

À la carte

ALKURUOKIA - APPETIZERS

ALKURUOKANA / PÄÄRUOKANA
AS APPETIZER / AS MAIN DISH

Vihersalaattia ja patonkia Green salad with baguette	€ 4 / € 6
Lämmintä kana-vuohenjuustosalaattia ja patonkia Salad of warm chicken and goat cheese with baguette	€ 7 / € 9
Graavia siikaa ja ruohosipulimunakokkeliä Raw pickled whitefish, scrambled eggs with chives and beet root compote	€ 7 / € 9
Lapinlautanen: riimiporoa, savustettua poronpaistia, graavisiikaa, savustettua lohenmätää, metsäsienitartar ja rieskaa Lappish plate: raw spiced reindeer, smoked reindeer roast, raw pickled whitefish, smoked salmon roe, wild mushroom tartar with Finnish flat bread	€ 10 / € 12
Jokirapukeittoa Creamy crayfish soup	€ 8 / € 10
Savuporokeittoa talon tapaan, leipäjuustoa Smoked reindeer soup gratinated with bread cheese	€ 8 / € 10
Päivän leipäkori: tuoretta leipää ja levitettä Bread basket of the day: bread and spread	€ 3,5

PÄÄRUOKIA – MAIN COURSES

Hillostettua rautua jokirapurisottoa Fried Arctic char, crayfish risotto	€ 17
Paistettua ahventa mäti-hollandaise, vihreää parsaa ja lapin puikulaperunoita Fried perch fillets, roe hollandaise, green asparagus and Lappish potatoes	€ 16,5
Kermanen pippuripihvi härän sisäfilettä, konjakki-pippurikastiketta, ratatouillea ja kermaperunoita Fillet of beef with cognac-pepper sauce, ratatouille and creamed potatoes	€ 20
Chateaubriand härän sisäfilettä, Madeira-kastiketta, pekonipapuja ja Chevre-perunaa Fillet of beef, Madeira- sauce, bacon beans and goat cheese potatoes	€ 21
Valkosipulipihvi härän ulkofilettä, valkosipulikastiketta, ratatouillea ja valkosipuliperunoita Garlic beef steak with garlic sauce, ratatouille and garlic potatoes	€ 16,5

Metsästäjän pihvi härän ulkofileetä, metsäsienikastiketta, juurespaistosta ja lapin puikulaperunoita Hunter's beef steak with wild mushroom sauce, fried root vegetables and Lappish potatoes	€ 17
Porsaan noisetit porsaan ulkofileetä, Dijon-kastiketta, pekonipapuja ja maalaislohkoperunoita Pork noisettes with Dijon sauce, bacon beans and wedge fries	€ 15,5
Poron käristys paistista perunamuhennosta, maustekurkkua ja puolukkahilloa Sautéed roast of reindeer with mashed potatoes, pickled cucumber and lingonberry jam	€ 17
Poroa Black and White poron ulkofileetä, karpalo- ja metsäsienikastiketta, hunajajuureksia ja lapin puikulaperunaa Reindeer tenderloin with cranberry- and wild mushroom sauce, fried root vegetables and Lappish potatoes	€ 24
Savustettua kalkkunaa miedosti savustettua kalkkunan rintaa, calvadoskastiketta, juurespaistosta ja röstiperunaa Lightly smoked turkey breast with Calvados sauce, fried root vegetables and rösti potatoes	€ 16

JÄLKIRUOAT – DESSERTS

Suklaakakkua ja vaniljakermaa Chocolate cake with vanilla cream	€ 4,5
Enkelin suudelma rommilla aateloitua karamellivanukasta ja marinoituja metsämarjoja Angel's kiss: caramel pudding spiced with rum and marinated wild berries	€ 5
Lämmintä leipäjuustoa kanelikermassa haudutettua leipäjuustoa ja lakkoja Bread cheese braised in cinnamon cream and cloudberries	€ 6
Talon letut vaahterasiirappia, mansikkahilloa ja jäätelöpallo Pancakes with maple syrup, strawberry jam and ice-cream	€ 7
Revontulijäädyke lakkajäädykettä, lakkoja ja jälkiruokakastikkeita Aurora Borealis parfait cloudberry parfait with cloudberries and different dessert sauces	€ 7,5