

# RUOKA&VIINI LISTA



Mat&Vin Meny  
Food&Wine Menu  
Меню и карта вин

# BLACK & WHITE -MENU

## VIHREÄ SALAATTI L, G

Lajitelma raikkaita salaatteja, kirsikkatomaatteja ja paahdettuja kurpitsansiemeniä sinappikastikkeen kera.

*12 cl kuohuviiniä*

\*\*

## HÄRKÄÄ JA KANAA BLACK&WHITE G

Pariloitua kotimaista takuumureaa nautan ulkofileetä, broilerin rintafileetä, barbeque-kolakastiketta, bearnaisekastiketta, pariloituja kasviksia ja valkosipuliperunaa.

*12 cl Mythique Languedoc Rouge*

\*\*

## VALKOSUKLAA-VADELMA CRÈME BRÛLÉE G

*8 cl Late Harvest Sauvignon Blanc*

ILMAN VIINEJÄ **34,90**

VIINIEN KERA **54,80**

ILMAN VIINEJÄ **29,50**

VIINIEN KERA **48,80**



# HUVIRETKIMENU

## ANTIPASTO TRIO VL

Kylmäsavulohta ja sinappikastiketta, savuporomoussea ja hapan-korppua sekä parmankinkkua, melonia ja balsamicosiirappia.

*12 cl Mythique Languedoc Blanc*

\*\*

## VASIKAN ENTRECÔTE VL, G

Pariloitu vasikan entrecôte, karpalo-punaviinikastiketta, pehmeäksi paahdettuja mustapippureita, sitruuna-persiljavoita, tuoreita herkkusieniä, pinaattia ja ranskanperunoita.

*12 cl Adobe Syrah Organic*

\*\*

## KUOHUVIINISORBETTI L, G

Kuohuviinisorbettia, marinoitua melonia, paahdettuja pecanpähkinöitä ja raparperihilloketta.

*8 cl Late Harvest Sauvignon Blanc*

ILMAN VIINEJÄ **39,50**

VIINIEN KERA **60,70**


# ALKURUOAT JA KEITOT

- 1. VIHREÄ SALAATTI** L, G **5,50**  
Lajitelma raikkaita salaatteja, kirsikkatomaatteja ja paahdettuja kurpitsansiemeniä sinappikastikkeen kera.
- 2. HUVIRETKEN VALKOSIPULIETANAT** **9,70**  
tai
- 3. VALKOSIPULIETANAT SINIHOMEJUUSTOLLA GRATINOITUNA** **9,70**  
Etanat tarjoillaan talon oman leivän kera.
- 4. ANTIPASTO TRIO** VL **9,40**  
Kylmäsavulohta ja sinappikastiketta, savuporomousseja ja hapankorppua sekä parman-kinkkua, melonia ja balsamico-siirappia.
- 5. SAVUPORO-KANTARELLIKEITTO** VL **PIENI 8,60**  
**ISO 10,40**  
Samettisen pehmeä kantarellikeitto kylmä-savuporomoussella. Tarjoillaan talon oman leivän kera.
- 6. SAVULOHIKEITTO** VL **PIENI 9,80**  
**ISO 12,90**  
Kermainen kylmä-savulohikeitto. Tarjoillaan ruisleivän ja voin kera.

Alkuruokiemme kanssa suosittelimme keskitäyteläistä Mythique Languedoc Rouge -punaviiniä tai runsaan hedelmäistä Mythique Languedoc Blanc -valkoviiniä. Kokeile myös kuohuviinejämme.

## SALAATIT

Huviretken salaattit valmistetaan raikkaista salaateista, kirsikkatomaateista, vihreistä oliiveista, punasipulista, melonista ja paahdetuista kurpitsansiemenistä. Salaattiin voit valita lisukkeeksi:

- 7. PARILOITUA BROILERIN RINTAFILEETÄ SITRUS-JOGURTTIKASTIKKEELLA** VL, G **15,50**  
**13,90**  
- 8. PARILOITUA LOHTA DIJONMAJONEESILLA** VL, G **17,80**
- 9. PAAHDETTUA VUOHENJUUSTOA PAHOLAISENHILLOLLA SEKÄ SALSA VERDEÄ** VL, G **15,40**  
*Salsa Verde on oliiviöljypohjainen tuoreista yrtteistä valmistettu kastike.*



Herkullisten salaattiannostemme kanssa suosittelimme raikkaan hedelmäistä Sartori Soave Organic -valkoviiniä tai pehmeän keskitäyteläistä Reserve St. Martin Cabernet Sauvignon -punaviiniä.

# KALA- JA KASVISRUOAT

## 10. KUHA VERDE VL 19,90

Leivitetty kuhafilee, Salsa Verdeä, jättikatkarapuja, pariloituja kasviksia ja parmesan-perunapuréeta.  
*Salsa Verde on öljypohjainen tuoreista yrteistä valmistettu kastike.*

## 11. LOHIPERHONEN VL, G 19,40

Paahdettua lohifileetä, kantarellikastiketta, pariloituja kasviksia ja pinaatti-perunasosetta.

## 12. JÄTTIKATKARAPU-VARRAS VL 16,80

Jättikatkarapuja vartaassa, sitrusjogurttikastiketta, paneroituja sipulirenkaita ja pariloituja kasviksia.

## 13. VUOHENJUUSTO- 13,70

### KASVISTORNI VL, G

Paahdettua vuohenjuustoa, perunaröstiä, kantarellikastiketta, pinaattia, pariloituja kasviksia, rucolaa ja paahdettuja kurpitsansiemeniä.



Lohiperhonen



Vuohenjuusto-kasvistorni



Kala- ja kasvisruokiemme kanssa suosittelemme runsaan hedelmäistä Mythique Languedoc Blanc -valkoviiniä tai hedelmäisen raikasta Rabl Grüner Veltliner -valkoviiniä.

# GRILLISTÄ

Huviretken pihvit valmistetaan Atrian Takuumureasta, suomalaisilla tiloilla vastuullisesti kasvatetusta naudanlihasta.



14. **PIPPURIPIHVI** 31,80  
**Á LA HUVIRETKI** VL, G  
Pariloitua kotimaista takuumureaa naudan sisäfileetä, Huviretken Jaloviina-pippurikastiketta, pariloituja kasviksia, kirsikkatomaatteja, yrttiöljyä ja parmesanilla maustettua valkosipuliperunapaistosta.
15. **SAVUPOROHÄRKÄÄ** VL 29,60  
Pariloitua kotimaista takuumureaa naudan sisäfileetä, punaviinikastiketta, savuporomoussea, pariloituja kasviksia, puolukkaa ja vohveliperunoita.
16. **HÄRKÄÄ JA KANAA** 23,20  
**BLACK&WHITE** G  
Pariloitua kotimaista takuumureaa naudan ulkofileetä, broilerin rintafileetä, barbecue-kolakastiketta, bearnaiskastiketta, pariloituja kasviksia ja valkosipuliperunaa.
17. **HÄRÄNPIHVI VERDE** L, G 21,50  
Pariloitua kotimaista takuumureaa naudan ulkofileetä, lajitelma raikkaita salaatteja, kirsikkatomaatteja, vihreitä oliiveja, punasipulia, melonia, sitruunavinaigretteä, paahdettuja kurpitsansiemeniä ja Salsa Verdeä.  
*Salsa Verde on öljypohjainen tuoreista yrteistä valmistettu kastike.*
18. **PATRUUNANPIHVI** VL **K** 24,60  
Pariloitua kotimaista takuumureaa naudan ulkofileetä, punaviinikastiketta, sinihomejuustoa, paneroituja sipulirenkaita, grillitomaattia, yrttiöljyä ja ranskanperunoita.
19. **VALKOSIPULIHÄRKÄÄ** G 24,90  
Pariloitua kotimaista takuumureaa naudan ulkofileetä, punaviinikastiketta, valkosipuli-bearnaiskastiketta, pariloituja kasviksia ja valkosipuliperunaa.

Myös tuplapihvillä. 2 X 150 g **34,90**  
2 X 150 g **31,40**



L = Laktoositon, VL = Vähälaktoosinen, G = Gluteeniton annos, valmistustiloissa on käsitelty gluteenipitoisia tuotteita, = Hinta YkkösBonus- tai K-Plussa-kortilla, = Hotel Bonus Club -arvosetelillä, **K** = Huviretken klassikko


**20. PAISTETTUA MAKSAA** VL, G 15,70

Pariloitua naudanmaksaa, kantarellikastiketta, paistettua punasipulia, balsamico-siirappia, puolukkasurvosta ja perunamuusia.



**21. LEHTIPIHVI** VL, G 20,90

Ohueksi nuijittu pihvi kotimaisesta takuumureasta naudan ulkofileestä, sitruuna-persiljavoita, pariloituja kasviksia ja ranskanperunoita.

**22. ISÄNNÄNLEIKE** VL **K** 17,10 

Paneroitu porsaanelike, kantarellikastiketta, pariloituja kasviksia ja ranskanperunoita.

**23. PORSAANSELYKSET JA LAGERWURSTIA** L, G 17,90

Pariloitua porsaan sisäfileetä, Lagerwurst-maustemakkaraa, pariloituja kasviksia, barbeque-kolakastiketta ja röstiperunaa.



**24. VASIKAN ENTRECÔTE** VL, G 24,90

Pariloitu vasikan entrecôte, punaviinikastiketta, pehmeäksi paahdettuja mustapippureita, sitruuna-persiljavoita, tuoreita herkkusieniä, pinaattia ja ranskanperunoita.

**25. HERKKULAUTANEN** 52,00  
**KAHDELLE** VL, G 46,80 

Kotimaista takuumureaa naudan ulkofileetä, porsaan sisäfileetä ja broilerin rintafleettä, Lagerwurst-maustemakkaraa, paholaisenhillaa, smetanaa, pippurikastiketta, tuoreita herkkusieniä, pariloituja kasviksia ja valkosipuliperunaa.

**27. VUOHENJUUSTOKANAA** VL 17,80

Pariloitua broilerin rintafleettä, punaviinikastiketta, vuohenjuustoa, balsamico-siirappia, paholaisenhillaa ja vohveliperunoita.

**28. KANAVARTAAT BARBEQUE** VL, G 16,80

Broilerin rintafleettä, smetanaa, barbeque-kolakastiketta, pariloituja kasviksia ja ranskanperunoita.

**26. VALKOSIPULIKANAA** G 17,20

Pariloitua broilerin rintafleettä, punaviinikastiketta, valkosipulibearnaiskastiketta, pariloituja kasviksia ja valkosipuliperunaa.



Grilliherkkujemme kanssa suosittelemme täyteläistä Château Chantalouette -punaviiniä tai pehmeän aromikasta Graffigna Centenario Malbec -punaviiniä.

# BURGERS & SNACKS

## 29. HAWAIJIN BURGER 16,70

Pariloitua porsaasi sisäfilettä, ananasta, bearnaisekastiketta, barbeque-kolakastiketta, salaattia, tomaattia ja punasipulia. Lisäksi ranskanperunoita.



## 30. HUVIRETKEN BURGER 15,40

Pariloitu naudan täyslihapihvi, cheddarjuustoa, bearnaisekastiketta, salaattia, tomaattia, punasipulia ja maustekurkkua. Lisäksi ranskanperunoita.

## 31. HUVIRETKEN 15,30

### KANAHERKKULEIPÄ **K**

Pariloitua broilerin rintafilettä, valkosipuli-bearnaisekastiketta, ananasta, sinihomejuustoa, salaattia, kirsikkatomaatteja, punasipulia ja pahalaisenhilloa.

## 32. FISH&CHIPS 15,20

Rapeaksi paistettua kalaa, sitrusjogurttikastiketta, salaattia, kirsikkatomaatteja ja ranskanperunoita.

👉👉 Burgers ja Snacks -herkkujemme kanssa suosittelemme meksikolaista Corona-olutta tai tsekkiläistä Budejovicky Budvar -olutta.

# TUOREPASTAT

## 33. AURAN KANAPASTA VL **K** 14,80

Tagliatelle-tuorepastaa, pariloitua broilerin rintafilettä ja ananasta AURA® sinihomejuusto-kantarellikastikkeessa. Tarjoillaan parmesanlastujen ja rucolan kera.

## 35. TOMAATTI-KASVISPASTA L 13,90

Tagliatelle-tuorepastaa, kesäkurpitsaa, vihreitä oliiveja, kirsikkatomaatteja ja punasipulia valkosipulitomaattikastikkeessa. Tarjoillaan parmesanlastujen ja rucolan kera.

## 34. KYLMÄSAVULOHI- 16,40

### JÄTTIKATKARAPUPASTA VL

Tagliatelle-tuorepastaa, kylmäsavulohta, jättikatkarapuja ja kapriksia kermaisessa kastikkeessa. Tarjoillaan parmesanlastujen kera.



Tuorepastojemme kanssa suosittelemme sisilialaisia luomuviinejä: punaista Inycon Cabernet Sauvignon Merlot Organicia tai valkoista Inycon Organic Grilloa.

# PIZZAT

36. **LADYZZA** VL 12,90  
Broilerin rintafileetä, vuohenjuustoa, tuoreita herkkusieniä ja rucolaa.

37. **SICILY** L 12,80  
Jättikatkarapuja, kapriksia, rucolaa ja mustapippuria.

38. **KARUSELLI** L 12,70  
Pepperonimakkaraa, melonia, parmesania, balsamicosiirappia ja Salsa Verdeä.  
*Salsa Verde on öljypohjainen tuoreista yrteistä valmistettu kastike.*










39. **FANTAZZIA**  
Neljällä täytteellä 13,80  
Kolmella täytteellä 12,60

Valitse täytteet tästä:  
cheddarjuusto, parmesan, sinihomejuusto, tuplajuusto, vuohenjuusto, broilerin rintafilee,ilmakuivattu kinkku, kinkku, kylmäsavupororouhe, pepperonimakkara, jättikatkarapuja, tonnikala, ananas, jalapenoviipale, kapris, oliivi, paprika, punasipuli, rucola, tomaatti, tuore herkkusieni tai valkosipuli.



Pizzojen kanssa suosittelemme sisilialaisia luomuviinejä: punaista Inycon Cabernet Sauvignon Merlot Organicia tai valkoista Inycon Organic Grilloa. Vaihtoehtoisesti myös meksikolaista Coronolutta on lupa nauttia!



L = Laktoositon, VL = Vähälaktoosinen, G = Gluteeniton annos, valmistustiloissa on käsitelty gluteenipitoisia tuotteita,        = Hinta YkkösBonus- tai K-Plussa-kortilla,  = Hotel Bonus Club -arvosetelillä,  = Huviretken klassikko

# JÄLKIRUOAT

40. KUOHUVIINISORBETTI L, G 5,70

Kuohuviinisorbettia, marinoitua melonia, paahdettuja pecanpähkinöitä ja raparperihilloketta.

41. SUKLAAFONDANT VL 7,80

Lämmin suklaafondant, vaniljajäätelöä, suklaaristikko ja marjakastiketta.

42. VALKOSUKLAA-VADELMA 6,70

CRÈME BRÛLÉE G 5,90



43. JÄÄTELÖ- TAI SORBETTI- 3,90

PALLO KASTIKKEELLA

Vanilja- (VL, G), suklaa- (VL, G) ja toffeejäätelö tai mansikkasorbetti (L, G). Valitse kastikkeeksi joko kinuski-, lakritsi- (L), mansikka- (L, G) tai suklaakastike (L, G).



Jälkiruokiemme kanssa suosittelemme hunajaisen makeaa Late Harvest Sauvignon Blanc -jälkiruokaviiniä tai runsaan mausteista Dow's LBV -portviiniä.

Suklaafondant

L = Laktoositon, VL = Vähälaktoosinen, G = Gluteeniton annos, valmistustiloissa on käsitelty gluteenipitoisia tuotteita, = Hinta YkkösBonus- tai K-Plussa-kortilla, = Hotel Bonus Club -arvosetelillä, = Huviretken klassikko