

Kansainvälisyyttä Vesijärvellä

Tervetuloa kunniavieraaksi
Myllysaaren pöytään kesällä 2022!

Viihtyminen ja nautiskelu ovat
myllysaarelaisuuden ydin, joten sekä
jaettavaksi soveltuvat, että valmiiksi
mietityt annokset ovat tulleet
jäädäkseen.

Saaren kesän ensimmäinen menu
sisältää paljon ruokaa läheltä
yhdistettynä kansainväliseen
twistiin.

Toivomme, että nautit!

Pusuja ja rakkautta,

Myllysaaren henkilökunta

Alkuruoat

Alkuruoka on vähän, kuin hyvä alusvaate.
Se hivelee itsetuntoa ja tuo ryhtiä
kokonaisuuteen.

Valkosipuli-reasling etanat L, (G) 12€
Valkoviinissä paahdettuja etanoja, gratinoitu
mozzarellalla ja aurajuustolla. Tarjoillaan
Chiabatta leivällä

Hummeri Skagen L (G) 12 €
Kermaisessa hummeriliemessä tarjoiltu
perinteinen jokirapu skagen, ripaus lakritsia,
fenkolia & mustaa merilevämätiä.

**Keisarihummeria ja mustekalan renkaita
L, (G) 16 €**
Pannulta tarjoiltuna Gratinoitua keisarihummeria,
mustekalan renkaita, ranskalaisia ja parmesan-
aiolia.

Jaettavaksi

Yhdessä jaettu ruoka kruunaa hetken ja
tekee huonostakin seurasta siedettävää.

Kommodorin grande nacho G 15 €
Kommodorin jätti nacho annos, hyvän oluen
seuraksi tai illanviettoon jaettavaksi.

**Kommodorin grande nacho mustekalalla
ja jokiravulla G 22 €**
- Cheddar kastike, pikkelöity avocado, marinoitu
sipuli, jalopenoa, fenkolia, omatekemä salsa ja
tzatziki

Pääruoat

Jos mykistävän hyvällä ruoalla olisi nimi, se olisi...
Ei kun ne onkin listattuna tähän alle.
Upeita raaka-aineita tuulahduksella kansainvälistä keittiötä.

Härän entrecôte ja jalapeno maustevoi 250 g L, G 31€
Kotimaista härän niskaa talon maustevoilla, uudensadon perunoilla
ja kesäisillä lisukkeilla.

Ylikypsä porsaanposki L, G 19€
Savustettua ylikypsää porsaanposkea pekoni-jaloviinakastikkeella,
Myllysaaren kroketeilla, rapean parsan kera.

**Sitruuna-lime risotto paahdetulla lohella (180g) L, G (V)
27€**
-Kommodorin sitruunainen-lime risotto, päällä paahdettua lohta &
Lime mascarpone

Vegaaninen Sitruuna-lime Risotto L,G 18 €
-Paahdettua parsaa & merilevä-caviart

Oskarinleipä ja ranskalaiset L 19 €
Perinteikäs suomalainen herkkujen herkku porsaan paneroidulla
pihvillä, vaalea jättileipä, jokirapuja ja choron - kastike.

Myllysaaren Hawaijin leike L, G 24 € / 21 €
Kotimaisella naudan ulkofile pihvillä (150 g) tai revityllä kanalla
- konjakki marinoitua ananasta, parsaa ja paahdettua juustoa.
-Tarjoillaan ristikkoperunoiden ja Paiolin kanssa.

Klassikot

Tuhannet tyytyväiset ruokailijat eivät voi olla
väärässä. Saaren keittiön klassikot
lautasellenne, olkaa hyvät!

Kuoreet L 21 €
Kotimaisten vesien kuoreet, syödään muikkujen
tapaan - tarjoillaan Myllysaaren tapaan: parsan,
perunakroketien ja aiolin kanssa.

**Myllysaaren Lohikeitto L, (G) iso / pieni
14 € & 8 €**
Legendaarinen kermainen saaren keitto

Saaren Majoneesit

Kun tuntuu siltä, että elämästä puuttuu makua
on hyvä vetää kunnan soosit. Ite tehtiin. Toimii
kaiken kanssa.

Parmesan
Miso
Tzatziki
Aura
Maustevoi

Kaikki 3 €

Mainitsethan mahdollisista allergioistasi henkilökunnalle.

*V, valmistettavissa vegenä, *G Valmistettavissa gluteenittomana

Myllysaari

1800-luvulla saari kuului Ali-Köllin taloon. Talon isäntä rakensi saaren korkeimmalle kohdalle myllyn, jolloin saari sai nimen Myllysaari. Aiemmin saari tunnettiin pienen kokonsa takia nimellä Vähäsaari.

Mylly oli paikallaan vielä 1900-luvun alussa, jolloin saari toimi paikallisen nuorison huvittelupaikkana.

Mallasjuoman panimomestari Ernst Mattson osti saaren Köllin suvulta 1905 perustettavaa Lahden Purjehdusseuraa varten. Saaren korkeimmalle kohdalle rakennettiin paviljonki syksyllä 1909 tehdyn päätöksen mukaisesti. Rakennustyöt alkoivat 20.11.1909 ja paviljonki tuli valmiiksi huhtikuussa 1910. Varsinainen vihkiäisjuhla pidettiin 15.7.1910. Mattson myi saaren kiinteistöineen seuralle 1910.

Rakennustöiden yhteydessä vuonna 1910 Myllysaaresta löytyi rautakautinen hauta, jossa lepäsi kaksi viikinkisoturia varusteinaan keihään osia ja kaksiteräisen miekan katkelma.

Esineet ovat nykyään Kansallismuseon kokoelmissa. Löytökohde on luokiteltu kiinteäksi muinaisjäännekseksi, ensimmäiseksi sellaiseksi koko Lahden alueella. Itse paviljonkirakennus on arkkitehti Uuno Alancon suunnittelema ja rakennus kuuluu Lahden kaupungin suojeltavien rakennusten luetteloon.

Tarinan mukaan paviljongissa käyskentelee viikinkimiehen haamu: jos illalla jätät täyden konjakkilasini paviljonkirakennuksen torniin, on se aamulla tyhjä. Legendan mukaan myös sammutetut kynttilät saattavat rakennuksessa syttyä itseksensä.

Saari oli pitkään ainoastaan purjehdusseuran jäsenistön käytössä ja saareen sai seuraan kuulumaton tulla ainoastaan purjehdusseuran jäsenen seurassa. Sillat rakennettiin saareen 1980-luvulla. Ennen 80-lukua ennen ihmisiä kuljetti rannasta saareen ja takaisin lautta joka totteli nimeä "plutte" tai "moottori". Lautan kuljettaja asui kesät saarella.

Nykyisin paviljonki toimii kesäravintolana ja sitä vuokrataan myös yksityistilaisuuksiin. Viereistä saunarakennusta vuokrataan yrityksille sekä ryhmille ja se tarjoaa myös yleisiä saunavuoroja. Lisää tietoa Myllysaaresta ja palveluistamme löydät osoitteesta www.myllysaari.fi.

Tervetuloa ihastumaan Myllysaareen!

BAR & RESTAURANT

— < **KOMMODORI** > —

MYLLYSAARI

Hampurilaiset

Vesijärvi L, (G) 17 €

-Haukiburger, Japanilainen miso-majoneesi, savulohimousse, ruohosipuli, marinoitu punasipuli, tomaatti ja salaatti.
-Ranskalaiset

Halloum L, (G) 17 €

-paahdettua halloumijuustoa, tsatsiki, appelsiini-chilihillo, marinoitupunasipuli, salaatti ja tomaatti.

Falafel-avocado L, (G) 17 € (mahdollisuus saada vegaanisena)

-Falafel pihvi, pikkelöityä avocadoa, tsatsikia, salaattia, tomaattia ja mummunkurkkua

Double jeezy- aurajuusto pekoni. L, (G) 18 €

-2x100g naudanliha pihvi, cheddar, pekoni, aurajuusto-majoneesi, tomaatti, salaatti, mummonkurkku

Kanaburger L, (G) 16 €

-Revitty kana, tsatsiki, mummonkurkkua, salaattia, marinoitua punasipulia ja talon salsaa

Dirty ristikot, plus 5 €

-Kaikki burger ateriat saatavana "likaisten" ristikko perunoiden kanssa.

-Cheddar kastike, jalapeno, tsatsiki, avocado, ruohosipuli ja salsaa.

Lapsille

Junnu 75 g L, (G) 9 €

-Perusburger, cheddaria, salaattia ja ketsuppia

Junnupekoni 75g L, (G) 11 €

-Perusburgeri, pekoni, cheddaria, salaattia ja ketsuppia

Ranut plus majo L, G 6 €

Halloumi-kanakorit 14 € tai kanakori 12 € (L)

-Halloumtikut, ranut, kanatikkuja, chiliappelsiinihillo ja parmesaniaioli.

Lasten lehtipihvi L, G 12 €

-Ranskalaiset, majoneesi, salaatti ja tomaatti.

Poke Bowls

Poke bowl on alkujaan hawaijilainen kulhoruoka, joka kootaan kulhoon aasialaisittain marinoidusta tuoreista raaka-aineista.

Myllysaaren bowlsien päätäytteenä on aina: lasinuudelia, sokeriherneitä, soijamarinoitua kananmunaa, marinoitua punasipulia, avokadoa, seesaminsiemeniä, goda-kastiketta (makea soja kastike) ja miso-majoneesia

Poke bowl L, 12 € Perusbowl

Poke Salmon 17€ Graavi lohta seesamin siemenillä

Poke Rapu 17€ Kevyen tulisia jokirapuja

Poke Kana 15€ Revittyä kananrintaa