

RAVINTOLA TAMPELLA

Toivotamme sinut lämpimästi tervetulleeksi
Tammerkosken rannalle! Vanha pellavakutomotehtaan
miljöömme on 1800-luvulta ja annoksemme valmistettu
tuoreista raaka-aineista, tinkimättömällä ammattitaidolla.

*We warmly welcome you to the shore of Tammerkoski!
Our atmospheric setting goes back to the linen factory
in the 1800's - the food has been prepared with fresh
ingredients and uncompromising craftsmanship.*

ALKURUOKIA

Appetizers

HÖYRYKATTILAN PALSTERNAKKA

10,90€

Keitto miedosti savustetusta palsternakasta, marinoitua kaalia, timjamimoussea, pekonimurua ja meillä tehtyä saaristolaisleipää (L, G ilman leipää)

Creamy soup of lightly smoked parsnip, marinated cabbage, thyme mousse, bacon crumble and house-made dark rye bread (L, G without bread)

JUHLATALON JUURISELLERIÄ

9,90€

Juuriselleriä kolmella tapaa eli vaniljaista juuriselleripyreetä, savustettua juuriselleriä ja juurisellerimajoneesia sekä puffattua spelttiä (L, G ilman spelttiä)

Celeriac three ways (celeriace purée flavoured with vanilla, smoked celeriac and celeriac mayonnaise) and puffed spelt wheat (L, G without spelt)

LIINATEHTAAN LOHTA

11,90€

Confattua lohta, rapumurekettä, mätii, marinoitua fenkolisalaattia, tillinsiemennäkkileipää ja mustapippurivuolukermää (L, G)

Salmon confit, crayfish terrine, roe, marinated fennel salad, dill seed crisp bread and crème fraîche seasoned with black pepper (L, G)

PELLAVANTORIN PORSAANPOSKEA

10,90€

Yön yli haudutettua porsaanposkea, sienikrokettia, pikkelöityjä sieniä, timjamimajoneesia ja haudutuslientä (L, G ilman krokettia)

Pork cheek braised overnight, mushroom crocket, pickled mushrooms, thyme mayonnaise and jus (L, G without crocket)

TYÖNPUISTON TAPASLAUTANEN

23,00€

Vaniljaista juuriselleripyreetä, savustettua juuriselleriä, juurisellerimajoneesia, puffattua spelttiä, confattua lohta, rapumurekettä, mätii, marinoitua fenkolisalaattia, tillinsiemennäkkileipää, mustapippurivuolukermää, yön yli haudutettua porsaanposkea, sienikrokettia, pikkelöityä sientä, timjamimajoneesia ja haudutuslientä (L)

Celeriac purée flavoured with vanilla, smoked celeriac, celeriac mayonnaise, puffed spelt wheat, salmon confit, crayfish terrine, roe, marinated fennel salad, dill seed crisp bread, crème fraîche seasoned with black pepper, pork cheek braised overnight, mushroom crocket, pickled mushrooms, thyme mayonnaise and jus (L)

PÄÄRUOKIA

Mains

KONEPAJAN PIPPURIPIHVI

150 g / 28,90€
200 g / 32,00€

Sisäfileepihvi kotimaisesta naudanlihasta, konjakilla viimeisteltyä kolmen pippurin kastiketta ja rosmariinisulalla maustettuja lohkoperunoita (L, G)

Finnish beef tenderloin steak, three peppercorn sauce with Cognac and potato wedges with rosemary salt (L, G)

SYYTÄJÄNVIRASTON SISÄFILETTÄ

32,00€

Kokonaisena kypsennettyä kotimaista naudansisäfilettä, tryffelivoissa paistettua perunaa ja tummaa muscovado-rosmariinikastiketta (L, G)

Grilled Finnish beef tenderloin steak with potatoes fried in truffle butter and dark muscovado - rosemary sauce (L, G)

TYKKITEHTAAN TENDER

29,90€

Australialaisen härän petit tender, bearnaiskastiketta ja grillattua rakuunaporkkanaa (L, G)

Australian beef petit tender, béarnaise sauce and grilled carrot with tarragon (L, G)

VALONKEHRÄN VASIKANMAKSAA

28,90€

Paistettua vasikanmaksaa, karamellisoitua sipulikastiketta, grillattua punajuurta, ja dijonsinappikermaan muhennettua perunaa (L, G)

Grilled liver of veal, caramelized onion sauce, grilled beetroot and potatoes mashed in dijon cream (L, G)

LAPINTIEN POROA

32,00€

Yön yli haudutettua poronpotkaa, haudutuslientä, pikkelöityjä sienä, puolukkaa ja puikulaperunasosetta (L, G)

Reindeer shank braised overnight, jus, lingonberry and potato mash made of potatoes from Lapland (L, G)

LAULUSEURAN LOHTA

27,90€

Hiiligrillattua lohta, fenkoli-valkoviinikastiketta, paahdettuja kirsikkatomaatteja ja grillattua fenkolia (L, G)

Charcoal-grilled salmon, fennel - white wine sauce, roasted cherry tomatoes and grilled fennel (L, G)

HÖYRYLAIVURIN KUHA

28,90€

Voissa paistettua kuhaa, hummerikastiketta ja pinjansiemen-pinaatti-perunakakkua (L, G)

Pike-perch fried in butter, lobster sauce and potato cake flavoured with pine seeds and spinach (L, G)

WOIMALAITOKSEN VUOHENJUUSTOA

22,90€

Paistettua vuohenjuustoa, kukkakaalia ja punajuurta, vuohenjuustokvinoa ja granaattimenajogurttia (VL, G)

Grilled goat cheese, cauliflower and beetroot, goat cheese quinoa and pomegranate yoghurt (LL, G)

JÄLKIRUOKIA

Desserts

PÖRSSIYHTIÖN POSSET

9,90€

Punaherukkaposset, paahdettua valkosuklaata, punaherukkageeliä ja rosmariinigranitaa (VL, G)

Red currant posset, roasted white chocolate, red currant gel and rosemary granita (LL, G)

TAMPELLAN MUNKKI

9,90€

Meillä tehty munkki, uuniomenapyreetä, omenaa ja meillä tehtyä karamellijäätelöä (VL)

Tampella's doughnut, oven baked apple purée, apple and house-made caramel ice cream (LL)

HERRAINMÄEN HASSELPÄHKINÄÄ

9,90€

Hasselpähkinäkakkua, maitosuklaakreemiä, mantelitoscaa ja meillä tehtyä maapähkinäjäätelöä (L ilman maitosuklaata, G)

Hazelnut cake, milk chocolate crème, caramelized almond flakes and house-made peanut ice cream (L without milk chocolate, G)

PAJASAAREN PUOLUKKAA

9,90€

Puolukkafinancier, puolukka-ranskankermasorbettia, kauralastua ja puolukkalientä (L, G)

Lingonberry financier, crème fraîche sherbet flavoured with lingonberry, oat cookie and lingonberry sauce (L, G)

JUUSTOSOPIN JUUSTOJA

5/8/12€

Juustoja Juustosopin valikoimasta keittiön valmistamien lisukkeiden kera

Cheese assortment from local market hall, accompanied with house-made sides

PÄÄRUOAT TARJOAMME LAPSIKSI PIENEMPINÄ ANNOKSINA PUOLEEN HINTAAN.

For children, we offer the mains as smaller portions, half-priced.

Hyvä asiakkaamme, lisätietoja mahdollisista allergeeneista ja lihojen alkuperämaasta saatte ravintolan henkilökunnalta.

Dear customer, some of our menu items contain allergens. Please ask a member of staff for more information.