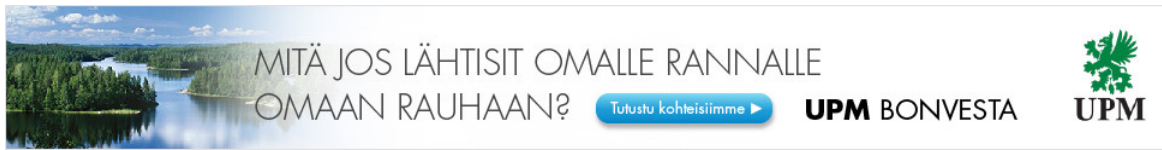


Kirjaudu sisään Rekisteröidy

ÄKKILÄHDÖT LENNOT HOTELLIT AUTOT LENTO + HOTELLI RISTEILYT TARJOUKSET BLOGIT KOHTEET

MATKATARJOUKSET: Antalya alk 145 € Ibiza alk 150 € Ibiza alk 165 €

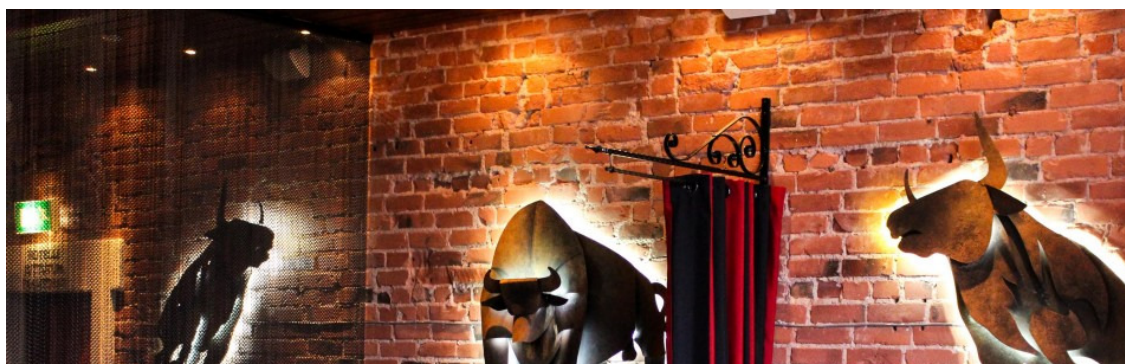


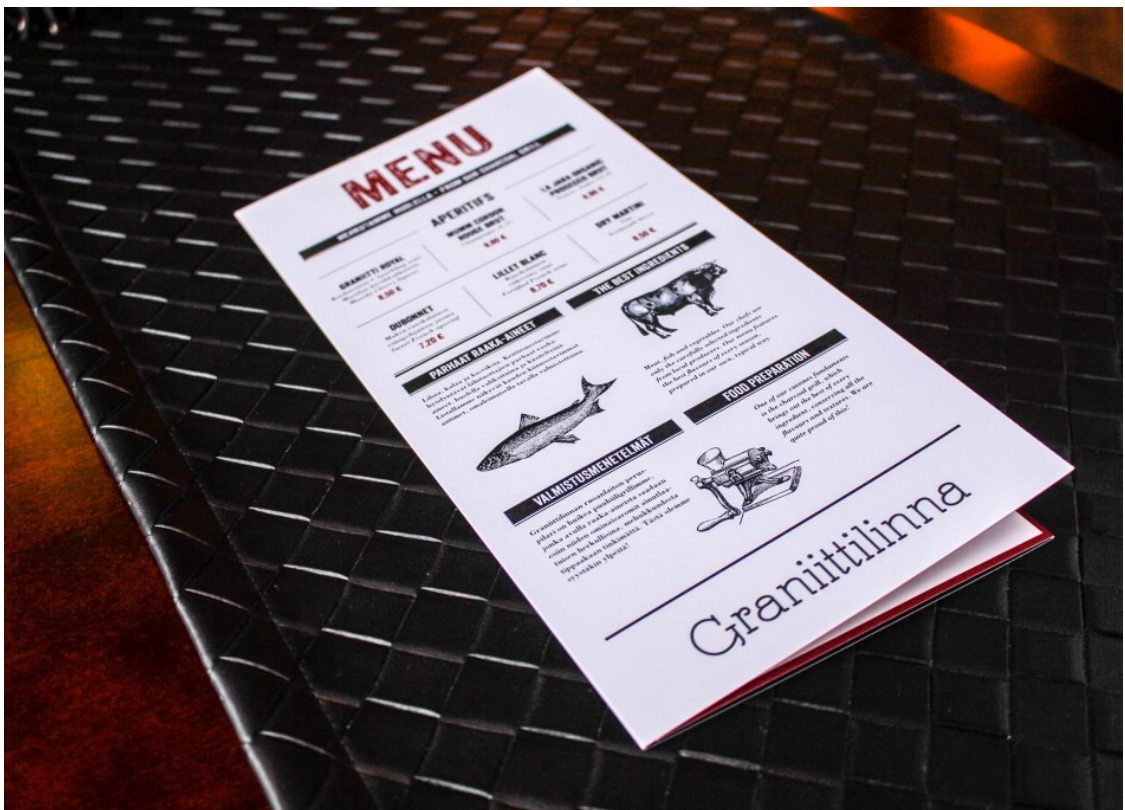
Keltaisessa keittiössä



Graniittilinnassa hehkuu

Posted on lauantai, maaliskuu 29, 2014 by [Martina](#)





Ensimmäisen loman jälkeisen työpäivän ahdistusta helpotti kummasti se seikka, että tiesin saavani illalla hyvää ruokaa. Meidät oli nimittäin kutsuttu 10-vuotissyjuhliin Graniittilinnassa maistamaan ravintolan uuden puuhiligrillin inspiroimia herkkuja, ja niinpä aikaerorastituksesta kärsineet bloggajat astelivat innoissaan tutuksi tulleeseen ravintolaan.





Ennen kuin pääsimme herkkujen kimppuun ihastelimme ravintolan uudistunutta sisustusta. Paikka näytti tavallaan samalta kuin ennenkin, mutta silti paljon oli muuttanut. Valkoiset pöytälinat olivat vaihtuneet mustaan nahkaan ja seinillä komeili upeat härkäteokset. Tunnelma oli kuin hyvässä pihviravintolassa konsanaan ja keittiötöiden näkemämme Inka-puuhiiligrilli vahvisti ajatuksiamme siitä, että uuden ruokalistan pihvit ovat varmasti maistamisen arvoisia.





Pihvien lisäksi puuhiiligrillissä paistetaan kalaa ja grilli antaa makua myös kasvislisukkeille sekä muun muassa alkupalalista löytyvälle bruschetta-leivälle. Ruo-
mieltiessämme päivän kala kävi kieltämättä mielessä, mutta tällä kertaa pihvit veivät voiton. Ehkä ensi kerralla sitten sitä kalaa.

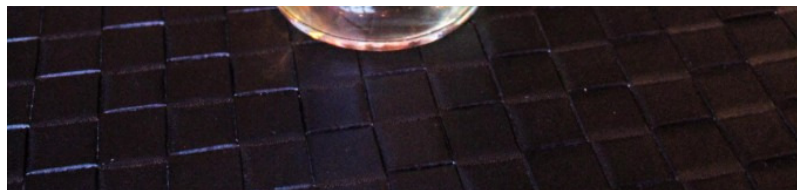
Istahdimme valoisaan ikkunapöytään, josta käsin ihastelimme kaunista maisemaa ja kyseisenä iltana erityisen upean punasävyisenä hehkuva auringonlaskua.
uuteen ruokalistaan ja ilahduimme sen kohtuullisista hinnoista. Pihviannokset, joihin saa itse valita kastikkeen ja lisukkeen, maksavat noin kolmekymppiä (paitsi
grammainen häränkyliys, joka kustantaa 55,50 euroa) ja hintaan sisältyy, toisin kuin pihviravintoloissa yleensä, kastike ja yksi lisuke. Ei paha, vai mitä?





Ennen pihvien kimppuun käymistä tilasimme alkuruoaksi jo mainitsemaani puuhiiligrillissä paahdettua bruschettaa sinihomejuustolla. Toinen vaihtoehto leivän k...
ollut perinteisempi tomaatti ja valkosipuli, mutta tomaattiallergiani vuoksi päädyimme sinihomejuustoon, joka maistui hirmu hyvälle paahdetun leivän päällä.





Toiseksi alkuruoaksi otimme pehmeäkin pehmeämpää tilligraavattua merilohta maukkaalla pinaattisukkeella. Pidimme molemmat kovasti lohesta, samoin sisi Donna Fugatan Lighea-viinistä, jota tarjoilija meille alkuruokien kaveriksi suositteli.



Pääruoksi valkasimme tosiaan pihviä. Sisäfilepihvin kanssa otimme perinteistä konjakilla höystettyä pippurikermakastiketta ja marmorifilepihvin kaveriksi otimme suosittelemaa tryffelkastiketta.

Lisukkeet pihville tulevat erikseen ja meidän kulhoista löytyi valkosipuliperunagratiinia ja pekonipapuja. Lisukkeita tulee harvemmin sen suuremmin keuhuttua, miun sanoa, että valkosipuliperunagratiini oli yksi parhaista koskaan maistamistamme. Myös papu ja pekonit oli todellista herkkua, papujen kypsyyssaste juuri sopivan pekonikin maistui vielä paremmalle kuin yleensä.





Maistoimme pääruokien kanssa kahta eri punaviiniä ja molemmat viineistä sopivat erinomaisesti pihvien kaveriksi. Merlot jopa hieman yllätti, sillä olemme mieltä hieman pliisuksi rypäleeksi, eikä se yleensä kuulu Lemppareihimme. Tämä oli kuitenkin maukasta ja riittävän tukevaa pihviemme kaveriksi.

Jälkiruokalistalta löytyy Viettelysten vaunu, joka pitää sisällään kaikkia listan jälkiruokia. Normaalisti ottaisimme sen empimättä, mutta koska tiesimme paikan ap salmiakilla maustetun creme bruleen erinomaiseksi, halusimme ottaa sitä ison annoksen. Creme brulee maistui vielä paremmalta kuin muistimme ja totesimme yhdeksi kaikkien aikojen parhaista jälkiruoista. Se saattaa olla jopa paras, joten uskokaa kun sanon, että Graniittilinnan creme bruleeta kannattaa ehdottomasti maistamassa!





Toiseksi jälkiruoaksi otimme suositellun New Yorkin suklaakakun ja voi miten maukas sekin oli. Suklaata oli kunnolla ja raikas jäätelö piristi kokonaisuutta sopivasti suklaan kuitenkin pääosassa. Tätä suosittelemme kaikille suklaafaneille.

Herkullisen illallisen jälkeen emme voi muuta kuin kiittää Graniittilinnan väkeä jälleen kerran ihanasta illasta ja jäädä pohtimaan, milloin käymme testaamassa mahdollisesti löytyviä ruokia. Se on ainakin varmaa, että kun seuraava illallinen Graniittilinnassa koittaa, päätetään se jälleen salmiakilla maustetulla creme bruleella.





Posted in Yleinen Tagged Helsinki permalink [<http://www.rantapallo.fi/keltaisessakeittiössä/2014/03/29/graniittilinnassa-hehkuu/>]



Runsaasti matkoja
All Inklusivella
pääsiälshintaan

Saat jopa
40%
alennusta!

nazar:

Varaa kesän
kuumimmat

Kreikka
&
Kroatia

Katso
tarjous
tästä!

apollo
easy going

Ads by Google

 Tavataan
tuutilla

Tuuttaa
kaverille
videokutsu
tuutti-
treffeille

VOITA
LEFFA-
LIPUT



 Pinguini