

POHJOISEN
MAUT



NORTHERN
FLAVOURS

POHJOISEN MAKUJEN MENU

NORTHERN TASTES MENU

TATTI-SAVUSELLERIKEITTO

BOLETUS AND SMOKED CELERIAC SOUP

L, G

POROA KAHDELLA TAVALLA

REINDEER SERVED TWO WAYS

L, G

Poronkieltä, poron sisäpaistia, mustaherukkakastiketta, porkkanapyreetä, tattia, maa-artisokkaa, sokeroitua puolukkaa
Reindeer tongue, reindeer roast, blackcurrant sauce, carrot pure, boletus, Jerusalem artichoke, lingonberry

PUOLUKKAJÄÄDYKE

LINGONBERRY PARFAIT

L, G

Mantelia ja suolakinuskia
Almonds and salted caramel

49 €

Suositusviinipaketti / recommended wine package 20 €
Sisältää 3 kaatoa viiniä, jokaiselle ruokalajille omansa /
Including 3 portions of wine, one for each portion.

Arktinen alkoholiton juomapaketti /
Arctic non-alcoholic beverage package 18 €
Sisältää 3 annosta / including 3 portions.

Kolmen ruokalajin menu on kunnianosoitus pohjoisen upeille raaka-aineille. Ne ovat nähneet yöttömän yön ja talven kylmän kaamoksen. Vaikka annoksemme tunnustavatkin perinteitä, ovat ne tämän päivän Lapissa täysin omanlaisiaan, niin raikkaudeltaan kuin maultaankin.

The three-course menu is a tribute 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.

Ennen varsinaista alkuruokaa ovat paikallaan pienet näppäset, joita suosittellemme yhdistettäväksi tuoreen talon leivän ja levitteen kera. Nauti aperitiivin kanssa tai valitsemaasi ateriaa täydentämään.

Before appetizers with house aperitif or with your meal it is recommended to enjoy Lappish snacks – or as we call “näppäset”. Combine these with house-made bread and make it even better!

NÄPPÄSET & LEIVÄT SNACKS AND BREADS

- Porotartar, punakaalia, savumajoneesia (G, M)
- Sokerisuolattua siikaa, pikkelöityä kurkkua ja fenkolia, siikamoussea (L, G)
- Kuusenkerkkächeddaria ja lakkahilloa (G)
- Yrttinäkkäriä, pikkelöityjä sienia ja savuhummusta
- Katkarapuskagen (L)
- Reindeer tartar, red cabbage, smoked mayonnaise (G,M)
- White fish, pickled cucumber and fennel, white fish mousse (L, G)
- Sprout cheddar and Arctic Cloudberry jam (G)
- Herb crispbread, mushroom and smoked hummus
- Shrimp Skagen and bread (L)

Kelolankun päälle koottuna pohjoisen antimia suolaisina ja makeina Lapin tapaksina. Suosittelemme valitsemaan vähintään **kolmea erilaista (á 5,50 €) tai viiden makupalan (25 €)** kokonaisuuden.

On a wooden board you will find delicacies from the North with sweet and salty flavours, Lapland tapas style. We recommend to choose minimum of **three different bites (à 5,50 €) or a combination of five (25 €).**

Juomasuositus/Drink recommendation:
Parès Baltà Brut Vintage V / Annelin kuusenkerkkä-hunajajuoma / Spruce tip-honey drink

TALON LEIPÄÄ HOUSE BREAD

- Rosmariinihunajalla glaseerattua hapanjuurileipää ja yrttinäkkäriä. Ruskeaa voita ja savuhummusta
 - Sourdough bread glazed with rosemary honey and house made herb crisp bread. Brown butter and smoke hummus
- 5 €

Juomasuositus/Drink recommendation:
Parès Baltà Brut Vintage V / Annelin kuusenkerkkä-hunajajuoma / Spruce tip-honey drink

ALKURUUAT STARTERS

TATTI-SAVUSELLERIKEITTO BOLETUS AND SMOKED CELERIAC SOUP

- L, G
- Iso / Big 10,50 €
- Pieni / Small 8 €

KERMAINEN LOHIKEITTO CREAMY SALMON SOUP

- L
- Mallasleipää
- Malt bread
- Iso / Big 24 €
- Pieni / Small 14,50 €

Juomasuositus/Drink recommendation:
Wolfberger Riesling / Annelin kuusenkerkkä-hunajajuoma / Spruce tip-honey drink

SOKERISUOLATTUA POHJOISEN SIIKAA SUGAR- AND SALT-CURED WHITE FISH FROM THE NORTH

- L, G
 - Siikamoussea, tillijogurttia, pikkelöityä kurkkua ja fenkolia
 - White fish mousse, pickled cucumber and fennel, dill-yoghurt sauce
- 14 €

POROTARTAR REINDEER TARTARE

- L, G
 - Pikkelöityä punakaalia, savumajoneesia, talon vinaigrettiä, lehtikaalia, kuusenkerkkächeddaria
 - Red cabbage, smoked mayonnaise, house vinaigrette, kale, spruce sprout cheddar
- 17 €

PÄÄRUUAT

MAIN COURSES

LAPLAND HOTELS SALAATTI LAPLAND HOTELS SALAD

Salaattia, pikkelöityä kurkkua, kirsikkatomaattia,
lehtikaalia, majoneesikastiketta

Salad, pickled cucumber, cherry tomato, kale, mayonnaise sauce

Valitse lisäksi / Choose a filling:

Savukirjolohi / smoked rainbow trout (M, G)

Katkarapu / shrimp (M, G)

Sieniä ja kuusenkerkkächeddaria / mushrooms and sprout cheddar (G)

Sieniä ja savuhummusta / mushrooms and smoked hummus (VEG, G)

19,50 €

Juomasuositus/Drink recommendation:

Wolfberger Riesling / Annelin kuusenkerkkä-hunajajuoma / Spruce tip-honey drink

SIENI-PUIKULAPERUNAKROKETTI MUSHROOM AND LAPPISH POTATO CROQUETTE

L, G

Porkkanapyreetä, savuhummusta, lehtikaalia, kuusiteriyakikastiketta,
maa-artisokkaa, paahdettua pinjansiementä

Carrot pure, smoked hummus, kale, spuce-teriyaki sauce,
Jerusalem artichoke, pine seed

26 €

Juomasuositus/Drink recommendation:

Baron De Ley Rosado Lágrima / Annelin kuusenkerkkä-hunajajuoma / Spruce tip-honey drink

KERMAINEN LOHIKEITTO CREAMY SALMON SOUP

L

Mallasleipää

Malt bread

Iso / Big 24 €

Pieni / Small 14,50 €

Juomasuositus/Drink recommendation:

Wolfberger Riesling / Annelin kuusenkerkkä-hunajajuoma / Spruce tip-honey drink

POHJOISEN KUHAAN PIKE PERCH FROM THE NORTH

L, G

Kukkakaalipyreetä, kalakermakastiketta, varsiparsakaalia,
ruskeavoivinaigrettiä, tilliöljyä

Cauliflower pure, fishcream sauce, broccolini,
brown butter vinaigrette, dill oil

28 €

PORONPAISTIKÄRISTYS SAUTÉED REINDEER

L, G

Puikulaperunamuusia, puolukkaa ja suolakurkkua
Mashed Lappish potatoes, lingonberries, pickled cucumber

34 €

Juomasuositus/Drink recommendation:

La Celia Pioneer Malbec / Annelin mustikka-mesiangervujuoma / Bilberry-meadowsweet drink

POROJA KAHDELLA TAVALLA REINDEER SERVED TWO WAYS

L, G

Mustaherukkakastiketta, porkkanapyreetä, tattia,
maa-artisokkaa, sokeroitua puolukkaa

*Poro on yksi upeimmista raaka-aineistamme Lapissa. Nyt voit maistaa
sitä keittiömestariimme kahdella tavalla valmistamana.*

Carrot pure, bolete, Jerusalem artichoke, lingonberry, blackcurrant sauce

*Reindeer is one of the most amazing ingredients in Lapland.
Our chefs prepare it in two ways for you to enjoy.*

36 €

Juomasuositus/Drink recommendation:

Le Corti Chianti / Annelin mustikka-mesiangervujuoma / Bilberry-meadowsweet drink

HIRVILIHAPULLAT ELK MEATBALLS

L, G

Puikulaperunamuusia, puolukkaa, suolakurkkua ja riistakastiketta
Mashed Lappish potatoes, lingonberries, pickled cucumber, creamy game sauce

26 €

**POROSCHNITZEL
REINDEER SCHNITZEL**

L

Leivitetty poronpaistileike ja puolukkaa
Breaded reindeer cutlet and lingonberry

Valitse lisuke / choose side dish :

Puikulaperunamuusia / mashed Lappish potatoes
Kylmää perunasalaattia / cold potato salad
Puikularanskalaisia / Lappish potato fries

32 €

OUNASVAARA BURGER

Lappilainen häränlihapihvi, savumajoneesia, kylmäsavuporoa,
cheddarjuustoa, salaattia, tomaattia, pikkelöityä punasipulia,
puikularanskalaisia

Lappish beef patty, cheddar cheese, smoked mayonnaise,
cold smoked reindeer, lettuce, tomato, pickled red onion
and Lappish potato fries

25 €

**POROBURGER
REINDEER BURGER**

Poronlihapihvi Sodankylästä, perunasämpylä, savumajoneesia,
kuusenkerkkächeddaria, suolakurkkua, tomaattia, salaattia
ja puikularanskalaisia

Reindeer patty from Sodankylä, potato bun, smoked mayonnaise,
spruce sprout cheddar, tomato, pickles, salad and Lappish potato fries

26 €

**TALON CHILIBURGER
HOUSE CHILI BURGER**

Lappilainen häränlihapihvi, chilimajoneesia, Jalapeno-srirachaa,
cheddarjuustoa, salaattia, tomaattia, pikkelöityä punasipulia
ja puikularanskalaisia

Lappish beef patty, cheddar cheese, chili mayonnaise,
jalapeno-sriracha sauce, lettuce, tomato,
pickled red onion and Lappish potato fries

23 €

**SINIHOMEBURGER
BLUE CHEESE BURGER**

Lappilainen häränlihapihvi, aiolia, saint-agur sinihomejuustoa,
cheddarjuustoa, salaattia, tomaattia, pikkelöityä punasipulia
ja puikularanskalaisia

Lappish beef patty, cheddar cheese, aioli mayonnaise, blue cheese,
lettuce, tomato, pickled red onion and Lappish potato fries

24 €

**KASVISBURGER
VEGETARIAN BURGER**

saatavilla vegaanisena / on request vegan

Palsternakka-hernepihvi, savumajoneesia, cheddarjuustoa, salaattia,
tomaattia, pikkelöityä punasipulia ja puikularanskalaisia

Parsnip and pea patty, cheddar cheese, smoked mayonnaise,
lettuce, tomato, pickled red onion and Lappish potato fries

21 €

Burgerit ovat saatavilla gluteenittomana pyydettäessä.

Ruokavirasto suosittelee, että jauhelihapihvit syödään aina täysin kypsennettyinä.

Gluten free burgers are available on request.

Finnish food authority recommends minced meat patties to be eaten well-done.

JÄLKIRUUAT DESSERTS

SUKLAAKAKKU JA HERUKKAA CHOCOLATE CAKE AND BLACKCURRANT

L, G

Suklaakakku, mustaherukkavaahtoa, marenkia ja sorbettia
Chocolate cake, blackcurrant foam, meringue and sorbet

10 €

PUOLUKKAJÄÄDYKE LINGONBERRY PARFAIT

L, G

Mantelia ja suolakinuskia
Almonds and salted caramel

9 €

OMENA FINANCIER APPLE FINANCIER

L, G

Vaniljajäätelöä
Vanilla ice cream

9 €

JÄÄTELÖPALLO ICE CREAM

Makuvaihtoehdot suklaa, mansikka tai vanilja
Kastikevaihtoehdot suklaa M,G, kinuski G, mansikka M,G

Flavours chocolate, strawberry, vanilla
Sauce selection chocolate M,G, caramel G, strawberry M,G

4,50 € pallo/ scoop

L = Laktoositon / Lactose free VL = Vähälaktoosinen / Low lactose G = Gluteeniton / Gluten free
V = Vegaaninen / Vegan M = Maidoton / Dairy free

Henkilökuntamme kertoo mielellään allergeeneista sekä raaka-aineiden alkuperästä.
Our personnel will be happy to tell you more about allergens and the origin of the ingredients.



HIDDEN
PIECES
OF LAPLAND