



NORTHERN LIGHTS HUT DINNERS 2023 – 2024



MENU

Menu 1

Timjamilla maustettua savuporokeittoa ja mallasleipää (L)
Loimulohta, tilli-kermaviilikastiketta, nuotiojuureksia ja uuniperunoita (L, G)
Puolukkabavaroise, paahdettua valkosuklaata ja puolukkahilloa (L, G)
Creamy soup of smoked reindeer served with malt bread
Glow fried salmon served with Nordic sour cream sauce, baked potatoes and roasted root vegetables
Lingonberry bavaroise, roasted white chocolate and lingonberry jam

70 €

Menu 2

Pororillette, juuripersiljapyreetä, kuusiöljyä ja hillottua karpaloa (L, G)
Tikkusiikkaa (tikunnokassa paistettu kokonainen siika) sipulivoita, Puikulaperunaa ja kylmää tillikastiketta (L, G)
Ruisleipää ja voita
Mustikkakukko ja vaniljajäätelöä (L)
Reindeer rillette served with root parsley purée, spruce oil and cranberry compote
Whole fried whitefish on a stick served with Lappish potatoes, onion butter sauce and Nordic butter milk sauce
Rye bread & butter
Blueberry bake served with vanilla ice cream

79 €

Menu 3

Rautapadassa Emmental, Comte ja Tomme-juustoista valmistettu perinteinen 3-juuston kastike.
Lisäksi dipattavaksi hapanjuurileipää, kasviksia ja chorizo-makkaraa
Nuotiolla paistettuja gnoccheja, ylikypsää Meri-Lapin lampaan niskaa ja kokoon keitettyä maa-artisokkafondia
Väinönputkipiiras ja lämmintä kinusquia
Traditional 3 cheese (Emmental, Comte and Tomme) fondue served with sour dough bread, vegetables and chorizo
Gnocchis fried in open fire served with overcooked neck of Lappish lamb and reduced Jerusalem artichoke fond Angelica herb pie served with warm toffee sauce

70 €



Menu 4

Madekeittoa ja perinteistä leipää (L)
Paimentolaispiiras L, G
Käristetyillä herkkusienillä, valkosipulilla ja yrteillä maustetun perunamuusin alla ylikypsää Meri-Lapin karitsaa ja karamellisoituja juureksia Karpalo Tiramis (L)
Burbot soup served with traditional rye bread Sheppard's pie
Over cooked Lappish lamb and roasted root vegetables underneath potato mash seasoned with roasted mushrooms, garlic and herb Cranberry Tiramisu

74 €

Menu 5

Buck wheat blinis served with sour cream, onion and dill (L)
Tulilla paistettua poron filettä, yrteillä ja valkosipulilla maustettua puikulaperunapyreetä, riistakastiketta (L, G)
Hillavanukas ja paahdettua valkosuklaata (L, G)
Buck wheat blinis served with sour cream, onion and dill
Fillet of reindeer fried on open fire served with Lappish potato purée seasoned with herbs and garlic and game sauce
Cloudberry pudding served with roasted white chocolate

86 €

Menu 6

Rautukeittoja ja ruisleipää (L)
Nuotiolla kypsennettyä hirvenpaistia, tummaa lipstikkakastiketta, kotitekoista mustaherukkahilloa ja yrtiliperunamuusia (L, G)
Piimäjuusto, mustikoita, kuusenkerkkä siirappia ja rapeaa spelttiä (L)
Arctic char soup served with rye bread and butter
Reindeer meatballs served with mashed potatoes and Roast of moose cooked on open fire served with game sauce, black currant and herb & potato mash
Butter milk cheese and blue berries served with puffed spelt barleys and spruce pud syrup

75 €



NORTHERN LIGHTS HUT DINNERS 2023 – 2024



MENU

Menu 7

Lipstikalla maustettu "nokipannu" juureskeitto (L, G)

Tapas

Rautu tartar, kaskinauris kimchiä ja korianterin versoja (L, G)

Kotasavustettua poron paistia, karpaloa ja marinoitua nappirouskua (L, G)

Haapanjuurileipää, poromaksapateeta ja herukkaa (L)

Savulohipihvejä, villiyrttikastiketta ja kurkku-sipulirelissiä (L, G)

Herkusieniä, pekonia ja vihreitä papuja (L, G)

Poro Burgerit ja perunasämpylöitä (L)

Juniperunoita ja maustekurkkusmetanaa

Vadelma Brownie (L, G)

Roots & Lovage soup

Tapas

Arctic char tartar, arctic turnip kimchi and coriander shoots

Teepee smoked reindeer served with cranberries and marinated wild mushrooms

Sour dough bread served with reindeer liver paté and black currant

Smoked salmon patties served with wild herb sauce and cucumber and onion relish

Mushrooms, bacon and green beans

Reindeer burgers and potato buns

Baked potatoes with pickled cucumber sour cream

Raspberry Brownie

78 €



• Menut sisältäväät nokipannukahvin

• Minimi 15 henkilöä, maximi 40 henkilöä

• Pyydämme yhtenäistää menuvalintaan

• Yksityistilaisuus

• Varaukset viimeistään 7 vrk ennen tuloa

• Mahdolliset ruoka-aineallergiat pyydämme ilmoittamaan etukäteen

• Kasvisruokailijat ja muut erityisruokavaliot huomioidme tapauskohtaisesti

• All menu included pot coffee

• Minimum 15 persons, maximi 40 persons

• Private venue

• Please choose a unifield menu

• Bookings to be made 7 days before arrival

• Suitable alternatives will be provided for persons with

special diets when informed well in advanced