



**Tervehdys hyvän
ruoan ystävälle!**

Oletko tiennyt, että ravintola Tiiliholvi täyttää tänä syksynä kaksikymmentä vuotta?

Se on pitkä ikä ravintolalle – mutta niinpä olemmekin onnistuneet muodostumaan käsitteeksi herkuttelijoiden keskuudessa niin Tampereella kuin muuallakin maailmassa. Olemme liikkuneet ajan hengessä, uudistuen aina tarvittaessa – johtoajatuksenamme rakkaus hyvään ruokaan.

20-vuotissyntymäpäivien kunniaksi Tiiliholvi viettää juhlasymposiumia. Mukaan kutsumme niin vanhat ystävämme kuin myös niitä, jotka vielä eivät ole antimiimme tutustuneet.

Tiiliholvin on miljööltään omaperäinen ja aito – käsin lyödyistä tiilistä rakennettu kellariholvito, jossa aikoinaan on säilytetty yläkerrassa sijainneen pankin omaisuutta. Nyt se on jugend-kalusteilla tunnelmalliseksi sisustettu hyvän ruoan keidas, joka on muovautunut tämän hetken asiakkaan toivomusten mukaiseksi.

Tiiliholvissa me olemme ajatelleet myös kiireistä sisään pistäytyjää, viini- tai olutlasilista kaipaavaa. Meillä on erillinen Viinikellariksi nimeämämme kodikas sopikka, jossa voit istua ja seurustella intiimisti ja viihtyä. Viinikellarissa voit myös lounastaa nopeasti tai syödä pientä suolaista palaa edulliseen hintaan.

Talomme viinivalikoima on luku sinänsä. Olemme hankkineet viinien erikoiseriä, joita ei saa mistään muualta kuin Tiiliholvista. Viinikellaristamme saat uusia elämyksiä myös lasittain – vaikkapa herkullisen juustopöydän antimien säestämänä. Tule tutustumaan viinien kiehtovaan maailmaan!



Poronfilee kellarimestarin tapaan

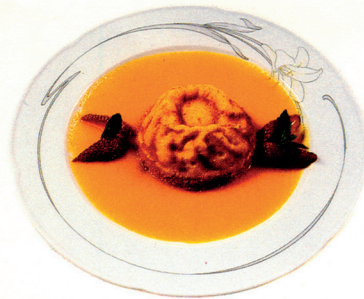
Poikkeaa siis Tiiliholviin – tutustumaan herkulliseen kaksikymppiseen! Nauti uhkeasta Buffet-lounaasta, rentouttavasta viinilasillista tai mieleenpainuvasta illallisesta. Koko henkilökuntamme on valmistautunut ottamaan Sinut ja vieraasi vastaan palvelualltulla ja lämmöllä.

Tulet saamaan meiltä tiiliholvilaisilta lisää postia juhlasymposiumimme edetessä!

Soita ihmeessä meille, kun tahdot lisää tietoja meistä: ruoastamme, hinnoistamme ja tarjoamistamme erikoispalveluista. Kerromme mielellämme lisää. Ruokaterveisin herkullisen kaksikymppisen Tiiliholvin puolesta

Saara Sinivuori
ravintoloitsija

PS. Osoitteemme on Kauppakatu 10 ja puhelinnumeromme 121 220. Avoimena olemme arkisin 11–24, lauantaisin 12–24 ja pyhäisin 12–19. Vielä kerran tervetuloa!



Mango-appelsiinikohakas



A LA CARTE

ALKURUOKIA

Rollmopseja	2
Lohicocktail	2
Viiden kupin kasvisannos	8
Daakialainen salaatti	6
Carmensalaatti	4
Kiinalaiset kevätkääryleet	7
Blinjä ja mustaa kaviaaria	5

KEITTOJA

Kolmen herkun keitto	7
Maa-artisokkakeitto	3
Bortsch	5
Baskilainen kalakeitto	4
Riistakeitto	2

MUNARUOKIA

Munavuoka Flamenco	4
Paimenen munakas	6

MEREN ANTIMIA

Hummeria Thermidor	3
Kuhanseläke Saint Malo	3
Kreikkalainen hiilikala	6
Varraskuhaa talon tapaan	8
Zarzuela	4
Kalaa mandariinikastikkeessa	7
Lohta kuten haluatte	2

RIISIRUOKIA

Nasi Goreng	7
-------------	---

LIHARUOKIA

Pippuripihvi	3
Balkanin pihvi	6
Tsaarin juhlapihvi	5
Härkää El Cordobes	4
Häränseläke Fantastique	3
Vasikanselykset Grand Champagne	3
Tanskalainen porsaankyljys	2
Pikku-Kallen porsaanpihvi	8
Porsaspata Sofrito	4
Gruusialaiset lampaankyljykset	5
Tataarin saslikki	5
Sis Kebab	6
Intialainen lammascurry	7
Chop Suey	7
Azempilaffi	6
Vasikanmunuaisia sherryssä	4
Ritari Rautakouran erikoinen	8
Poronkyljykset Juniperus	2

LINTURUOKIA

Kanankoivet Calvados	3
Kieviläiset kyljykset	5
Kananpoikaa Tavuk dolmalar	6

JÄLKIRUOKIA

Liköörijäätelö	5
Karpalojäädyke	2
Suklaavaahto	3
Lakkaritarit	2
Banaaniohukaiset	7
Ruusuhedelmät	6
Mansikoita Apricot	4
Makeaa tytinää	8





LOUNAS-PÄIVÄLLINEN
1.5.72

Kinasalaatti
Leikkelelautanen
Puuterhurin keitto

Janssonin munakas
3avuenkerias, munakokkelia
Broilerin kyljykset Champignon
Entrecote Du Chef

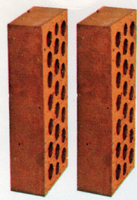
Hedelmäsalaatti
Vappujätelö
mk 16,00

Lapsille:

Supermiehen nakkipannu	5,00
Isoäidin lihapyörökät	5,00
Kanavarkaan varras	6,00
Herkkusuun vasikanleike	6,00

Kotisima mk 1,50





Our delicious Sunday lunch is for the whole family

Help yourself to these dishes, made in our own kitchen, from the generous Tiiliholvi buffet. Sundays from 12 till 16.

- rainbow trout, slightly salted
- various types of herring
- marinated herring
- pickled Baltic herring
- smoked whitefish
- salmon paste
- pickles
- fresh shredded salads
- herring salad
- salads in season
- potato salad
- liver paté
- paté à la maison
- meat balls
- roast beef
- roast lamb
- breast of chicken
- salad specialité
- pickled mushrooms
- smoked fish salad
- farmhouse cheese
- rye bread



Tiiliholvin salin, parempi olisi sanoa holvis-
ton, tunnelma on yhdellä sanalla kerrottu-
na rauhallinen. Entisen pankkitalon hiljais-
ten säilytysholvien konservatiivinen rauha
on jäänyt ravintolan tiloihin pyhäpäivän
tyyneytenä, joka saa rutinoidunkin ravinto-
la-asiaakaan vaistomaisesti alentamaan ään-
tään.
Mutta jyvät jengidholvit kätkevät taak-
seen modernin ilmastointijärjestelmän. Naa-
puripöydän tupakansavu ei sekoitu lempi-
annokseksi tuoksuhiin.
Ja tuolit on tehty istuttaviksi. Maailmali-
nen näyttävyyden on ollut suunnittelijan työ-
listalla vasta toisena vaikuttajana.
Kesällä Tiiliholvissa on sulaisen lämmittä-
jä. Sadepäivinä joudumme silloin usein lämmitä-
määnkin. Tiiliholvissa on hyvä olla. Aina.



TIILIHOLVI

Kauppakatu 10, Tampere
Puh. 21 220

Tällä kortilla Tiiliholvi
myöntää minulle ja seu-
rueelleni 15 %:n alen-
nyksen nimikkoaterias-
taan.

Aterian tarjoushinta
on 98 markkaa. Nor-
maalihintana 115 mark-
kaa.

Kortti on voimassa
iltaisin 28.2.86 saakka.

Tiiliholvin PÄIVILÖUNAS

KAUPPAK.10 TAMPERE

KUULU HERKKUPOYYTÄMME
on katettu suunniteltiin klo 12-16

TIILIHOLVI

Keskellä Tamperetta, Kauppakatu 10, puh. 21 220

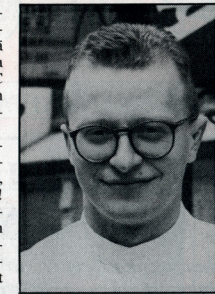
OLVI, Kauppakatu 10, 33210 Tampere, puh: 121 220 • Avoimena: ma - pe 11 - 24, la 12 - 24 ja su 12 - 19

HÄN ON TÄÄLLÄ TÄNÄÄN: MARC PARIISISTA

Aleksin Ravintoloiden perintee-
seen kuuluu maailman huippu-
kokkien konsultointi. Nyt tätä
kunniakasta perinnettä jatkaa
nuori keittiömestari MARC
MULARD, joka liki vuoden ajan
konsultoi Aleksin Ravintoloita -
kädessä pitäen!

- Kuusi vuotiaana menin en-
simmäisen kerran tositarkoituk-
sella keittiöön ja kaikki, mitä tein,
oli syötäväksi kelpaamatonta!
Silloin päätin, että jonain päivän
minusta tulee vielä kunnan
kokki! Kertoo tuo 24-vuotias kok-
kitaidon mestari. Marc on ehti-
nyt käydä läpi kaikki tärkeimmät
alan oppilaitokset sekä Rans-
kassa että myös Amerikassa. Yh-
dysvalloissa hän on opiskellut
erityisesti ruoka-asioihin liitty-
vää markkinointia. Ja kuten alas-
tanan innostunut opiskelija - on
hän toiminut opintojen ohessa
free-lance kokkina järjestäen
kuuluisuuksille loisteliaita lou-
naita ja päivällisiä heidän ko-
deissaan.

- Ruokakulttuurissa on ja tulee
olemaan kaksi suuntausta. Teol-
isuus tulee valmistamaan yhä



enemmän valmisruokia niin ko-
tiruokailuun kuin tavallisiin ra-
vintoloihin. Toinen vaihtoehto on
huippugastronomia - ja sen va-
liminen on luovien ammattikok-
kien harteilla. Heidän palvelu-
jaan tulevat laaturavintolat käyt-
tämään imagonsa säilyttämiseen
ja uusien tultien tavoittamiseen
konsultoinnin avulla. Niinkuin
ranskalainen Marc Aleksin Ra-
vintoloissa.

- Tämä on osa meidän valmis-

tautumistamme yhdyntävään Eu-
rooppaan. Meidän asiakkaitamme
tulevat maailmalla ja elävät kan-
sainvälisessä ilmapirissä. Mei-
dän tavoitteemme on eurooppa-
laisen laaturavintolan taso, ker-
too Merja Orkosalo.
Ja jotta me kodeissammekin
voisimme harjoitella hieman tätä
eurooppalaistumista - edes ruo-
kakulttuurin tasolla, niin tässä
Marcin ohje vihannesterrineistä.
Kokeillaan!

"An Naturel" terrini riittää
kymmenelle. Ja siihen tarvitaan:

1 SAVOJINKAALI (kauniin
vihreä)
10 ISOA PORKKANAA
5 PURJOA (kauniin vihreää)
100 g. VOISULAA
SUOLAA, PIPPURIA

Erottele kaalin lehdet toisistaan.
Pese ne ja laita kiehuvaan, suo-
lattuun veteen. Keitä muutama
minuutti ja laita lehdet jääveteen,
jotta ne jäähtyvät nopeasti ja
säilyttävät luonnollisen värinsä.
Keitä samoin kuoritut porkka-

nat ja purjon valkea osa. Kuivaa
raaka-ainet paperilla.

Peitä vuoon pohja ja reunat alu-
minifoliolla ja aloita terriniin
"rakentaminen". Lado kaalin
lehtiä pohjalle ja reunoiille. Pa-
loitele porkkanat ja purjo yhtä
paksuiksi paloiksi. Asettele pork-
kanat ja purjot vuoronperään
vuokaan, kuin shakkilaudan
ruudut. Voitele vuosisulalla ja ri-
pottele suolaa ja pippuria päälle.
Leikkaa purjosta ja porkkanasta
pienempiä "tilkepaloja" joilla
täytät kolot. Kun vuoka on täy-
tetty, peitä se kaalinlehdillä ja
anna seistä painon alla jääkaa-
pissa vuorokauden. Jos vettä
kerääntyy terriniin päälle aluksi
- älä ole huolissasi, se on nor-
maalia. 24 tunnin kuluttua voit
kumota terriniin ja leikata sen
viipaleiksi. Asettele lautaselle ja
nauti mieleisesi salaattinkastik-
keen kera.

Marc Mulard

•KESATERASSI Kauppaka-
dulla, Tiiliholvin edessä on kas-
vanut 40 PAAKKASEKSI.
Keidas tarjoaa virvoittavien
juomien lisäksi pientä syötä-
vää ja uudet piristävät varjot
suojaavat helteeltä!

ISRAELIN VIIKOT



8. 2. — 7. 3. 1971

SHAVUOT ISRAEL

ALKURUOKIA

GRAPE-ALKUPALA 6.80
AVOCADO SINAI 7.40
GEFÜLLE FISCH 9.00
Täytetty kala

KEITTOJA

SHELSEG CHERMON 4.30
Kylmä jugurtikeitto 3.40
BORSCHTSCH 6.80
ISRAELILAINEN KALAKEITTO

LÄMPIMIÄ RUOKIA

MUNIA MORDECHAI 4.20
FALAFEL

Keitetty kala ja kasvismakkarat 8.10
DEL DEL DEL DEL DEL DEL DEL DEL



HOLVIPIIKKA PALVELUKSESSANNE

Kutsukaa Holviipiikka mukaan kodin
juhlatilaisuuksiin, tiedotustilaisuuksiin,
koulutustilaisuuksiin, neuvotteluihin -
kaikkialle, missä tarjoulua tarvitaan.

Holviipiikka huolehtii kaikista:
ruuasta, juomista, astioista, tarjoulusta.

Tilaukset puh. 21219.

Neuvottelemme, suunnittelemme,
teemme kustannusarvion.



Tiiliholvin ruoka on hyvää.

Liian hyvää.

Ainakin muutamille meistä.

Sillä Tiiliholvin keittiö valmistaa ateriat nautittaviksi, ei proosallisesti syötäviksi. Mutta osaammeko me enää nauttia. Hyvästä ruoasta. Onneksi useimmat vielä osaavat. Todella nauttia.

Tiiliholvin aterian valmistus voi kestää hie-
man kauemmin kuin muissa ravintoloissa.
Aikalisän aiheuttaa rakkaus. Sillä Tiilihol-
vin keittiön erikoisuutena on korkean am-
mattitaidon, hyvien raaka-aineiden ja resep-
tien lisäksi rakkaus ruokaan.

Tiiliholvin tapaan valmistettu ruoka on hy-
vää. Todella hyvää.





TIILIHOLVI on kellariravintola Tampereella. Kauppakatu 10.

TIILIHOLVI on Tampereen Ylioppilastalon jylhiin kellariholveihin rakennettu intiimiravintola.

TIILIHOLVI on muistuttaja, piikki lihasamme.

TIILIHOLVI muistuttaa näet meitä kipeästi niistä vanhoista, hyvistä, kiireettömistä, leppoisista ja menneistä ajoista, joiden takaisintuloa toivomme, odotamme ja pelkäämme.

TIILIHOLVI saa meidät ajattelemaan. Nimenomaan aktiivisia, myönteisiä ajatuksia. Onnellisia ajatuksia. Hyviä ajatuksia. Ja niin on hyvä. Eikö olekin.



Onko teillä kova, kantava ääni? Tai erittäin salaista kerrottavaa ystäville? Vai haluatteko muuten vaan kokoontua omassa 2–20 hengen seurueessanne. Ja pitää hauskaa?

Varatkaa silloin hyvissä ajoin joku Tiiliholvin neljästä kabinetista. Alkää toki pelästykö niiden korskeita nimiä: Patruuna, Pyppi, Pörssi ja Sandels. Pitäkää vain rauhassa karonkkanne. Sillä seinät ovat metrin paksuiset. Punaista, käsinlyötyä tiiltä. Siitä vaan!





Tiiliholvi Tiedottaa

Monsieur Legay, Hotelli Ritzin keittiömestari Pariisista, on luonut kanssamme Tiiliholviin täydellisen päivällisen. Tiistai-iltana 5. helmikuuta 1985 alkaen kello 18 Monsieur Legay on paikalla ensimmäisessä menu-illassamme kertomassa gastronomisesta filosofiastaan.

MENU A LA CHEF DE CUISINE

Blini au foie de lotte
Pikkublini ja mateenmaksaa

Filet de renne à la Grand Veneur
champignons des bois
Poronfile Grand Veneur
metsäsieniä

Salade
Salaatti

Les fromages français
Ranskalaisia juustoja

Mille-feuille
Tuhatlehtitorttu

Sorbet poire Williams
Päärynäsorbetti

Menun hinta 110,00
sisältää tarjoilupalkkion

Monsieur Legay'n suosittelemat viinit:

Saint-Véran lasi 24,90
- runsasmakuinen, kuiva valkoviini

Beaujolais-Villages lasi 19,95
- hedelmäinen, notkea punaviini

Tervetuloa herkuttelemaan Tiiliholviin.

Tilaisuuden pöytävaraukset hovimestarilta puhelin 931-21220.

PS Tästä menusta voitte tulla nauttimaan Tiiliholviin helmikuun ajan. Maaliskuussa suunnittelemme uuden keväisen menukokonaisuuden, josta tiedotamme Teitä. Varaukset hovimestarilta puhelin 931-21220.

