



Ruokalista – Menu

Hyvä Ystävä,

Tervetuloa suomalaiselle makumatkalle!

Ravintola Patapirtissä nautitaan suomalaisen ruokaperinteen elämyksistä.

Tarjoamme punaista lihaa, kermaa ja voita, mutta myös keveitä kasviksia, sieniä ja kalaa.

Makua antavat myös oman tilan luomumarjat.

Suuri osa raaka-aineistamme on läheltä ja / tai luomua. Luotamme kotimaiseen maatalouteen.

Luota Sinäkin!

Nautinnollista ruokailuhetkeä toivottaa

Patapirtin väki



Dear Friend,

You are warmly welcome to Finland!

Restaurant Patapirtti has been using local and organic ingredients for almost twenty years.

We will serve You tasty and interesting Finnish food experience.

You will have fish, game, mushrooms, herbs and berries.

Make an ecological and sustainable choice!

Enjoyable eating moment for You, wishes

Crew of Patapirtti



Huomio – Attention

Ruoan raaka-aineet saattavat sisältää gluteenia, kananmunia, maitotuotteita, pähkinöitä, selleriä, sinappia, soijaa tai muita allergisoivia aineita. Henkilökunta antaa mielellään lisätietoja.

Ole ystävällinen ja kerro erityisruokavaliosi, kiitos.

Food may contain allergenic substances such as gluten, egg, milk, nuts, peanut, celery, mustard, soy etc. **Please, let us know your special needs and allergies. Thank You!**

Lasten omat – Kid's Menu

Haikkupullat – Meatballs – 12,00 €

Jämsäläisestä luomunaudan jauhelihasta tehdyt lihapullat, perunaa ja kasviksia L
Meatballs from local Highland cattle with potatoes and vegetables.

Kanaa kultamuruille – Chicken for kids – 13,50 €

Suomalaista broilerin sisäfileetä, perunoita, kasviksia ja currymajoneesia L, (G), M
Chicken fillet, potatoes, vegetable and curry mayonnaise

Pääruoat 70 % listahinnasta lastenannoksena
Main courses 70 % price as half portion.

Maitoa – Milk – 3,50 €

Mummon mehua (puolen litran kannu) – Homemade Berry juice (0,5 l) – 5,00 €

Limonaadi – Lemonade – 4,00 €

Herra Hakkarainen ja muut erikoislimonadit – Special lemonades – 4,50 €

Kaakao kermavaahdolla – Hot Chocolate – 5,50 €

Alkuruoat – Starters

Vihersalaatti – Salad – 7,50 €

*Kasviksia, talon salaatinkastiketta, sämpylää, L, M, (G), V, Juustolisuke + 3,50 €
Vegetables, house sauce, roll, + cheese + 3,50 €*

Kokin kalalautanen – Chef's fish plate – 13,50 €

*Päivän valikoima kylmiä kaloja, kuumaa pottua ja tillivoita, L, M, (G)
A Selection of Cold fish, hot potatoes and dill butter*

Mustikkainen tomaatti-pekoniikeitto – Tomato-bacon soup – 11,00 €

*Savustettu pensasmustikka yllättää umamisessa tomaatti-pekoniikeitossa, L, (G)
Smoked blueberry surprises in a delicious tomato-bacon soup.*

Himos 40 v juhlaruoka

Alkuruoan kaveriksi:

Lehtikuohu – 10 cl 8,00 €, 75 cl pullo 44,00 €

*Alkoholiton puolikuiva, kotimainen poreileva juhla juoma Pohjois-Karjalasta.
Alcohol-free bubbling drink from Northern Carelia.*

Codorníu Organic Cava Brut – 10 cl 9,00 €

*Kuiva, sitruksinen, keltaomenainen, päärynäinen jopa kukkainen.
Dry cava from Spain.*

Xenius Brut Selección – 75 cl pullo 38,00 €

*Kuiva, hapokas, vaalean oljenkeltainen, raikas, sitruksinen, hedelmäinen.
Dry cava from Spain.*

Kultainen Matalaina – 12 cl 9,00 €, 75 cl pullo 49,00 €

*Puolikuiva viherherukkaviini Uusi-Yijälän tilan luomumarjoista.
Semi-dry green currant wine from organic berries of Uusi-Yijälä's berry wine farm.*

Muita viinejä ja vaihtoehtoja juomalistassa!

Pääruoat – Main Course

Patapirtin Vegaaniset Kasvispihvit – Veggies – 24,50 €

*Pihvissä kotimaisia kasviksia ja vuustoa, kaverina suppilovahverokastiketta, L, M, G, (V)
Vegan Stake made from vegetables and vegan cheese with funnel chanterelle sauce*

Juomasuositus:

*Kultainen Matalaina viherherukkaviini (Green currant berrywine), 12 cl 9,00 €
Steinmühle Riesling Feinherb 2023 (semi-dry Riesling from Germany), 12 cl 8,00 €*

Päijänteen kuhaa – Pike Perch – 31,00 €

*Päijänteen kuhaa, katajanmarjoilla maustettua valkoviinikastiketta ja tilliöljyä, L, G
Zander with juniper berry flavored white wine sauce and dill oil*

Juomasuositus:

*Kultainen Matalaina viherherukkaviini (Green currant berrywine), 12 cl 9,00 €
Steininger Riesling Kamptal 2023 (dry Riesling from Austria), 12 cl 9,00 €*

Maalaiskanaa – Country Chicken – 27,00 €

*Suomalaista broilerin sisäfileetä, suppilovahverokastiketta, L, G
Finnish chicken fillet with funnel chanterelle sauce*

Himos 40 v juhlaruoka

Juomasuositus:

*Yijän Ylpeys mustaherukka-aroniaviini (Black currant and chokeberry wine), 12 cl 9,00 €
Famiglia Bianchi Malbec 2022 (A Full-bodied, tannic Malbec from Argentina), 12 cl 7,50 €*

Lehmipojan pihvi – Cowboy's Butter Steak – 38,00 €

*Suomalaista naudan sisäfileetä (160 g) sekä mausteista voikastiketta Amerikan malliin, L, G
Finnish beef tenderloin with American style "Yee-haw-bang-bang sauce"*

Juomasuositus:

*Sartori Regolo Ripasso Valpolicella 2021 (A full-bodied red wine from Italy), 12 cl 9,50 €
Pirkka Barolo DOCG Riserva 2017 (A nuanced and sophisticated red wine from Italy), 75 cl 80,00 €*

Haikkumaksaa – Highland Cattle Liver – 33,00 €

*Karisalmen luomutilan ylämaan naudan maksaa pekonin, sipulin, konjakin ja kerman kera, L, G
Highland Cattle liver from Karisalmi's ecological farm with bacon, onion, cognac and cream*

Juomasuositus:

*Yijän Ylpeys mustaherukka-aroniaviini (Black currant and chokeberry wine), 12 cl 9,00 €
Bianchi Oasis sur Cabernet Sauvignon 2019 (A Full-bodied red wine from Argentina), 12 cl 7,50 €*

Seppälän tilan karitsaa – Finnish Lamb – 42,00 €

*Jämsäläistä karitsan fileetä tumman valkosipuli-rosmariinikastikkeen kera, L, G, (M)
Finnish Lamb fillet with garlic-rosemary-wine sauce*

Juomasuositus:

*Yijän Ylpeys mustaherukka-aroniaviini (Black currant and chokeberry wine), 12 cl 9,00 €
Sartori Regolo Ripasso Valpolicella 2021 (A full-bodied red wine from Italy), 12 cl 9,50 €
Wyndham Estate Bin 555 Shiraz 2021 (A full-bodied red wine from Australia), 75 cl 57,00 €*

"Tiskin alta" – "Something special"

*Suomalaista riistaa ja muita raaka-aineita sopivalla soosilla – vähän mitä sattuu saamaan...
Ask have we got anything special like deer, reindeer, partree...*

Annoksiin kuuluu kuuma kasvislisuke.

**Peruna kuuluu suomalaiseen ruokapöytään – valitse näistä:
Yrttiperunat, Valkosipuliperunat tai Keitetyt perunat.**

Portion includes warm vegetables.

The Potato is part of the Finnish dinner table.

You can choose from these options:

Herbal potatoes, Garlic potatoes or Boiled potatoes.

Jälkiruoat - Dessert

Jäätelöä – Ice cream – 8,00 €

*Wanhan ajan vaniljajäätelöä suklaakastikkeella ja tykötarpeilla, (L), G
Old time vanilla ice-cream with chocolate sauce*

Veneentekijän jäätelö – Ice cream II – 8,50 €

*Wanhan ajan vaniljajäätelöä Pöyrö-pulverilla ja tervakastikkeella, (L), (G)
Old time vanilla ice-cream with salted licorice flour (Pöyrö-pulveri) and tar sauce*

KuningatarKukko – Queen´s Pastry – 13,00 €

*Perinteinen Rättänä ryyditettynä vadelmalla ja kermavaahdolla, L
Finnish blueberry-raspberry pie with rye crust*

Himos 40 v juhlaruoka

Rommia ja rusinaa – Rum and Raisin – 13,00 €

*Tummalla rommilla maustettua omaa kermajäätelöä, rusinahilloa ja lämmintä vohvelia, L
Our own ice cream flavored with dark rum, raisin jam and a warm waffle*

Hullu Pappi, jälkiruokaviini – 8 cl 10,00 €

*Oman tilan makea mustaherukkaviini. Alk 11 %.
Uusi-Yijälä´s own dessert wine from blackcurrant.*

Lepaan viini- ja puutarhatilan Sakasti 2004 – 8 cl 12,00 €

*Sherry-tyyppinen hedelmäviini, jonka valmistuksessa on käytetty mustaherukka- ja
aroniaviinipohjaa sekä karpalo- ja kirsikkauutetta. Alk 20,5 %.*

Sherry-type unique fruit wine from Lepaa Wine farm.

*The base wine is from blackcurrant and chokeberry into which has been added cranberry and
cherry extract.*

Kuumia juomia – Hot Drinks

Kahvi, Tee suklaamakeisen kera – Coffee, Tea with chocolate – 4,00 €

Kaakao – Hot Chocolate – 5,50 €

Finnish Coffee – (Jaloviina – Finnish speciality Cut Cognac) – 11,00 €

Kyrö Coffee – (Kyrön tislaamon kermalikööri – Cream liqueur) – 12,00 €

Irish Coffee – (Jameson-viski – Jameson’s Whiskey) – 13,00 €

Bailey’s Coffee – (Kermalikööri – Cream liqueur) – 11,00 €

Italian Coffee – (Amaretto ja kahvilikööri – Amaretto and coffee liqueur) – 11,00 €

Lumumba – (Konjakki ja kaakao – Cognac and Cocoa) – 14,00 €

Minttukaakao – (Minttulikööri – mint liqueur and hot chocolate) – 12,00 €

Alkoholijuomat sisältävät alkoholia yhden ravintola-annoksen eli 4 cl.

Alcoholic drinks contain one restaurant portion of alcohol, i.e. 4 cl.