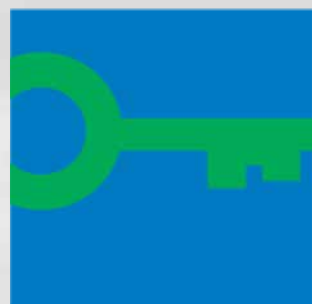




Green Key

Riihi à la carte – Läheltä, reilusti ja rinta rottingilla

Tervetuloa Riihen pöytään nauttimaan aidoista mauista.

Eteläpohojalaanen ruoka on rehtiä ja ylypiää,
niinku me ihmisekki täälä ollahan.

Raaka-ainehet tuloo tästä ihan likeltä: pellolta, vesistä ja mettästä.
Lappajärven kuhaa, Merenkurkun kaloja, paikallisten tilojen lihoja.
Tuoreena ja puhtaana suoraan kalastajilta, tuottajilta ja viljelijöiltä.

Riihi à la carten annoksissa näkyy lakeuksien leveys ja vahvat
perinteet. Keittiömme nojaa pohjalaisiin juuriimme, mutta katsoo
myös rohkeasti tulevaan. Käytämme kotimaisia ja lähialueen
tuotteita, niissä maistuu tuoreus ja puhtaus.

Riihen pöydässä on aina ruoka piisannu – ja tuloo piisaamahan.
Jokaanen annos on kunnianosootus kotiseurun mauille ja ihmisille,
jokka ne meille tuottaa. Tervetuloa pöytähän, mihinä pohojalaan
ylpeys ja vieraanvaraasuus maistuu joka haarukallises!



Härmän Kylpylä

Alkuruoat • Förrätter • Starters

Paahdettua kurpitsakeittoa L,G

Kurpitsaa, inkivääriä, paahdettuja kurpitsansiemeniä ja yrttiöljyä.

Rostad pumpasoppa

Pumpa, ingefära, rostade pumpafrön och örtolja.

Roasted Pumpkin Soup

Pumpkin, ginger, roasted pumpkin seeds and herb oil.

13,50 €

Lohitartar L,G

Kirjolohta, omenaa ja sitrusmajoneesia.

Tartar på regnbågslax

Regnbågslax, äpple och citrusmajonnäs.

Rainbow Trout Tartare

Rainbow trout, apple and citrus mayonnaise.

14,50 €

L = laktoositon / laktosfri / lactose-free

G = gluteeniton / glutenfri / gluten-free



Härmän Kylpylä

Alkuruoat • Förrätter • Starters

Riimihärkä L,G

Härän sisäfilettä, leipäjuustomurua, marinoituja karpaloita, sinappikreemiä ja rukolaa.

Rimmad oxfilé

Oxfilé, brödostsmulor, marinerade tranbär, senapskräm och rucola.

Cured Beef Tenderloin

Beef tenderloin, bread cheese crumble, marinated cranberries, mustard cream and rocket salad.

16,00 €

Caesar-salaatti L,G

Romaine-salaattia, talon omaa savumuikkudressingiä ja parmesaania.

Caesarsallad

Romansallad, husets rökta siklöjedressing och parmesan.

Caesar Salad

Romaine lettuce, house-smoked vendace dressing and Parmesan cheese.

Lisukkeet / Tillägg / Additions

Kana / Kyckling / Chicken

Kirjolohi / Regnbågslax / Rainbow trout

Halloumijuusto / Halloumiost / Halloumi cheese

15,50 €

Pääruokana 20,00 €

L = laktoositon / laktosfri / lactose-free

G = gluteeniton / glutenfri / gluten-free



Härmän Kylpylä

Pääruoat • Huvudrätter • Main Courses

Kermanen lohipasta L, (GFO)

Tuorepasta, kylmäsavulohta, tilliä, sitruunaa ja parmesania.

Krämig laxpasta

Färsk pasta, kallrökt lax, dill, citron och parmesan.

Creamy Salmon Pasta

Fresh pasta, cold-smoked salmon, dill, lemon and Parmesan cheese.

25,00 €

Paahdettua kuhaa L,G

Kuhafilettä, yrttiperunaa, tillivoikastiketta ja juureksia.

Rostad gös

Gösfilé, örtpotatis, dillsmörsås och rotfrukter.

Roasted Pike-Perch

Pike-perch fillet, herb potatoes, dill butter sauce and root vegetables.

32,00 €

Pasta Carbonara eteläpohjalaisittain L, (GFO)

Savupossua, pekonia, kananmunaa, emmentaljuustoa ja mustapippuria.

Österbottnisk Carbonara

Rökt fläsk, bacon, ägg, emmentalost och svartpeppar.

South Ostrobothnian Carbonara

Smoked pork, bacon, egg, Emmental cheese and black pepper.

25,00 €

L = laktoositon / laktosfri / lactose-free

G = gluteeniton / glutenfri / gluten-free

GFO = Gluteeniton saatavilla / Kan fås glutenfri / Gluten-free option available



Härmän Kylpylä

Pääruoat • Huvudrätter • Main Courses

Ylikypsää porsaanposkea L,G

Ylikypsää porsaanposkea, omenasiiderikastiketta,
paahdettuja juureksia ja perunapyreetä.

Långkokt griskind

Långkokt griskind med äppelcidersås, rostade rotfrukter och potatispuré.

Slow-Braised Pork Cheek

Slow-braised pork cheek with apple cider sauce,
roasted root vegetables and potato purée.

29,00 €

Härän sisäfileepihvi 180 g L,G

Härän sisäfileepihviä, mustaherukka-punaviinikastiketta,
perunagratiinia ja paahdettua palsternakkaa.

Oxfile 180 g

Oxfile med svartvinbär-rödvinssås, potatisgratäng och rostad palsternacka.

Beef Tenderloin 180 g

Beef tenderloin with blackcurrant red wine sauce, potato gratin and roasted parsnip.

42,00 €

Karitsan niskaa L,G

Karitsan niskaa, mustaherukkaviinikastiketta,
rosmariiniporkkanoita ja perunagratiinia.

Lammhals

Lammhals med svartvinbärsvinssås, rosmarinsmorötter och potatisgratäng.

Braised Lamb Neck

Braised lamb neck with blackcurrant wine sauce, rosemary carrots and potato gratin.

38,50 €



Härmän Kylpylä

Pääruoat • Huvudrätter • Main Courses

Broilerfileetä ja metsäsieniohrattoa L

Metsäsieniohrattoa, broilerfileetä, paahdettuja sieniä ja yrttiöljyä.

Kycklingfilé med skogssvampsrisotto på korn

Skogssvampsrisotto på korn, kycklingfilé, rostade svampar och örtolja.

Chicken Fillet with Forest Mushroom Barley Risotto

Forest mushroom barley risotto, chicken fillet, roasted mushrooms and herb oil.

27,50 €

Metsäsieniohratto L

Metsäsieniohrattoa, kotimaisia metsäsieniä, yrttejä ja paahdettuja siemeniä.

Skogssvampsrisotto på korn

Skogssvampsrisotto på korn, inhemska skogssvampar, örter och rostade frön.

Forest Mushroom Barley Risotto

Forest Mushroom Barley Risotto, Finnish forest mushrooms, herbs and toasted seeds.

24,00 €

L = laktoositon / laktosfri / lactose-free



Härmän Kylpylä

Jälkiruoat • Efterrätter • Desserts

Suklaafondant L

Suklaafondant, vaniljajäätelö ja marinoituja marjoja.

Chokladfondant

Vaniljglass och marinerade bär.

Chocolate Fondant

Vanilla ice cream and marinated berries.

12,50 €

Juustovalikoima L,G

Kotimaisia juustoja, siemenleipää, viikunahilloa ja rypäleitä.

Urval av finländska ostar

Fröbröd, fikonmarmelad och druvor.

Selection of Finnish Cheeses

Seed bread, fig preserve and grapes.

14,00 €

Tyrnipannacotta L,G

Tyrnipannacottaa, paahdettua kauraa ja marenkia.

Havtornspannacotta

Rostad havre och maräng.

Sea Buckthorn Panna Cotta

Toasted oats and meringue.

12,50 €

L = laktoositon / laktosfri / lactose-free

G = gluteeniton / glutenfri / gluten-free



Härmän Kylpylä

Latomenu

62,50 €

Paahdettua kurpitsakeittoa (L,G)

Kurpitsaa, inkivääriä, paahdettuja kurpitsansiemeniä ja yrttiöljyä

Karitsan niskaa (L,G)

Karitsan niskaa, mustaherukkaviinikastiketta, rosmariiniporkkanoita ja perunagratiinia

Tyrnipannacotta (L,G)

Paahdettua kauraa ja marenkia

Rostad pumpasoppa (L,G)

Pumpa, ingefära, rostade pumpafrön och örtolja

Lammhals (L,G)

Lammhals med svartvinbärsvinsås, rosmarinsmorötter och potatisgratäng

Havtornspannacotta (L,G)

Rostad havre och maräng

Roasted Pumpkin Soup (L,G)

Pumpkin, ginger, roasted pumpkin seeds and herb oil

Braised Lamb Neck (L,G)

Braised lamb neck with blackcurrant wine sauce, rosemary carrots and potato gratin

Sea Buckthorn Panna Cotta (L,G)

Toasted oats and meringue

Suositelu viinipaketti 30,80 €

Frey Riesling Sommerwenden 12 cl
Domaine de La Baume Grand Châteaignier Merlot 16 cl
Moscato d'Asti La Vita 8 cl



Härmän Kylpylä

Riihen menu

58,50 €

Riimihärkä (L,G)

Härän sisäfilettä, leipäjuustomurua, marinoituja karpaloita, sinappikreemiä ja rukolaa

Paahdettua kuhaa L,G

Kuhafilettä, yrttiperunaa, tillivoikastiketta ja juureksia

Suklaafondant (L)

Vaniljajäätelöä ja marinoituja marjoja

Rimmad oxfilé (L,G)

Oxfile, brödossmulor, marinerade tranbär, senapskräm och rucola

Rostad gös

Gösfilé, örtpotatis, dillsmörsås och rotfrukter

Chokladfondant (L)

Vaniljglass och marinerade bär

Cured Beef Tenderloin (L,G)

Beef tenderloin, bread cheese crumble, marinated cranberries, mustard cream and rocket salad

Roasted Pike-Perch

Pike-perch fillet, herb potatoes, dill butter sauce and root vegetables

Chocolate Fondant (L)

Vanilla ice cream and marinated berries

Suositteltu viinipaketti 29,50 €

Patriarche Pinot Noir 12 cl
Frey Riesling Sommerwenden 16 cl
Moscato d'Asti La Vita 8 cl



Härmän Kylpylä

Lutti menu

67,00 €

Lohitartar (L,G)

Kirjolohta, omenaa ja sitrusmajoneesia

Härän sisäfileepihvi 180 g (L,G)

Härän sisäfileepihviä, mustaherukka-punaviinikastiketta, perunagratiinia ja paahdettua palsternakkaa

Suklaafondant (L)

Vaniljajäätelöä ja marinoituja marjoja

Tartar på regnbågslax (L,G)

Regnbågslax, äpple och citrusmajonnäs

Oxfile 180 g (L,G)

Oxfile med svartvinbär-rödvinssås, potatisgratäng och rostad palsternacka

Chokladfondant (L)

Vaniljglass och marinerade bär

Rainbow Trout Tartare (L,G)

Rainbow trout, apple and citrus mayonnaise

Beef Tenderloin 180 g (L,G)

Beef tenderloin with blackcurrant red wine sauce, potato gratin and roasted parsnip

Chocolate Fondant (L)

Vanilla ice cream and marinated berries

Suositteltu viinipaketti 30,80 €

Frey Riesling Sommerwenden 12 cl
Domaine de La Baume Grand Châteaignier Merlot 16 cl
Harveys Bristol Cream Sherry 8 cl



Härmän Kylpylä

Kasvismenu

48,50 €

Paahdettua kurpitsakeittoa L,G

Kurpitsaa, inkivääriä, paahdettuja kurpitsansiemeniä ja yrttiöljyä

Metsäsieniohratto L

Metsäsieniohrattoa, kotimaisia metsäsieniä, yrttejä ja paahdettuja siemeniä

Juustovalikoima L,G

Kotimaisia juustoja, siemenleipää, viikunahilloa ja rypäleitä

Rostad pumpasoppa (L,G)

Pumpa, ingefära, rostade pumpafrön och örtolja

Skogssvampsrisotto på korn (L)

Skogssvampsrisotto på korn, inhemska skogssvampar, örter och rostade frön

Urval av finländska ostar (L,G)

Fröbröd, fikonmarmelad och druvor

Roasted Pumpkin Soup (L,G)

Pumpkin, ginger, roasted pumpkin seeds and herb oil

Forest Mushroom Barley Risotto (L)

Forest Mushroom Barley Risotto, Finnish forest mushrooms, herbs and toasted seeds

Selection of Finnish Cheeses (L,G)

Seed bread, fig preserve and grapes

Suosittelut viinipaketti 29,10 €

Frey Riesling Sommerwenden 12 cl

Corte Camari Nero d'Avola 16 cl

Moscato d'Asti La Vita 8 cl



Härmän Kylpylä

Lasten menu • Barnmeny • Children's Menu

Paneroituja kananfileitä, tikkuperunoita, majoneesia, kurkkua ja tomaattia M,G (VEG)

Panerade kycklingfiléer, pommes frites, majonnäs, gurka och tomat
Breaded chicken fillets, French fries, mayonnaise, cucumber and tomato

9,00 €

Nauravia Nakkeja, tikkuperunoita, majoneesia, kurkkua ja tomaattia M,G

Skrattande korvar, pommes frites, majonnäs, gurka och tomat
Smiling sausages, French fries, mayonnaise, cucumber and tomato

9,00 €

Lihapullat, muusia, kurkkua ja tomaattia L,G

Köttbullar, potatismos, gurka och tomat
Meatballs, mashed potatoes, cucumber and tomato

9,00 €

L = laktoositon / laktosfri / lactose-free
G = gluteeniton / glutenfri / gluten-free
M = maidoton / mjölkfri / non-dairy
(VEG) = annoksesta saatavilla myös kasvisversio



Härmän Kylpylä

Viinipaketit • Vinpaket • Wine Pairings

Latomenu 30,80 €

Frey Riesling Sommerwenden 12 cl
Domaine de La Baume Grand Châtaignier Merlot 16 cl
Moscato d'Asti La Vita 8 cl

Riihen menu 29,50 €

Patriarche Pinot Noir 12 cl
Frey Riesling Sommerwenden 16 cl
Moscato d'Asti La Vita 8 cl

Luttimenu 30,80 €

Frey Riesling Sommerwenden 12 cl
Domaine de La Baume Grand Châtaignier Merlot 16 cl
Harveys Bristol Cream Sherry 8 cl

Kasvismenu 29,10 €

Frey Riesling Sommerwenden 12 cl
Corte Camari Nero d'Avola 16 cl
Moscato d'Asti La Vita 8 cl

