



DINNER MENU 2023 – 2024

MENUS

Menu Vegetarian

Tryffelillä maustettua maa-artisokkakeittoa ja hapanjuurileipää (L)

Paahdettua kukkakaalta ja lämmintä bulgurisalaattia, sitruunadressinkä, hasselpähkinää ja sumakkia (L)

Kuusenkerkkä frangipane tartaletti (L)

Truffled Jerusalem artichoke soup served with sour dough bread

Roasted cauliflower served with warm Bulgur salad, lemon dressing, hazel nuts and sumac

Spruce pud frangipane tartalet

58 €

Menu 1

Kukkakaali mosaiikki, siian mätiä, paistettua briossileipää, ruohosipulia ja kananmunaa (L)

Ylikypsää karitsan potkaa,

Chimichurri porkkanaa, Beluga-linssipaistosta ja kokoon keitettyä kasviskermaa (L)

Raparperi Clafoutis eli

Ranskalainen pannukakku ja vanilja jäätelöä (L)

Cauliflower mosaic made with white fish roe, fried brioche bread, chive and egg

Over cooked lamb shank served with chimi churri carrots, Beluga lentils bake and reduced vegetable cream

Rhubarb Clafoutis served with vanilla ice cream

68 €

Menu 2

Prässättyä poronkoipea, pikkelöityjä rouskuja, paahdettua palsternakkapyrettä ja hillottua punasipulia (L, G)

Kevyesti savustettua rautua, peruna gnoccheja, herneitä, rapukastiketta ja rapeaa lehtikaalia (L, G)

Sitruuna-marenkipiiras (L)

Pressed leg of reindeer served with pickled wild mushrooms, roasted parsnip pyre and red onion compote

Slightly smoked arctic char served with potato gnocchi, peas cray fish sauce, and crispy kale

Lemon merengue pie

64 €

TAIVAS

Menu 3

Savusorsa kroketti, pikkelöityä punakaalta ja Pistoumajoneesia (L)

Lohiconfit, tummaa tilli fondia, paahdettua punajuurta, punajuuren versoja ja Puikulaperuna pyrettä (L, G)

Kuusenkerkkä frangipane tartaletti (L)

Smoked duck Croquette served

pickled red cabbage and Pistou mayonnaise

Salmon Confit served with dark dill sauce roasted beetroot, beetroot shoots and Lappish puikula potato purée

Spruce pud frangipane tartalet

59 €

Menu 4

Puikulaperunalla suurustettu kermainen simpukkakeitto, vesikrassia ja ruohosipulia (L, G)

Miedosti savustettu poropihvi,

punaviinikastiketta ja Parmesan-perunagratiini (L, G)

Karpalotiramisu (L)

Creamy mussel soup thickened with

Lappish Puikula potatoes, water cress and chive

Slightly smoker reindeer steak served with

red wine sauce and Parmesan potato gratin

Cranberry Tiramisu

68 €

Menu 5

Tryffelillä maustettua maa-artisokkakeittoa ja hapanjuuri leipää (L)

Grillattuakananpojan rintaa, Parmesan gnoccheja ja kokoon keitettyä kanakermaa (L)

Suklaamarkiisi (L, G)

Truffled Jerusalem artichoke soup

served with sour dough bread

Grilled corn fed chicken served with Parmesan gnocchis

and reduced chicken cream

Chocolate parfait

68 €

• Minimi 50 henkilöä, maximi 250 henkilöä

• Lautastarjoilu

• Pyydämme yhtenäistä menuvalintaa

• Yksitystilaisuus

• Varaukset viimeistään 7 vrk ennen tuloa

• Mahdolliset ruoka-aineallergiat pyydämme ilmoittamaan 7 vrk etukäteen

• Kasvisruokailijat ja muut erityisruokavaliot huomioimme tapauskohtaisesti

• Kahvi / tee lisämaksusta 3,00 €

• Minimum 50 persons, maximi 250 persons

• Please choose a unified menu

• Served menus - private venue

• Bookings to be made 7 days before arrival

• Suitable alternatives will be provided for persons with special diets when informed well in advanced

• Coffee / tee an extra charge 3,00 €