

Menuimme ovat kunnianosoitus pohjoisen upeille raaka-aineille.
Ne ovat nähneet kesän yöttömän yön ja talven kylmän kaamoksen kuutamot.
Vaikka annoksemme tunnustavatkin perinteitä,
ovat ne tämän päivän Lapissa täysin omanlaisiaan, niin raikkaudeltaan kuin mauultaankin.

*Our menus are tributes to the magnificent ingredients from the North.
They have witnessed the Midnight Sun and the cold darkness of winter. Even though our dishes honour traditions,
they are totally unique in today's Lapland, both in terms of freshness and flavours.*

Yllätysmenu *Surprise menu*

83 €

Tomaatti, karhunlaukka
Tomato, ramson

*

Muikunmäti, hapanjuuri
Vendace's roe, sour dough

*

Rautu, hapankerma
Arctic Char, crème fraiche

*

Kala, kananmuna
Fish, egg

*

Poro, porkkana
Reindeer, carrot

*

Raparperi, valkosuklaa
Rhubarb, white chocolate

*

Pihlajanmarja, herkkutatti, vadelma
Rowanberry, porcini, raspberry

Viinipaketti / *Wine package ... €*

Arktinen alkoholiton juomapaketti / *Arctic non-alcoholic drink package ...€*

Pohjoisen makujen menu *Northern flavours menu*

62 €

Poro, peruna
Reindeer, potato
L, G

Kummeliturska, varhaiskaali
Hake, cabbage
L, G

Raparperi, valkosuklaa
Rhubarb, white chocolate
L, G

Viinipaketti / *Wine package for the menu... €*

Arktinen alkoholiton juomapaketti / *Arctic non-alcoholic drink package... €*

Näppäset & leivät

Small bites and breads

Ennen varsinaisia alkuruokia tai vaikkapa aperitiivin kanssa ovat paikallaan pienet Pohjoisen makupalat, eli ”näppäset”, joita suosittelemme yhdistettäväksi tuoreeseen talon leipään ja levitteeseen.

Before appetizers or with house aperitif it is highly recommended to enjoy something we here would call ”näppäset”, small bites of Lappish Delicacies. Combine those with house-made bread –even better!.

Talon leipää

Kilpisen mallasleipää, hapanjuurileipää ja yrttinäkkäriä
Ruskistettua voita sekä mätikreemiä

House bread

*House-made malt bread, sourdough bread glazed and herb cracker
with brown butter and crème fraiche with white fish roe*

L, (G)

5 €

Pohjoisen makupaloja

Juustoa ja hilloa 7 €

Tomaattia ja karhunlaukkaa 7,5 €

Muikunmätiä ja savustettua hapankermää 8,5 €

Kampasimpukkaa, veriappelsiinia ja soijaa 8,5 €

Grillattua poronsydäntä, rapeaa perunaa ja piparjuurta 8,5 €

Lappish Delicacies

Cheese with compote 7 €

Tomatos with ramson 7,5 €

Vendance’s roe with smoked sour cream 8,5 €

Scallops with blood orange and soy sauce 8,5 €

Grilled reindeer’s heart with crispy potato and horse radish 8,5 €

Kelon päälle koottuna poroa, pohjoisen kalaa ja marjoja sekä kotimaista juustoa suolaisena ja makeana Lapin tapaksina.

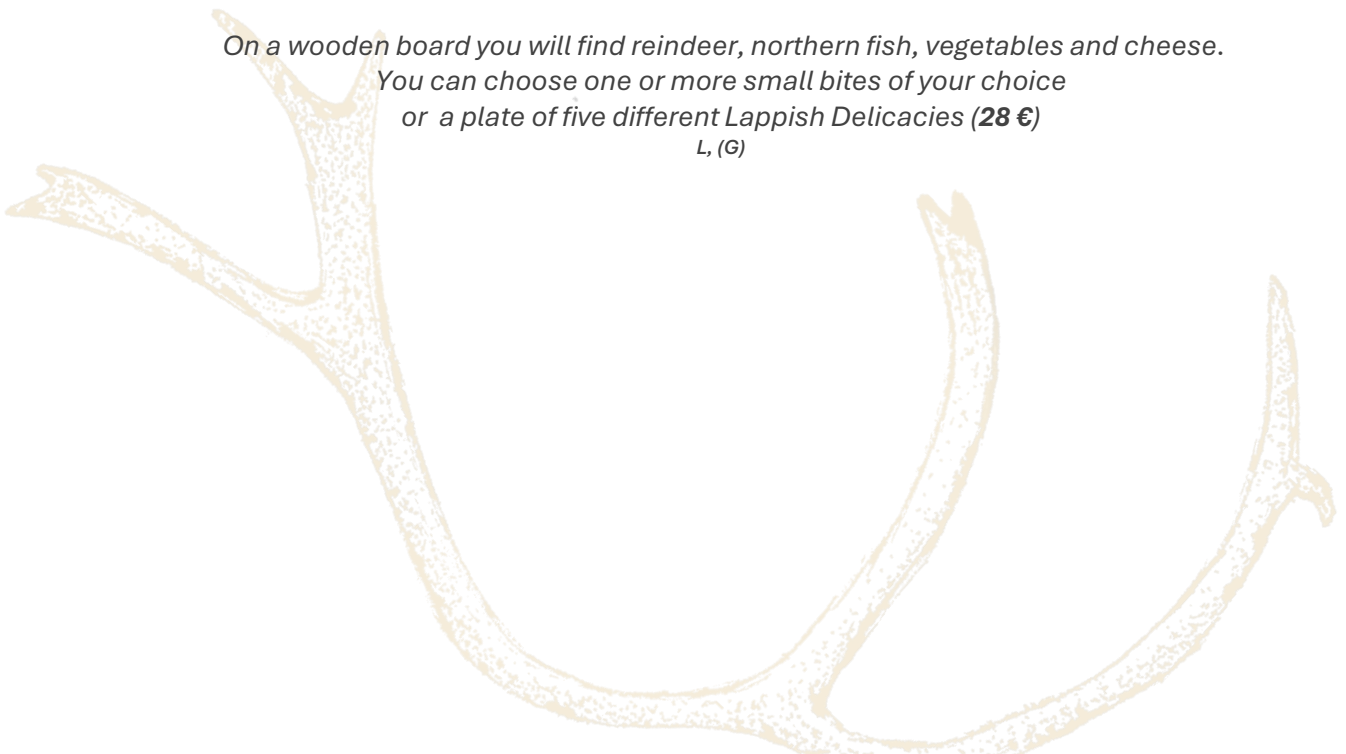
Voit valita yhden tai useamman näppäsen tai viiden Pohjoisen makupalan (**28 €**) kokonaisuuden.

On a wooden board you will find reindeer, northern fish, vegetables and cheese.

You can choose one or more small bites of your choice

*or a plate of five different Lappish Delicacies (**28 €**)*

L, (G)



Alkuruoat

Starters

Tomaattia ja hernettä

Tomaattitartar, grillattua hernettä ja hernekastiketta

Tomato and pea

Tomato tartar and grilled peas with pea veloute

VEG, G

17 €

Juomasuositus / Drink recommendation:

Rautua

Mausteista fenkolilientä ja grillattua kesäkurpitsaa

Arctic Char from the North

Fennel and grilled zucchini

M, G

18 €

Juomasuositus / Drink recommendation:

Poro tataki

Sitrussoijakastiketta ja rapeaa perunaa

Reindeer tataki

Ponzu and crispy potatoes

M, G

18 €

Juomasuositus / Drink recommendation:

Kuningasrapua

Valkosipulileipää, puikulaperuna ranskalaisia ja valkosipulimajoneesia

King crab with garlic butter

Garlic Bread, Lappish potato french fries and aioli

L, (G)

35 € / 150 g

Juomasuositus / Drink recommendation:

Lapland Hotels salaatti

Romainesalaattia, Caesar-kastiketta ja kananmunaa

Lapland Hotels salad

Romaine lettuce, Caesar sauce and eggs

L, G, (VEG)

16 €

Valitse lisäksi / Select a topping

- Halloumi-juustoa ja kuusenkerkkää / *Halloumi with spruce sprout*

- Katkarapuja / *Shrimps*

Juomasuositus / Drink recommendation:

Pääruoat

Main Courses

Kaskinaurista

Kuusenkerkkä cremolata, härkäpapupyrettä ja grillattua hernettä

Turnip

Spruce sprout cremolata, broad bean pyre and grilled peas

VEG,G

29 €

Juomasuositus / Drink recommendation:

Päivän kala

Varhaiskaalia ja parsakastiketta

Fish of the day

Cabbage with asparagus sauce

L, G

38 €

Juomasuositus / Drink recommendation:

Poroa kahdella tavalla

Porkkanaa, rakuunatuorejuustoa ja punaviinikastiketta

Reindeer

Carrots and tarragon cream cheese with red wine sauce

L, G

42 €

Juomasuositus / Drink recommendation:

Kuningasrapua

Valkosipulileipää, puikulaperuna ranskalaisia ja valkosipulimajoneesia

King crab with garlic butter

Garlic Bread, Lappish potato fries and aioli

L, (G)

67 € / 300 g

Juomasuositus / Drink recommendation:

Jäämeren kalakeitto

Turskaa, äyriäisiä ja tomaattisalsaa

Arctic fish soup

Cod, shellfish and tomato salsa

L, (G)

29 €

Juomasuositus / Drink recommendation

Pääruoat

Main Courses

Poronpaistikäristystä

Perunamuusia, Myrtilsen suolakurkkua ja puolukkaa

Sautéed reindeer

Mashed potatoes, pickled cucumber and lingonberries

L, G

36 €

Juomasuositus / Drink recommendation:

Poroschnitzel

Leivitetty poronpaistipiivi, puolukoita sekä sitruunaa

Reindeer schnitzel

Breaded reindeer schnitzel, lingonberries and lemon

L

36 €

Valitse lisäkkeeksi / Choose a side dish

- Puikulaperunamuusi / *Mashed Lappish potatoes*
- Puikulaperunaranskalaisia / *Lappish potato fries*
- Perunasalaattia / *Potato salad*

Juomasuositus / Drink recommendation:

Lapland Hotels salaatti

Romainesalaattia, Caesar-kastiketta ja kananmunaa

Lapland Hotels Salad

Romaine lettuce, Caesar sauce and eggs

L, G, (VEG)

25 €

Valitse lisäksi / Select a topping

- Halloum-juustoa ja kuusenkerkkää / *Halloum with spruce sprout*
- Katkarapuja / *Shrimps*

Juomasuositus / Drink recommendation:

Pääruoat

Main Courses

LH burger

Lappilainen häränlihapihvi, briossisämpylä, kylmäsavuporoa, savumajoneesia, salaattia, tomaattia, cheddaria, pikkelöityä punasipulia ja puikulaperunaranskalaisia

LH burger

Lappish beef patty, brioche bun, cold-smoked reindeer, smoky mayonnaise, lettuce, tomato, cheddar, pickled red onion and Lappish potato

fries

VL, (G)

25 €

Juomasuositus / Drink recommendation:

Kasvisburger

Herne-palsternakkapihvi, briossisämpylä, savumajoneesia, salaattia, tomaattia, cheddaria, pikkelöityä punasipulia ja puikulaperunaranskalaisia

Veggie burger

Pea-parsnip patty, brioche bun, smoky mayonnaise, lettuce, tomato, cheddar,

pickled red onion and Lappish potato fries

VL, (G, VEG)

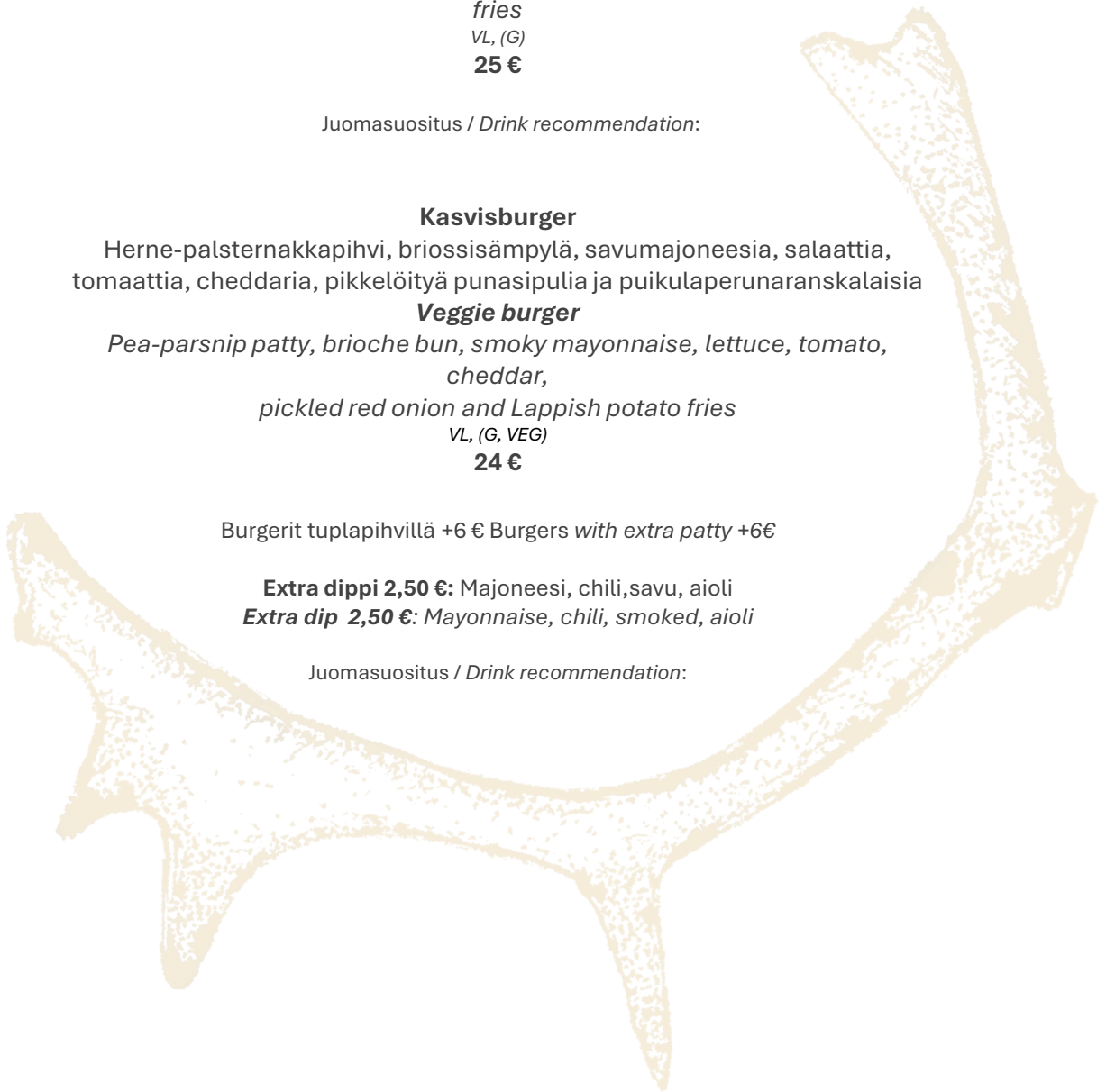
24 €

Burgerit tuplahihvillä +6 € Burgers with extra patty +6€

Extra dippi 2,50 €: Majoneesi, chili, savu, aioli

Extra dip 2,50 €: Mayonnaise, chili, smoked, aioli

Juomasuositus / Drink recommendation:



Jälkiruoat

Desserts

Mustikka

Maitosuklaa fudgea ja kardemummamaitoa

Blueberry

Milk chocolate fudge and cardamom milk

G

13 €

Juomasuositus / *Drink recommendation:*

Raparperi

Valkosuklaata ja maitojäätelöä

Rhubarb

White chocolate and milk ice cream

L, G

13 €

Juomasuositus / *Drink recommendation:*

Paahivanukas

Suklaata ja mansikkaa

Crème Caramel

Chocolate and strawberries

L, G

13 €

Juomasuositus / *Drink recommendation:*



Raaka-aineiden alkuperät

PORO – Sodankylän Unarin Luusua, Suomi

SIIKA – Kitkajärvi, Posio, Suomi

MAARIANHEINÄ – Pöykkölä, Rovaniemi, Suomi

RAUTU – Islanti

TURSKA – Ruotsi, Islanti

KAMPASIMPUKKA – Norja / Japani

Origins of Ingredients

REINDEER – Unarin Luusua, Sodankylä, Finland

WHITE FISH – Lake Kitkajärvi, Posio, Finland

SWEETGRASS – Pöykkölä, Rovaniemi, Finland

ARCTIC CHAR – Iceland

COD – Sweden, Iceland

SCALLOP – Norway / Japan

Lisätietoja allergeeneista saatte henkilökunnaltamme.
Please ask our staff for more information about allergens.

L = Laktoositon / *Lactose free*

M = Maidoton / *Dairy free*

G = Gluteeniton / *Gluten free*

(G) = Saatavilla gluteenittomana pyynnöstä / *Available as gluten free by request*

(VEG) = Saatavilla vegaanisena pyynnöstä / *Available as vegan by request*

Ruokavirasto suosittelee, että jauhelihapihvit syödään aina täysin kypsennettynä.
The Finnish Food Authority recommends that ground meat patties be served fully cooked

