MONA-LIISA LOUHISOLA

Pakotonta osaamista Aurajoen alajuoksulla

HERMAN ON alkuperäisen Roccan kaaduttua alueen ainoa laaturuuan keidas. **PER-ERIK SILVERIN** vetämän ravintolan lista on klassisen ranskalainen, skandinaavisilla raaka-aineilla ja Aasian sävyillä höystettynä.

RUOKA: Selkeä ruokalista tarjoaa neljä alku- ja jälkiruokaa. Pääruuissa on neljä liha-, pari kala- sekä kasvisruoka vaihtoehto. Lisäksi tarjolla on kolme menuta.

Otan aterialle varaslähdön: Creme parisienne -keiton varsiselleri ja possun savukylki muodostavat mahtipontisen makukaksikon. Viiniksi cava on turhan hapokas.

Trapichen pinot noir on kelpo kaveri muhennetuille etanoille, jotka aloittavat Turku-menun. Seuralaisen maa-artisokkakeitto on täydellinen ja pohjalle piilotettu ravioli hauska lisä. Tiikeriravut mango-papaijasalaatilla on raikas annos. Raimatin Abadia Blanc De Blancs toimii ruokien kanssa.

Pääruoka, haudutettua karitsan potkaa ja fileetä, on muodostunut Hermanin signature-annokseksi. Odotukset eivät aivan täyty - suuri annos olisi voinut olla kuumempi. Valkosipuli-perunapyreen sijaan soisi hyödynnettävän juureksiamme. Cecilia Berettan Valpolicella Superiore Ripasso on ryhdikäs kumppani potkalle. Annoskateus iskee silti, seuralaisen paistettu siika on täydellinen, kaunis annos. Uusiseelantilainen Vicarage Lane Marlborough Sauvignon Blanc täydentää annosta hienosti.

Turku-menun jälkiruoka sitruunatorttu ja mascarpone-mousse sopii hienosti kokonaisuuteen mutta paikallisempi jälkiruoka sopisi paremmin. Seuralaisen vaniljamarinoituja hedelmiä, vihreää teesorbettia ja hunajakennoa on kerrassaan hieno.

JUOMA: Juomalista on vaatimaton ja yllätyksetön mutta vaihtumassa. Tarjolla oli kahdeksan eurooppalaista ja neljä uuden maailman puna- ja valkoviiniä. Laseittain valikoima kutistuu kolmeen neljään vaihtoehtoon kussakin.

PALVELU: Mutkatonta ja ystävällistä. Tarjoilija oli hieman arka juomasuosituksissaan. Intomielisenä keittäjänä tunnettu keittiömestariravintoloitsija kiikutti illan aikana saliin useita annoksia ja vaihtoi kuulumisia asiakkaiden kanssa.

TUNNELMA: Talvisen arki-illan hiljaisuus ei yllättänyt eikä haitannut. Viinilasin takaa on suojaisaa ihailla hyytävää jokimaisemaa.

VIEREISISSÄ PÖYDISSÄ: Nuoret pariskunnat merkkipäivää juhlimassa, vanhempi pariskunta blini-illallisella.

VIELÄ VOISI MIETTIÄ: Viinilistaan pientuottajia ja harvinaisempia valintoja. Talon kalaosaaminen voisi näkyä painotuksena ruokalistassa.

PARASTA: Tyylikkäät maut ja klassinen osaaminen.

HINNAT: Menut 32-60 €. Alkuruuat 7-12 €, pääruuat 18-27 €, jälkiruoat 9-11 €.

HERMAN, LÄNTINEN RANTAKATU 37, TURKU, (02) 230 3333, WWW.RAVINTOLAHERMAN.COM
KALLE KIRSTILÄ

Mielenkiintoisia makuja muhusta

RAVINTOLA NEH sijaitsee Pädasten kartanossa Muhun saarella. Talvikaudeksi kartanon keittiö muuttaa keittiömestari **PEETER PIHEL** johdolla Tallinnaan.

RUOKA: Keittiön tervehdys saapuu vanavedessämme pöytään. Tumma, hasselpähkinä-rusinaleipä maistuu erinomaiselta, speltti-leipä jää kakkoseksi. Toinen maistiainen on tuhkaleipälastuja yrttimajoneesissa. Alku on lupaava.

Ruokalista on niukka -ruokalajeja on kutakin neljä. Kauden herkkuja ja saarten erikoisuuksia on käytetty ilahduttavasti hyväksi. Testaamme keittiömestarin kolmen ruokalajin menun ja toisen ateriakokonaisuuden kokoamme itse. Keittiömestarin alkuruoka on samettinen maa-artisokkakeitto, savustetut omenapalat ja naudanhäntä antavat siihen potkua. Toinen alkuruoka: hiilillä paahdettuja juureksia ja katajasavustettua vuohenjuustovaahtoa. Vaahto on kevyttä ja kasvikset narskuivat mukavasti suussa. Keitolle annos ei kuitenkaan pärjää. Alkuruokien kanssa juomme Les Quatre Tours Blanc AOP -valkoviiniä.

Menun pääruoka on paistettua makrillia, marinoituja kuoriperunoita ja sipulisalaattia yrttimajoneesilla. Kala on erinomaista, suolaisuusaste juuri sopiva. Paahdettu kananpoika on maukas ja mehukas, mutta tylsähkö. Pinot Grigio Santa Margherita Valdadige sopii hyvin kalan ja kanan kanssa ja on sopivan kevyttä.
Keittiömestarin menun päättää leivällä maustettu mustaherukkakastike hapankermalla. Maku on melkein suolainen mutta mintunlehdet raikastavat annosta. Keitetty vaniljacreme, timjamijäätelön ja mustikoiden kera tarjoillaan kannon sisältä. Mustikoiden ja cremen väliin ripotellut murotaikinamurut antavat rouheutta, timjamijäätelö kruunaa annoksen. Ihanaa! Paikallinen Põltsamaa Tõmmu 2002 -jälkiruokaviini kruunaa illan.

JUOMA: Viinilistalla on puna- ja valkoviinejä molempia noin 20 vaihtoehtoa. Laseittain ja karahvissa saa vain kolme viiniä.

PALVELU: Ystävällistä ja huomaamatonta eli toimii.

TUNNELMA: Täydellinen paikka romanttiseen iltaan. Illan edetessä talo täyttyi mukavasti puheensorinalla.

VIEREISISSÄ PÖYDISSÄ: Kolme-nelikymppisiä pariskuntia. Kukaan ei selvästikään ole tullut paikalle sattumalta.

VIELÄ VOISI MIETTIÄ: Laseittain tarjottavia viinejä voisi olla enemmän ja portugalilaisen tarjoilijan sijaan paikallinen olisi kiva.

PARASTA: Toimiva kokonaisuus. Ravintola onnistui ylittämään jo ennakkoon korkealle asetetut odotukset!

HINNAT: Keittiömestarin kolmen ruokalajin menu 22 €. Pääruoat 7-17 €. Viinit alkaen 6 €/lasi, pulloittain alkaen 23 €.

NEH, LOOTSI 4, TALLINNA, +372 60 22 222, WWW.NEH.EE
MONA-LIISA LOUHISOLA