



## Klubin Ravintola

### ALKURUOAT

|   | €  |
|---|----|
| MOZZARELLAA & PESTOA (VL, G)<br><i>Buffalo mozzarellaa, raikasta salaattia, talon rucolapestoa &amp; paahdettuja kirsikkatomaatteja</i>   | 13 |
| KLUBIN CROSTINIT<br><i>(valitse kolme mieluisinta herkullista rapeaa pientä leipästä)</i><br><i>Perinteinen tomaatti bruschetta &amp; tuoretta basilikaa (VEG)</i><br><i>Paahdettua halloumia, mascarponea, persikkahilloa &amp; tuoreita yrttejä (L)</i><br><i>Parmankinkkua, verkkomelonia &amp; balsamicoa (L)</i> | 9  |
| VALKOSIPULISCAMPIT (L, PG)<br><i>Valkosipuliöljyssä paistettuja jättikatkaravun pyrstöjä, paahdettuja kirsikkatomaatteja, kapriksia &amp; tuoretta lehtipersiljaa, hapanjuurileipää</i>   | 13 |
| LOHICARPACCIO (L, G)<br><i>Kotimaista kirjolohta, tillimajoneesia, sitruunankuorta, kapriksia, parmeseania &amp; tuoreita yrttejä</i>   | 13 |
| MINTTU-HERNEHUMMUS (L, PG)<br><i>Oman puutarhan mintusta ja tuoreherneistä tehty hummus &amp; tuoretta hapanjuurileipää</i>   | 6  |

### HÖGFORSIN RUUKIN antipastopelti

**18 €/hlö**

(VL, PG)

*Antipastopelti sisältää parmankinkkua, bresaolaa ja verkkomelonia, rucolapestolla maustettuja varhaisperunoita, Linnankosken tilan kotijuustoa, paahdettuja kirsikkatomaatteja ja buffalomozzarellaa, hernehummusta & talon hapanjuurileipää*

|   |       |
|---|-------|
| TEHTAAN HOTELLIN LOHIKEITTO (L, PG)<br><i>Kotimaista kirjolohta, kesäperunaa &amp; tuoretta tilliä kermaisen pehmeässä liemessä, saaristolaisleipää &amp; talon voita</i> | 13/19 |
|---|-------|

### PÄÄRUOAT

|  | €  |
|--|----|
| NAUDAN ENTRECOTE & GREMOLATA (L, G)<br><i>Kotimainen naudan entrecote pihvi, gremolataa, parmesanperunoita, paahdettuja pikku terttutomaatteja &amp; aiolia</i>  | 36 |
| KIRJOLOHI & HUMMERIKASTIKE (L, G)<br><i>Paahdettua kotimaista kirjolohta, hummerikastiketta ja raikasta fenkolisalaattia</i>   | 29 |
| KLUBIN KESÄKURPITSAPIHVIT & TILLIDRESSING (VEG, G)<br><i>Oman keittiön kesäkurpitsapihvit, tillidressing-kastiketta &amp; paahdettuja pieniä terttutomaatteja</i>                                      | 26 |
| PARMESAANIKANAA (VL, PG)<br><i>Rapeaa leivitettyä kotimaista kanaa, mozzarellaa, parmeseania &amp; rigatonipastaa vodka-tomaattikastikkeessa</i>   | 25 |
| TEHTAAN PUUTARHURIN PESTOPASTA (VEG, PG, sis. pähkinää)<br><i>Talon vegaanista rucolapestoa, herneitä, paahdettua mantelirouhetta, rigatonipastaa, vegaanista "parmeseania" &amp; tuoreita yrttejä</i> | 22 |



## Klubin Ravintola

### SALAATIT

|   |    |
|---|----|
| <b>KLUBIN KANACAESAR (L, PG)</b>  | 17 |
| <i>Rapeaa paneroitua kotimaista kanaa, romainesalaattia, parmesaanilastuja &amp; krutonkeja</i>   |    |
| <b>PARMANKINKKU-MOZZARELLASALAATTI (VL, G)</b>  | 18 |
| <i>Parmankinkkua, buffalomozzarella, rucolapestolla maustettuja varhaisperunoita, verkkomelonia, balsamicoa &amp; raikasta vihersalaattia</i> |    |

### TEHTAAN HOTELLIN BURGERIT

|   |    |
|---|----|
| <b>TEHTAAN HOTELLIN JUUSTOBURGER (L, PG)</b>  | 19 |
| <i>Pelto-Seppälän tilan 180 g naudan jauhelihapihvi, Jukolan aitoa cheddaria, karamellisoitua sipulia ja aiolia</i> |    |
| <b>KLUBIN KANAHAMPURILAINEN ALLA ROMANA (VL, PG)</b>  | 18 |
| <i>Paneroitua kotimaista kanaa, mozzarella, rapeaa parmankinkkua &amp; pestomajoneesia</i>                          |    |

€

|   |    |
|---|----|
| <b>HALLOUMIHAMPURILAINEN (L, PG)</b>  | 18 |
| <i>Friteerattua halloumia, gremolataa, pariloitua kesäkurpitsaa &amp; sitruunaremouladea (Saatavilla myös kirjolohella)</i> |    |

*Kaikki hampurilaiset tarjoillaan, meillä leivotun briossisämpylän, rucolan, pihvitomaatin ja mummonkurkkujen kera*

### BURGERIN LISUKKEEKSI:

|  |   |
|--|---|
| <b>PARMESAANIRANSKALAISET (L, G)</b>                       | 5 |
| <i>Dipit: aioli, pestomajoneesi, sitruunaremoulade</i>     | 1 |
| <b>RAIKAS VIHERSALAATTI (VEG, G)</b>                       | 5 |
| <i>Vihersalaatti kasviksilla ja vinegrettikastikkeella</i> |   |

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



## Klubin Ravintola

### PIENILLE HERKKUSUILLE

€

RAPEA KANA & AIOLI (L, G)

12 €

*Friteerattua kotimaista kanaa, ranskanperunoita & aiolidippiä*

LOHI & SITRUUNAREMOULADE (L, G)

12 €

*Kotimaista kirjolohta, ranskanperunoita & sitruunaremouladea*

TEHTAAN HOTELLIN PIKKUBURGERI (L, PG)

12 €

*Pelto-Seppälän tilan 100 g naudan jauhelihapihvi, mummonkurkkuja, pihvitomaattia, ranskanperunoita ja ketsuppia*

*Lasten annokset tarjoillaan kurkku ja porkkanatikkujen kera*

### JÄLKIRUOAT

JOGURTTI-VALKOSUKLAAMOUSSE (VL, G)

11 €

*Jogurttimoussea, paahdettua valkosuklaata & tuoreita mansikoita*

RAPARPERI-VANILJATARTALETTA (L)

11 €

*Vaniljakreemillä täytetty tartaletta & oman puutarhan raparperia*

KLUBIN TIRAMISU (L)

12 €

*Savoiard-keksejä, jaloviinalla maustettua mascarponevaahtoa ja tummaa kaakaopölyä*

JÄÄTELÖT & SORBETIT (VEG)

*Yksi pallo ja kastike*

4 €

*Kaksi palloa ja kastike*

6 €

*Kolme palloa ja kastike*

8 €

# Viinilista

## KUOHUVAT

12cl | 16cl | plo

RETOÑO CAVA BRUT GUARDA 8,50€ | 11€ | 49€

*Erittäin kuiva, kevyen kukkainen ja hapokas cava. Sopii alkumaljaksi, antipaston kera tai vaikka juomaksi läpi aterian*

DOMAINE DE BOIS MOZÉ CREMANT

DE LOIRE BRUT 11€ | 14,50€ | 66€

*Tyylikäs samppanjamenetelmällä tehty 100 % chenin blanc -rypäleistä tehty cremant. Aperitiiviksi tai läpi aterian*

CASTELLBLANC

ROSADO CAVA 8,50€ | 11,50€ | 52€

*Hieman makea ja marjainen rosékuohuviini. Toimii ihan sellaisenaan ja ystävien seurassa*

CERADELLO PROSECCO 9€ | 12€ | 55€

*Täysin kuiva mutta hedelmäinen luomukuohuviini. 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*

MESSER DEL FAUNO PINOT GRIGIO

8,50€ | 10€ | 46€

*Sisilialainen helteisen päivän kevyen kuiva herkku. Sellaisenaan aperitiiviksi tai salaateille, kanalle ja kalaruuille*

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*

LA SPINETTA TIMORASSO 11€ | 14,50€ | 68€

*Piemonten sarvikuonoperheen laadukas kuiva valkoviini rasvaiselle kalalle ja kanalle.*

SANCERRE LA CHATELLENIE - | - | 94€

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

## ROSÉT

12cl | 16cl | plo

LA SPINETTA ROSÉ CASANOVA 10€ | 13,50€ | 63€

*Kuivan hienostunut rosé Toscanan auringon alta. Sopii hyvin kevyiden lihojen, kala- ja kasvisruokien kanssa*

RICOSSA ROSATO NEBBIOLO 8,50€ | 11€ | 49€

*Vaaleanpunainen, kuiva 100 % nebbiolo Piemontesta. Naposteluun ja seurusteluun*

## PUNAISET

12cl | 16cl | plo

MESSER DEL FAUNO NERO D'AVOLA

8,50€ | 10€ | 46€

*Sisilian tumma kaunotar. Sopii hyvin liha-, pasta- ja mausteisten ruokien seuraksi kuin seurusteluunkin.*

GUADELMARE MAREMMA 9€ | 12€ | 53€

*Sangiovese, Merlot ja Cabernet Sauvignon -rypäleet antavat tälle Toscanalaiselle vivahteikkaan, kuivan mutta hieman hedelmäisen aromin. Keskitäyteläinen, sopii hyvin liharuokien ja kovien juustojen kanssa*

CANTINADEL CABOT LANGHE NEBBIOLO

14,50€ | 19€ | 89€

*Sielukkaan vivahteinen, keskitäyteläinen 100 % nebbiolo, jonka seurasta pitävät niin liharuoat kuin juustotkin.*

KLUBIN VAIHTUVA RIPASSO - | - | 74€

*Ripasson rakastajille ravintolapäällikkö Anna-Maijan valitsema, vaihtuva laaturipasso*

LA SPINETTA IL NERO DI CASANOVA

11€ | 14,5€ | 68€

*Sarvikuonoperheen täyteläinen, 100 % sangiovese. Grillatun lihan ja viileän illan paras kaveri.*

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€

*Luomuportviini Reserve-luokituksella*

**Kysy myös ravintolapäällikkö Anna-Maijan viinikellarin kätkeistä löytyviä erikoisuuksia. Vain sinulle.**