

# Plats

RESTAURANT

PLATS ei ole vain ravintola.

PLATS on paikka, jossa pohjoismainen taide, design ja gastronomia kohtaavat. Se on tyylikäs näköalapaikka kuvankauniiseen saaristoomme ja makumatka pohjoismaiseen keittiöön. PLATS -ravintolassa nautit olostasi avaralla ja aurinkoisella kesäterassilla tai suurten ikkunoiden valaisemassa tunnelmallisessa salissa.

Tarjoamme kokonaisvaltaisia kokemuksia, jotka koostuvat laadusta, luovuudesta ja innovatiivisuudesta. Korkealaatuisen keittiömme luomukset voit nauttia ainutlaatuisen taiteen ja klassisen kauniin sisustuksemme valloittamana.

Luonto on meitä lähellä. Sen monimuotoisuus, luovuus ja samalla yksinkertaisuus inspiroi meitä harjoittamaan ensiluokkaista gastronomiaa.

Tarjoilemme vierailijoillemme vain kauden parhaita raaka-aineita – yhdessä ja erikseen. Näin pystymme tuottamaan asiakkaillemme innovatiivisia ja puhtaita makuelämyksiä – maaperää, vesistöä, kasvillisuutta ja eläimistöä kunnioittaen.

Hanasaaren kulttuurikeskus ympäristönä korostaa arvojamme, joissa puhtaus, perinteet, kestävä tuotanto ja eettiset arvot kohtaavat.

---

## MAISTELUMENU 66 €

Viiden ruokalajin maistelumenu suositellaan koko pöytäseurueelle.

Menu saatavana myös vegetaarisena.

Kysythän erikoisruokavalioista henkilökunnalta.

VIINIPAKETTI MAISTELUMENULLE 56€

JUUSTOT +8€

---

## 1 MENU - 59 €

SIIKAA X 3

Graavisiikatartaria, savusiikamoussea ja siianmätää

*Langhe Arneis, Nada Giuseppe, Piemonte, Italy 71 €*

KARITSAA & SELLERIÄ

Karitsan sisäpaistia, paahdettua selleriä, selleripyreetä ja rosmariinikastiketta

*Domaine d`Aupihac Montpeyroux, France 83 €*

PUOLUKKAA & SUOLAKINUSKIA

Puolukkasorbettia, suolakinuskia, kermaviiliä ja karamellisoitua kauraa

*Gustav Arctic Lingonberry, Kuopio, Finland 69 €*

# Plats

RESTAURANT

## 2 MENU - 55 €

### MYSKIKURPITSAA & KANTARELLIA

Mausteista kurpitsakeittoa, marinoitua kantarellia ja kantarellikroketta  
*Chateau de Mirande Macon Villages, Maison Jean Loron, France 72 €*

### NIERIÄÄ & JUURIPERSILJAA

Paahdettua nieriää, muhennettua juuripersiljaa ja bouillabaissen lientä  
*Baron M Jardin d Aour Rose, Provence, France 68 €*

### CAFÈ CON LECHE

Mokkakreemiä, mallaslastuja ja maitosorbettia  
*Sauternes, Maison Sichel, France 66 €*

## 3 MENU - 52 €

### SILAKKAA

Chilillä ja limellä marinoitua silakkaa, korianteria ja seesamimajoneesia  
*Korrell vom Tonmergel, Weingut Korrell, Nahe, Germany 65 €*

### WALLENBERG

Wallenbergin pihvi Bosgårdin luomunaudasta,  
herkkutatti-puikulaperunapyreetä ja rosmariinipuolukkaa  
*Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Cantina Di Negrar, Italy 75 €*

### OMENAA & VANILJAA

Omena-mantelikakkua, calvados-vaniljakreemiä ja vaniljajäätelöä  
*Sauternes, Maison Sichel, France 66 €*

## 4 MENU - 63 €

### SIIKAA X 3

Graavisiikatartaria, savusiikamoussea ja siianmätiä  
*Langhe Arneis, Nada Giuseppe, Piemonte, Italy 71 €*

### MYSKIKURPITSAA & KANTARELLIA

Mausteista kurpitsakeittoa, marinoitua kantarellia ja kantarellikroketta  
*Chateau de Mirande, Macon Villages, Maison Jean Loron 72 €*

### KARITSAA & SELLERIÄ

Karitsan sisäpaistia, paahdettua selleriä, selleripyreetä ja rosmariinikastiketta  
*Domaine d`Aupilhac Montpeyroux, France 83 €*

### PUOLUKKAA & SUOLAKINUSKIA

Puolukkasorbettia, suolakinuskia, kermaviiliä ja karamellisoitua kauraa  
*Gustav Arctic Lingonberry, Kuopio, Finland 69 €*

---

Valmistamme koko ryhmälle yhtenäisen menukokonaisuuden. Erikoisruokavaliot huomioimme etukäteen ilmoitetun mukaisesti. Menuvalinnan toivomme 30 arkipäivää ennen tilaisuuden ajankohtaa. Pidätämme oikeuden tuote- ja hinnanmuutoksiin. Menut voimassa 1.9.-24.12.2022.