PATO
HOTELLI

MENU



Padon ympärillä avautuva Kokemäenjoen maisema on täynnä tarinoita. Joen pohjoisrannalla sijaitsee vanha Pirilän kylä, toisella puolella Lammaisten ja Torttilan vanhat kylämaisemat. Niiden välissä kuohuneet kosket toivat tänne vuosisatojen ajan kalastajia, kauppiaita ja kulkijoita – ja myöhemmin tukkimiehiä.
Vuonna 1939 valmistunut Harjavallan voimalaitos muutti maiseman, mutta vanhat nimet ja tarinat jäivät elämään. Niistä syntyivät myös tämän menun annosten nimet.

PADON PIENET PIDOT

Kaikki suuret tarinat eivät synny suurten pitojen äärellä. Joskus riittää muutama suupala, hyvä seura ja keskustelu, joka venähtää vielä yhden kierroksen verran. Padolla pienikin nälkä on hyvä syy istahtaa saman pöydän ääreen.

Wingsit 10 kpl – 5 €
Mozzarellatikut 5 kpl – 5 €
Sipulirenkaat 6 kpl – 6 €

PADON PÄÄHYVÄT

Kalapaalit

Kesällä Lammaisissa kokoonnuttiin kalakesteihin. Kun tokeet oli saatu kuntoon tai oli perkopäivän aika, kosken saalis päätyi yhteiseen pöytään. Näitä vanhan kalastuskulttuurin juhlia kutsuttiin kalapaaleiksi.
Fish & chips -annos paneroidulla kalaleikkeellä. Tarjoillaan rapeiden maalaisranskalaisten, tartarkastikkeen, sokeriherneiden ja sitruunalohkon kera. (L, G)
22 €

Keisarin pihvi

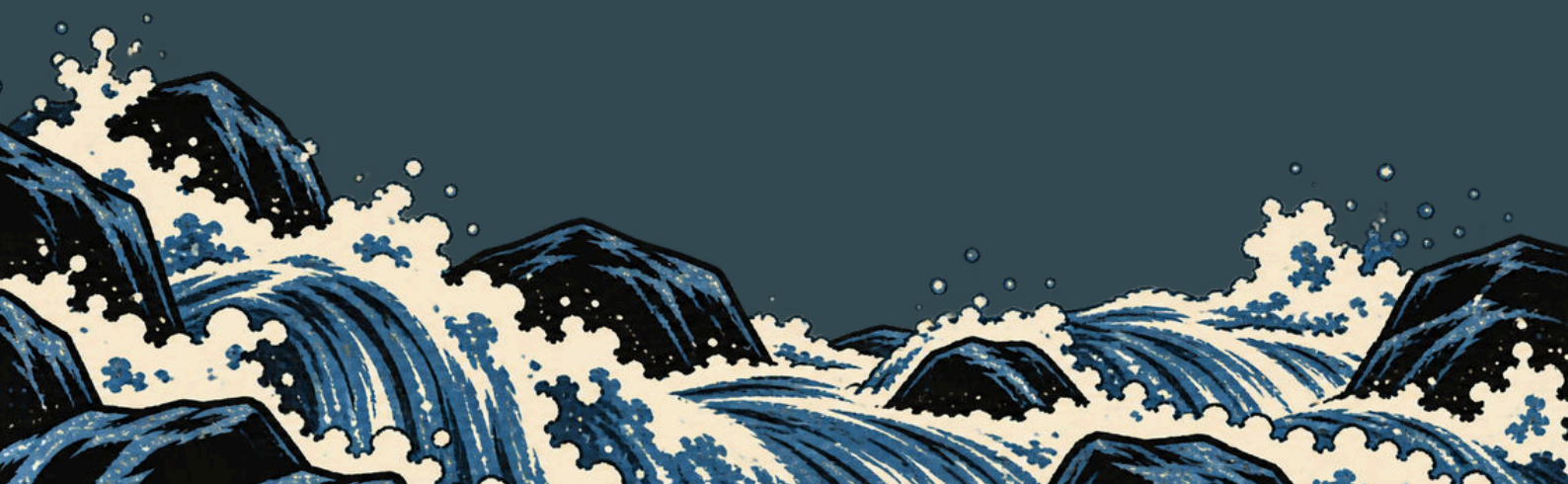
Ei palatsia eikä kruunupäistä hallitsijaa. Keisari oli Kokemäenjoen varren vanha talo, jossa viljeltiin maata, pidettiin eläimiä ja elettiin sukupolvesta toiseen. Keisarin nimi tunnettiin jo 1500-luvulla, mutta myöhemmin talo tunnettiin Kangasniemenä.
Talon pihvi, kysy henkilökunnalta päivän vaihtoehto. Tarjoillaan kauden kasvisten ja valitsemasi perunalisukkeen kera (bataattiranskalaiset, maalaisranskalaiset tai paahdetut perunalohkot). (L, G)
28–40 €

Havinginkosken kana

Havinginkosken kuohut tekivät vaikutuksen taiteilija Emil Cedercreutziin, ja hän rakensikin kotinsa Harjulan kosken äärelle. Kun voimalaitos valmistui, vesi nousi ja Havinginkoski katosi patoaltaan alle. Koski vaikeni, mutta sen tarina ei.
Paneroitua kanaa béarnaisekastikkeella. Tarjoillaan bataattiranskalaisten ja kirkkaan punakaalisalaatin kera. (L, G)
25 €

Tukkiruuhka

Pirilänkosken voimakas virta ei päästänyt uitettavia tukkeja aina helpolla. Kun tukit pakkautuivat yhteen, syntyi tukkiruuhka, jota uittomiesten oli lähdettävä purkamaan keskelle koskea. 1920- ja 1930-luvuilta säilyneissä valokuvissa näkyy, kuinka valtavia nämä ruuhkat saattoivat olla. Suurimpien taltuttamiseen tarvittiin jopa räjähteitä.
BBQ-maustetut ribsit seuranaan artesaanibratwurstia. Tarjoillaan paahdetun kuorellisen perunan, karamellisoidun sipulin, punakaalisalaatin, aiolin ja marinoitujen kirsikkatomaattien kera. (L, G)
25 €



Burgeriemme jauheliha ja päivän pihvien naudanliha tulevat lähitilalta Eurasta.
Hakalan puoti – omilla pelloilla kasvatetusta rehusta oman tilan naudanlihaksi.

Pirilänkosken burger

Ennen patoa tässä maisemassa kuohui Pirilänkoski. Koski oli vuosisatojen ajan tärkeä kalastukselle, ja myöhemmin sen voimakkaassa virrassa uitettiin myös tukkeja. Pirilänkosken kuohuissa joen voimaa ei tarvinnut kuvitella – sen näki, kuuli ja tunsi.

Smashburger, jossa on kaksi 75 gramman naudanlihapihviä, cheddarjuustoa, karamellisoitua sipulia, suolakurkkua, salaattia, sinappia ja ranchmajoneesia. (L, saatavana G). Lisämajoneesi 1 €: auracreme, aioli, ranch tai tryffeli.

20 €

Futkan burger

Viisisataa vuotta sitten Pirilän kylässä tunnettiin jo Futkan talo. Sen pihapiirissä elettiin, tehtiin töitä ja nähtiin sukupolvien vaihtuvan. Aikanaan Futka jakautui kahdeksi tilaksi, Ala- ja Yli-Futkaksi. Toinen niistä, Yli-Futka, kuuluu Pirilän maisemaan edelleen.

Rapea kanaburgeri paneroidulla kanapihvillä. Tarjoillaan raikkaan salaatin, tomaatin, auracremen, ketsupin, suolakurkun, maalaisranskalaisten ja kirkkaan punakaalisalaatin kera. (L, saatavana G). Lisämajoneesi 1 €: auracreme, aioli, ranch tai tryffeli.

20 €

Huovintien hodari

Jo kauan ennen nykyistä patoa Huovintie toi kulkijat Lammaistenkoskelle. Vanhaa reittiä pitkin matkattiin Turun ja Pohjanmaan välillä, ja Lammaistenkoskelle pääsi myös Kokemäenjokea pitkin. 1640-luvulla Huovintietä alkoi kulkea myös posti. Samalla tiellä oli siis kulkijoita jo vuosisatoja ennen ensimmäistäkään autoa.

Hot dog -sämpylä chorizomakkaralla. Mukaan on lastattu myös tryffelimajoneesia, pikkelöityä punasipulia, rapeaa sipulia, rucolanversoja ja auracremea. Tarjoillaan bataattiranskalaisten kanssa. (L, saatavana myös vegaanisena)

15 €

Musun Jussin ranut

Musun Jussi taisi tietää, missä Lammaisissa pidettiin parhaat pidot. Tarinan mukaan hän saapui kalakesteihin kutsumatta, söi ja joi muiden mukana ja päätyi lopulta haastamaan riitaa. Vaikka ilta saattoi päättyä selkäsaunaan, ei Jussi siitä lannistunut – seuraavissa kesteissä hän oli taas ensimmäisten joukossa paikalla.

Maalaisranskalaiset seuranaan cheddarkastiketta, jauhelihaa, ranchkastiketta, jalapeñoja, kevätsipulia ja paahdettua sipulia. (L, G)

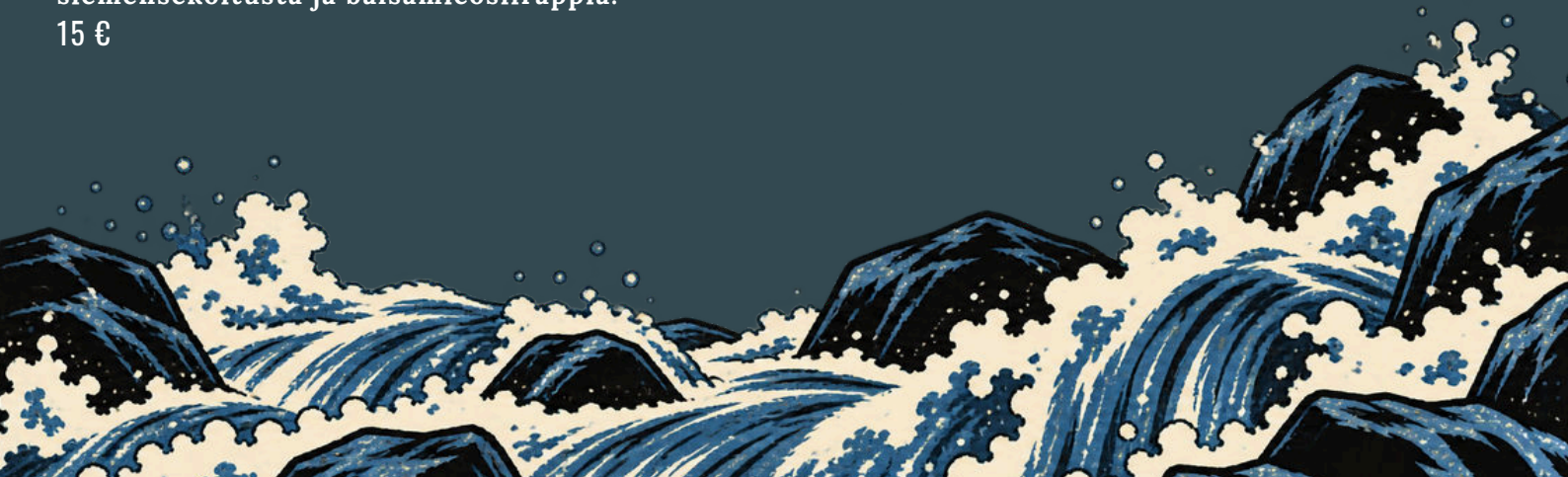
15 €

Lammaisten kanasalaatti

Kun Lammainen mainittiin asiakirjoissa ensimmäisen kerran vuonna 1347, nimi kirjoitettiin muodossa Lammas. Sen jälkeen on ehtinyt kulua lähes 700 vuotta, lukemattomia sukupolvia on vaihtunut ja jokimaisemakin on muuttunut. Mutta yksi asia on säilynyt: Lammaisten nimi kuuluu näille rannoille edelleen.

Broilerin rintafilee ja vuohenjuustokiekko runsaalla salaattipedillä. Mukana salaattisekoitusta, marinoituja kirsikkatomaatteja, kurkkua, pikkelöityä punasipulia, rucolanversoja, talon paahdettua siemensekoitusta ja balsamicosiirappia.

15 €





PIKKUVÄEN KESTIT

Lasse Priian kana- tai lihapullakori

Lasse Priia eleli Pirilän kylässä jo lähes 500 vuotta sitten. Kun veronkannon aika koitti vuonna 1547, Lassen maksettavaksi kirjattiin muun muassa voita ja kahdeksan savusiikaa. Mitähän Lasse olisi tuumannut tällaisista herkuista?

Rapeaa kanaa tai maukkaita lihapullia maalaisranskalaisten ja ketsupin kera. (L, G)

10 €

MAKEAA MAHAN TÄYDELTÄ

Bryggmanin suklaakakku

Kun Harjavallan voimalaitosta ryhdyttiin rakentamaan 1930-luvun lopulla, sen suunnitteluun tarvittiin arkkitehti. Tehtävän sai Erik Bryggman, jonka piirustusten mukaan joen rannalle nousi rakennus muuttaen maiseman pysyvästi. Bryggmanin kädenjälkeä voi ihailla Padolla vielä tänäkin päivänä.

Suklaakakkua mustaherukkamoussen ja kauracrumblen kera. (L, G)

9 €

Vaahtopäiden kesyttäjä

Pirilänkosken kuohuissa ei pärjännyt pelkällä voimalla. Uittomiehen oli pysyttävä jaloillaan liikkuvien tukkien keskellä ja osattava lukea kosken virtauksia. Vaahtopäiden kesyttäjä on kunnianosoitus niille, jotka tekivät työnsä siellä, missä koski näytti todelliset voimansa.

Marenkia, vaahtoa ja marjoja. (L, G) Saatavana myös vegaanisena.

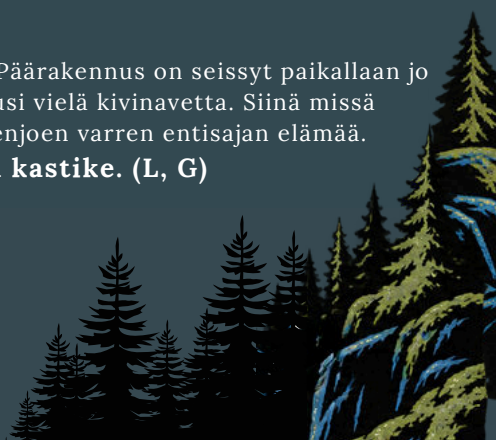
9 €

Uuloon pannacotta

Jos Uuloon vanhat rakennukset osaisivat puhua, niillä riittäisi tarinoita kerrottavaksi. Päärakennus on seissyt paikallaan jo 1800-luvun alusta, ja sen rinnalla on vanha pirttirakennus. Vuonna 1896 pihapiiriin nousi vielä kivinavetta. Siinä missä maailma ympärillä on muuttunut, Uuloon vanha pihapiiri on säilyttänyt palan Kokemäenjoen varren entisajan elämää.

Vaniljapannacotta seuranaan kauracrumblea ja kauden mukaan vaihtuva kastike. (L, G)

9 €



PADON VIIKONLOPPUHERKUT

Leikelauantai

Jo kauan ennen voimalaitoksen rakentamista näillä jokirannoilla kokoonnuttiin saman pöydän ääreen nauttimaan hyvästä ruoasta ja seurasta. Padolla tätä perinnettä jatketaan kiireettömien viikonloppujen merkeissä. Kokoa perhe tai kaveriporukka yhteen ja tulkaa nälkäisinä, sillä pöytään kannetaan niin komeat possunleikkeet, että lautasen reunatkin saattavat jäädä niiden alle. Valitse vain mieleisesi leike sekä suosikkilisukkeesi ja käy taistoon kosken kuohujen kokoista nälkää vastaan!

Padon paneroidut porsaanleikkeet valintasi mukaan, kauden kasvisten ja valitsemasi perunalisukkeen kera. (L, G)

Leikevaihtoehdot:

- **Wieninleike**
- **Havaijinleike**
- **Porsaanleike maustevoilla**
- **Oskarinleike**
- **Floridanleike**

Perunavaihtoehdot:

- **Maalaisranskalaiset**
- **Bataattiranskalaiset**
- **Valkosipulikermaperunat**
- **Lyttyperuna**

25 €

Savusunnuntai

Ennen vanhaan Kokemäenjoen saalista nautittiin tuoreena, mutta kalaa myös savustettiin tulevien päivien varalle. Savu antoi kalalle makua ja auttoi sitä säilymään pidempään. Padolla tätä vanhaa jokivarren ruokaperinnettä jatketaan sunnuntaisin, jolloin pöytään nostetaan vuoroviikoin kermaista lohikeittoa ja mehevää, vastasavustettua lohta.

Parillisilla viikoilla herkutellaan täyteläisellä, kermaisella lohikeitolla. (L, G)
18 €

Parittomilla viikoilla pöytään nostetaan mehevää, vastasavustettua lohta – suoraan savustuspöntöstä. Savulohen seurana tarjoillaan päivän perunaa ja kauden juureksia. (L, G)
25 €

Molempina viikkoina ateria nautitaan runsaasta buffetpöydästä. Pääruoan lisäksi tarjolla on raikasta vihersalaattia, ruokaisaa pastasalaattia, talon omaa salaatinkastiketta sekä leipää levitteineen.

