



## SERVED MENUS 2023 – 2024

# MENU

### Menu 1 (vegan)

Metsäsienikeitto käristetyistä herkkusienistä, suolakrassia ja perunarieskaa (G)  
Maustainen linssipata, harissajogurttia ja kurpitsansiemenöljyä (G)  
Mustikkaraakakakkua (G)  
Wild mushroom soup served with sautéed mushrooms, salty cress and potato bread  
Aromatic and spicy lentil stew served with Harissa yoghurt and pumpkin seed oil  
Blueberry raw cake

59 €

### Menu 2

Poro tartar kielestä ja paistista, puolukkaa, tilliöljyä ja metsämajoneesia (L, G)  
Miedosti savustettua rautua, kuningasrapurisottoa ja kokoon keitettyä maa-artisokka fondia (L, G)  
Mustikkakukko ja vaniljajäätelöä (L)  
Reindeer tar tar served with lingonberries, dill oil and forest mayonnaise  
Slightly smoked arctic char served with king crab risotto and reduced Jerusalem artichoke fond  
Blueberry bake served with vanilla ice cream

72 €

### Menu 3

Poronpaistikroketti, savumajoneesia, puolukkaa, marinoituja metsäsieniä tarjoillaan hapanjuurileivän ja poronkielipasteijan kanssa (L)  
Loimulohta (lohta loimutetaan ulkona asiakkaiden saapuessa ravintolaan), kermaviilikastiketta, paahdettuja juureksia, puikulaperunoita ja mummonkurkkua (L, G)  
Tonttulan piimävanukas, valkosuklaata ja mustikkaa (L, G)  
Reindeer croquette served with smoked mayonnaise, lingonberries and wild mushrooms served with sour dough bread and reindeer paté  
Glow fried salmon from the Arctic Ocean (cooked outside when customers arrive) served with roasted roots and Lappish potatoes, Nordic butter milk sauce and pickles  
Lappish pannacotta made with buttermilk, blueberries and roasted white chocolate

69 €



### Menu 4

Paahdettua siikaa, Hasselbackan puikulaa ja kuningasrapulientä (L, G)  
Poron paastia, paahdettua kukkakaalta, porkkana pyreetä ja Foyot-kastiketta (L, G)  
Vadelma brownie (L)  
Pan fried white fish served with hasselebacka potato and king crab consomme  
Roast of reindeer served with roasted cauliflower, carrot purée, nuts and foyot sauce  
Raspberry brownie

70 €

### Menu 5

Metsäsienikeitto käristetyistä herkkusienistä, suolakrassia ja perunarieskaa (L)  
Yli yön haudutettua poronpotkaa, tummaa puolukkakastiketta ja puikulaperuna pyreetä (L, G)  
Hillavanukasta ja rapeaa spelttiä (L)  
Wild mushroom soup served with sautéed mushrooms, salty cress and potato bread  
Shank of reindeer served with Lappish potato mash and lingonberry sauce  
Cloudberry pudding served with roasted spelt barleys

78 €

### Menu 6

Tattariblini, siianmätiä, sipulia, vuolukermaa ja tilliä (L)  
Paahdettua poron fileetä, suppilovahverolla maustettua luomuruista, juuripersiljapyreetä ja riistakastiketta (L)  
Hilla tartaletti, paahdettua valkosuklaata, aitoa Lapin kultaa ja suolakaramellia  
Buckwheat blini served with whitefish roe, onion, sour cream and dill  
Roasted fillet of reindeer served with trumpet mushrooms, organic rye, root parsley and game sauce  
Cloudberry tartalette, roasted white chocolate, real Lappish gold and salty caramel

85 €

- Minimi 50 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 50 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