVAIHTOEHTO RUUKIN PELLILLE)

15 €

PIKKELÖITYJÄ KOTIMAISIA SIENIÄ (L, G)	
KAUDEN KASVIKSET (L, G)	
PIKKELÖITYJÄ FENKOLIA (L, G)	
HERNEHUMMUSTA (V)	
KOTIMAISTA JUUSTOA & HILLOKETTA (L, G)	
LEIPÄÄ (L, PG)	

PÄÄRUOAT

€

PAISTETTUA SIIKAA (L, G) <i>Kukkakaalipyrettä, paahdettua syysporkkanaa ja vermuttikastiketta</i>	31
FAGERKULLAN FISH & CHIPS (L) <i>Pankoleivoitettua ahventa, friteerattua perunaa & inkiväärimajoneesia</i>	25
PATRUUNAN PIPPURIPIHVI (L, G) <i>Paahdetut perunat, varsiparsakaalia ja sous-chef Ollin jallu-pippurikastike</i>	39
KOTIMAISTA POSSUN POSKEA (L, G) <i>Perunamuusia, paistettuja helmisipuleita, ja omenasiiderikastiketta</i>	23
HARISSAMUNAKOISOA <i>Helmicouscousta (L, PG, PV)</i>	23
TEHTAAN HOTELLIN KERMAINEN LOHIKEITTO (L, PG)	19

Klubin Ravintola



TEHTAAN HOTELLIN BURGERIT

Klassikoiksi jo muodostuneet

	€
TEHTAAN HOTELLIN PEURABURGER (L) <i>Rosmariiniaoli, puolukka-pekonihiilloa, rucolaa, tomaattia mummonkurkkua ja pikkelöityä punasipulia</i>	19
KLUBIN RAPEA KALABURGER (L) <i>Tuoreita, paneroituja ahvenfileitä, inkiväärimajoneesia, rucolaa, mummonkurkkua ja pikkelöityä punasipulia</i>	19
TEHTAAN HOTELLIN PORTOBELLOBURGER <i>rucolaa, tomaattia mummonkurkkua ja pikkelöityä punasipulia (L, PV)</i>	17

LISUKKEET

	€
KLUBIN RAPEAT RANSKALAISET (L, G) <i>(dippi: rosmariiniaoli, inkiväärimajoneesi, piparjuurimajoneesi + 1 € / dippi)</i>	5
LISUKESALAATTI (L, G, M) <i>Vihreä salaatti, sitruunavinaigrette</i>	5

JÄLKIRUOKIA

	€
SITRUUNA-CRÈME BRÛLÉE (L, G) <i>Tuoreita marjoja</i>	9
SUKLAAFONDANT (L, G) <i>Marjamelbaa & vaniljajäätelöä</i>	10
JÄÄTELÖT (L, G) & SORBETIT (V, G) <i>Kysy valikoimasta tarjoilijalta!</i>	5

L = laktoositon, G = gluteeniton, PG = gluteeniton pyynnöstä, V = vegaaninen, PV = vegaaninen pyynnöstä, M = maidoton, Lisätietoja annoksista saat henkilökunnalta.

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 gewürztaminer-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 sitrasta. Vegaaninen

ROSÉT

12cl | 16cl | plo

CHAPOUTIER BELLRUCHE ROSÉ 9€ | 12€ | 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€
Chileläinen 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 muhevaa mullan vivahteita. Keskitäyteläinen, sopii hyvin liharuokien ja kovien juustojen kanssa

BERTANI VALPOLICELLA RIPASSO - | - | 74€
Maku täyteläinen, tuntuvaa kuivattujen hedelmien vivahdetta

ONTAÑÓN RESERVA 2015 14,50€ | 19€ | 89€
Arvokkaasti ikääntynyt 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 6€ | 12€
Luomuportoviini Reserve-luokituksella

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