



## SERVED LUNCH MENUS 2023 – 2024



# MENU

### Menu 1 (vegan)

Taivaanvalkeiden lipstikalla maustettua kurpitsakeittoa ja hapanjuurileipää (G)  
Mausteinen linssi-lehtikaalipata,  
harissajogurttia ja kurpitsansiemenöljyä (G)  
Mustikoita ja Biscoffi toffeeta  
Lovage & Pumpkin soup served with sour dough bread  
Aromatic and spicy lentil & kale stew  
served with Harissa yoghurt and pumpkin seed oil  
Blueberries served with Biscoffi toffee

32 €

### Menu 2

Graavi lohirullat, tillipikkelssiä,  
savustettua ruisleipää ja tillimajoneesia (L)  
Pannupihvit, perunamuusia ja sienimuhennosta (L)  
Mustikka tartaletti (L)  
Slightly salted salmon served with dill and cucumber pickle,  
smoked rye bread and dill mayonnaise  
Beef bistro patties served with mashed potatoes and mushroom stew  
Blueberry tartlets

32 €

### Menu 3

Taikinoitua peuran niskaa, maa-artisokka fondia,  
mustaherukkaa ja rapeita juureslastuja (L)  
Lohi medaljongit, paahdettua kukkakaalia ja  
kermaviilikastiketta (L, G)  
Raparperi-spelttipaistos ja kanelijäätelöä (L)  
Over cooked deer Wellington style served with blackcurrant jam,  
Jerusalem artichoke fond and crispy root vegetables  
Salmon medallions served with roasted cauliflower and  
Nordic sour cream sauce  
Rhubarb and spelt crumble served with cinnamon ice cream

35 €

### Menu 4

Savukalasalaaattia ja oman uunin mallasleipää (L)  
Haudutettua häränrintaa,  
paistinkastiketta ja paistettuja perunoita (L, G)  
Hillakiisseli ja kermavaahtoa (L, G)  
Salad with smoked Lappish fish served with home baked malt bread  
Brisket of beef served with beef gravy and sautéed potatoes  
Cream of cloudberries

34 €

### Menu 5

Poronkäristystä, muusia, Myrtilisen maustekurkkua ja  
puolukkasurvosta (L, G)  
Sautéed reindeer served with mashed potatoes,  
lingonberries and pickled cucumbers

36 €

### Menu 6

Poropyörykät, puikulamuusia ja metsäsienikastiketta,  
puolukkaa ja suolakurkkua (L, G)  
Reindeer meatballs served with mashed potatoes and  
wild mushroom sauce

25 €

- Minimi 10 henkilöä, maximi 120 henkilöä
- Pyydämme yhtenäistä menuvalintaa
- Yksityistilaisuus
- Varaukset viimeistään 7 vrk ennen tuloa
- Mahdolliset ruoka-aineallergiat pyydämme ilmoittamaan etukäteen
- Kasvisruokailijat ja muut erityisruokavaliot huomioimme tapauskohtaisesti
- Minimum 10 persons, maximi 120 persons
- Private venue
- Please choose a unified menu
- Bookings to be made 7 days before arrival
- Suitable alternatives will be provided for persons with special diets when informed well in advanced