



Klubin Ravintola

ALKURUOAT

KERMAINEN MAA-ARTISOKKAKEITTO (L, G) rapeita maa-artisokkalastuja ja yrttiöljyä	12
KUHACEVICHE (L, G) rapeaa endiiviä, cavi-artia ja lime-korianterimajoneesia	13
PERUNAMAKKARA CROSTINIT (L, PG) rucolaa, puolukka-punasipulihilloketta, timjamioliolia	12
TEHTAAN HOTELLIN HERNEHUMMUS (V, PG) hapanjuurileipää	6
KLUBIN FENKOLICOESLAW (V, PG) fenkolia, suolamantelirouhetta, lehtikaalia, minttumajonnesikastiketta ja hapanjuurileipää	10
PEHMEÄÄ BURRATAA (L, G) basilikaöljyä salaattipedillä	8

HÖGFORSIN RUUKIN PELTI 18 €/hlö

Runsas valikoima Tehtaan Hotellin
keittiön parhaita keväisiä alkuruokia (PG)

PERUNAMAKKACROSTINI (L, PG) rucolaa, puolukka-punasipulihilloketta, timjamioliolia	
PEHMEÄÄ BURRATAA (L, G) basilikaöljyä salaattipedillä	
FENKOLICOESLAW (V, G) fenkolia, suolamantelirouhetta, lehtikaalia ja minttujogurttikastiketta	
KUHACEVICHE (L, G) rapeaa endiiviä ja lime-korianterimajoneesia	
TEHTAAN HOTELLIN HERNEHUMMUS (L, PG) hapanjuurileipää	
FETAVAAHTO & PAAHDETTUA BATAATTIA (L, G) suolamantelia	
SAVUSÄRKIMOUSSEA RUISNAPILLA (L, PG)	

PÄÄRUOAT

KLUBIN FISH & CHIPS TAI CELERY & CHIPS kotimaisesta, pankokuorrutetusta ahvenesta tai selleristä, voiherneitä ja tartarkastiketta (L)	26
PAAHDETTUA KOTIMAISTA KAALIA fritattua lehtikaalia, miso-voikastiketta, perinafondant ja paahdettua porkkanaa suolamantelirouheella (L, G, PV)	24
KOTIMAISTA LÄHITILÖJEN PIHVILHAA portviinikastiketta, palsternakkapyreetä, perunafondant ja paahdettua varsiparsakaalia (L, G)	38
PAISTETTUA KOTIMAISTA KUHA beurre blanc-kastiketta, perunafondant ja paahdettua varsiparsakaalia (L, G)	34
KERMAINEN MAA-ARTISOKKAKEITTO rapeita maa-artisokkalastuja ja yrttiöljyä (L, PG)	17

TEHTAAN HOTELLIN BURGERIT

HARJUN TILAN KUUSIPEURABURGER meillä leivottu briossisämpylä, pekonihilloketta, Jukolan aitoa cheddaria, rucolaa, mummonkurkkua ja timjamioliolia (L, PG)	19
KLUBIN RAPEA KALABURGER kotimaista paneroitua ahventa, meillä leivottu briossisämpylä, rucolaa, mummonkurkkua, marinoitua punasipulia ja tartarkastiketta (L)	19
SELLERIBURGER meillä leivottu briossisämpylä, rucolaa, mummon- kurkkua, marinoitua punasipulia ja lime-korianterimajoneesi (L, PV)	17
KLUBIN RAPEAT RANSKALAISET (L, G) (dipit: timjamiolioli, lime-korianterimajoneesi, srirachamajoneesi ja Klubin tartarkastike +1 € / dippi)	5
LISUKESALAATTI (G, M) vihreä salaatti, sitruunavinaigretteä	5



Klubin Ravintola

JÄLKIRUOKIA

*HERRA BREMERIN PAREMPI MOKKAPALA 10 €
marjamelbaa ja Linnankosken Tilan vuohenmaitovaniljajäätelöä (L, G)*

*TALON SITRUUNAPIIRAKKA 11 €
mascarponevaahtoa (L, G)*

*KLUBIN SUNDAE-ANNOS 8 €
3 jäätelöpalloa, kermavaahtoa & marjamelbaa (L, G)*

*JÄÄTELÖT (L, G) & SORBETIT (V, G) 6 €
Kysy valikoimasta tarjoilijalta!*

*L = laktoositon, G = gluteeniton, PG = gluteeniton pyynnöstä, V = vegaaninen, PV = vegaaninen pyynnöstä, M = maidoton,
Kaikki käyttämämme liha ja kana ovat suomalaista. Kala suomalaista ja ruotsalaista. 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.

Meiltä myös ravintola-, elämyspaketti- ja majoituslahjakortit

Tehtaan Hotelli -Kaikki elämäsi tilaisuudet

Viinilista

KUOHUVAT

12cl | 16cl | plo

JAUME SERRA ORGANIC BRUT 8,50€ | 11€ | 49€

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€

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

LAMBERTI CA'PRELLA 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 kasvisten kanssa nautittavaksi. Vegaaninen

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

Baskimaan raikas viini kesäisten pikkusuolaisten pariaksi 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

CHAPOUTIER MARIUS ROSÉ 9€ | 12€ | 59€

Ryhdikäs mutta hienostunut rosé, sisältää suurimmaksi osaksi Grenache-rypälettä ja lisäksi Cinsaultia ja Syrahia. Sopii hyvin kevyiden lihojen, kala- ja kasvisruokien 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 muhevan mullan vivahteita. Keskitäyteläinen, sopii hyvin liharuokien ja kovien juustojen kanssa

ANTICHE TERRE MEZZO RIPASSO - | - | 74€

Palkittu, täyteläinen nautiskelija ripasso

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€

Ryhdikäs ja napakka voimakkaiden ruokien seuralainen

MAKEAT

4cl | 8cl

UMESHU 7€ | 14€

Herkullinen japanilainen likööri japaninaprikoosista

GRANDE MAISON 7€ | 14€

Kuuluisan Sauternes'in veroinen herkku Monbazillacista

GRAHAM'S NATURA 7€ | 14€

Luomuportoviini Reserve-luokituksella

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