

AGENDA

TAITURIMAISIA YRTTIÖLJYJÄ

Hakaniemi houkuttelee nyt ravintoloita, uusia ja uudistettuja. Toisen linjan talossa, jossa aikoinaan oli kaupungin osan panttilainakonttori, toimi kasvisravintola Silvoplee. Elokuussa sen paikalla aloitti ravintola nimeltä 305.

305:n menüsä on saanut korttelin numeron mukaan. Ravintolan ydinjoukko koostuu samanhenkisistä, kokeneista haistavista tyypeistä. Tavoitteena on kelpo ravintola uusien vivahtein.

Ravintoloitsija **Janne Keskevaari** oli ennen 305:tä kuusi vuotta tähditetyssä Grön-ravintolassa. **Dani Hänen** on osakas, mutta pyörittää edelleen päätoimisesti ravintola Wellamo. Muillakin yhtiökumpaneilla on yhteistyökäytännöt eri ravintoloihin.

Silvopleen henkeä on säilytetty kierrättäen ja kunnostamalla. Näyttämön kaltaiset avokeittiöt ovat palautettuja ravintoloihin. 305:ssä myös baaritiski tarjoaa kokonaisia ruokia, kun cocktailien osajat kieputtavat juoksevia kakereita.

305:n menu elää vuodenaikojen mukaan. Avauksessa 305:n menuun, jossa alkuruuussa oli ruskistetulla voilla vaaleita grillattuja varsinaissuomalaisia maissitangon patkia, patkalle päälle oli pursotettu timjamilla maustettua Västerbotten-juustotahnaa. Janne sanoo, että maissi on ollut yksi hänen tämän hetken suosikkiraaka-aineistaan.

Yrttiöljyjen taituruus oli vaikuttavaa. Ahvenanmaan kalaverkkojen voikastiketta täplitti tumma tilliöljy. Kermavaahtoa ja kirsikoita koristettiin kirsikuoan vohvelit, mustikkasurvos ja kermavaahto oli koristeltu hienovaraisesti laventeliöljyllä. Mansikoissa mansikoita koristettiin sitruunaverbenaöljy. Kolmelle ruoalle tuli yhteensä 55 e.

Kolmen ja viiden ruuan menuja tarjotaan Chef's tablella, josta voi seurata työskentelyä avokeittiössä. Chef's tablen kolme ruokalajia alkaen 45 e, viisi ruokalajia alkaen 59 e. **ANNA PALJAKKA**

ravintola305.fi



305:ssä on kierrätetty samoissa tiloissa aiemmin toimineen Silvopleen kalusteita.

Avokeittiön "katsomoa" katetaan. Keskellä Janne Keskevaari.



Grillattuja maissintähkiä ja Västerbotten-juustoa.



Vohveleissa ja mustikoissa maistuu laventeliöljy.



YHDEN RYPÄLEEN VIINIT

Kuohuviini Andreola XXIII Bio Valdobbiadene Prosecco Rive di San Pietro di Feletto Brut 2021, Italia, 19,99 e. Tämä prosecco ei onneksi maistu Glera-rypäleelle tyypillisesti päärynälle vaan omenalle, sitrukselle ja jopa mineraaliselle. Viini on myös kuiva, sokeria vain 6 g/l. Seurusteluun, äyriäis- tai kanasalaatille.

Valkoviini Lenzmark New Chapter 2021, Itävalta, 30,95 e. Korkealaatuinen tilausvalikoiman grüner veltliner on harmoninen yhdistelmä yrttejä, sitrusta ja valkopippuria. Kokeile vitello tonnaton kanssa.

Punaviini Casa Girelli Antario Barolo 2018, Italia, 21,99 e. Nebbiolosta valmistettu barolo on loistoviini syksyyn, sillä se on monipuolinen lihaviini ja sopii mainiosti kaikenlaisen riistan kumppaniksi. Miksei myös sellaisenaan. Värlitään jo rusehtava, runsastanniainen viini maistuu puolukalta, karpaloilta ja timjamilta. **KR**