

Pohjoisen makujen menu *Northern flavours menu*

Kolmen ruokalajin pohjoisen makujen menu on 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 mauiltaankin.

*The three-course northern flavours 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.*

64 €

Poroa, sientä ja kuusenkerkkää
Reindeer, mushroom and flavors of the forest

*

Rautua ja fenkolia
Arctic char and fennel

*

Valkosuklaata, mustikkaa ja raparperia
White chocolate, blueberries and rhubarb

Viinipaketti / *Wine package for the menu*
33 €

Arktinen alkoholiton juomapaketti menulle /
Arctic non-alcoholic drink package for the menu
22 €



Menu Klassikko

Menu Classic

Kermaista lohikeittoa ***Creamy salmon soup***

L, G

Poronpaistikäristys

Perunamuusia, Myrtilsen suolakurkkua ja puolukkaa

Sautéed reindeer

Mashed potatoes, pickled cucumber and lingonberries

L, G

Hillaa & vaniljaa

Hillaa, suolakinuskia ja vaniljajäätelöä

Cloudberries & Vanilla

Cloudberries, salted caramel and vanilla ice cream

L, G

59€

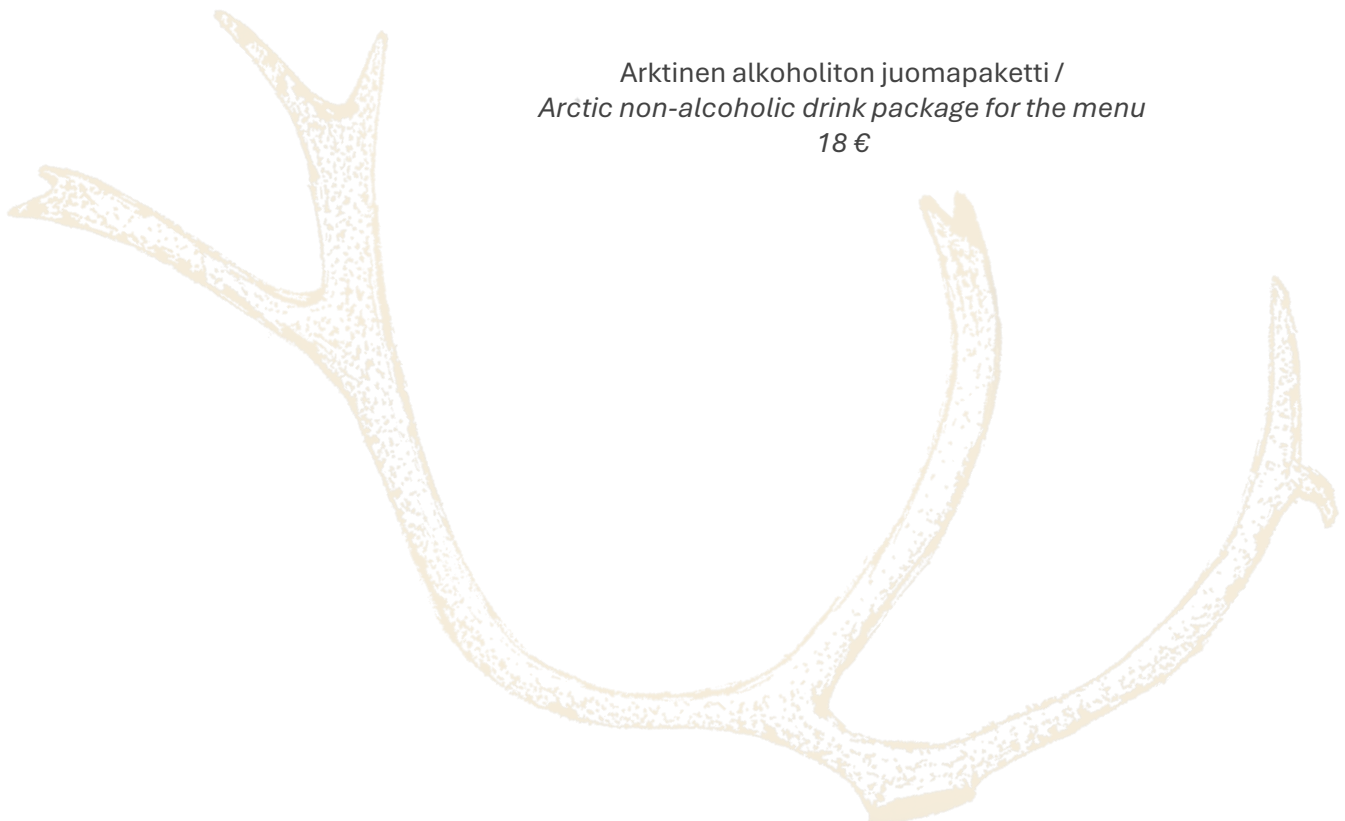
Viinipaketti / *Wine package for the menu*

30 €

Arktinen alkoholiton juomapaketti /

Arctic non-alcoholic drink package for the menu

18 €



Näppäset & leivät

Small bites and breads

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

Before appetizers or with house aperitif it is highly recommended to enjoy something we here in Hetta would call "näppäset", small Lappish tapas. Combine those with house-made bread, even better!

Talon leipää

Mallaslimppua, rosmariinihunajalla glaseerattua hapanjuurileipää
ja ruskistettua voita

House bread

*House-made malt bread, sourdough bread glazed with rosemary honey
and brown butter*

L (G)

5€

Pohjoisen makupaloja

Juustoa ja hillaa
Poroa ja puolukkaa
Savustettua punajuurta ja kerkkää
Mätiä ja vuolukermää
Siikaa ja briossia

Lappish Delicacies

*Cheese and compote
Reindeer and lingonberries
Smoked beetroot and spruce shoot
Roe and sour cream
White fish and cucumber*

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

Voit valita yhden tai useamman näppäsen, (**á 6,50 €**) tai viiden makupalan (**27 €**) kokonaisuuden.

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

*You can choose one or more small bites of your choice of (**á 6,50 €**)*

*or combination of five different (**27 €**)*

L, (G)

Alkuruoat

Starters

Punajuuritartar

Jugurttia, herukkaa ja tattaria

Beetroot tartar

Yoghurt, currant and buckwheat

L, G

13 €

Juomasuositus / Drink recommendation:

Madxa red / Mustikka-mesiangervijuoma / Blueberry-meadowsweet drink

Pohjoisen siikaa

Sokerisuolattua siikaa, kurkkua ja piimää

Whitefish from the North

Cucumber, dill and butter milk

L, G

17 €

Juomasuositus / Drink recommendation:

Weingut Braun Weissburgunder Trocken

Ruusu-raparperijuoma / Rose-rhubarb drink

Poroa, sientä ja kuusenkerkkää

Reindeer, mushroom and spruce sprout

L, G

17 €

Juomasuositus / Drink recommendation:

Château La Ribaud /

Puolukka-maarianheinäjuoma / Lingonberry-sweetgrass drink

Kermaista lohikeittoa

Creamy salmon soup

L, G

17 €

Juomasuositus / Drink recommendation:

Mezzacorona Sauvignon Blanc / Happy Joe 0%

Alkuruoat

Starters

Talon salaatti

Romainesalaattia, pikkelöityä kurkkua, porkkanaa, friteerattua lehtikaalia ja tillimajoneesia

Lapland Hotels salad

Romaine lettuce, pickled cucumber, carrots, deep-fried kale and dill mayonnaise

L, G

16 €

Valitse lisäksi / **Select a topping**

-Leipäjuusto / *Finnish squeaky cheese*

-Lämminsavustettu kirjolohi / *Smoked rainbow trout*

Juomasuositus/*Drink recommendation:*

Baron de Ley Rosado de Lágrima /

Ruusu-raparperijuoma / *Rose-rhubarb drink*

Pohjoisen makupat

Poroa, puolukkaa ja mallasleipää

Siikaa, kurkkua ja briossia

Mätiä, vuolukermaa ja perunarieskaa

Savustettua punajuurta ja yrttilastua

Tervajuustoa ja hillaa

Lappish delicacies

Reindeer, lingonberries and malt bread

White fish, cucumber and brioche

Roe, sour cream and flat potato bread

Tar cheese and cloudberry

L, (G)

27 €

Juomasuositus/*Drink recommendation:*

Pares Balta Brut Vintage /

Ruusu-raparperijuoma / *Rose-rhubarb drink*

Pääruoat

Main Courses

Talon salaatti

Romainesalaattia, pikkelöityä kurkkua, porkkanaa, friteerattua lehtikaalia ja tillimajoneesia

Lapland Hotels Salad

Romaine lettuce, pickled cucumber, carrots, deep-fried kale and dill mayonnaise

L, G

24 €

Valitse lisäksi / *Select a topping*

-Leipäjuusto / *Finnish squeaky cheese*

-Lämminsavustettu kirjolohi / *Smoked rainbow trout*

Juomasuositus / *Drink recommendation:*

Baron de Ley Rosado de Lágrima /

Ruusu-raparperijuoma / *Rose-rhubarb drink*

Kermaista lohikeittoa

Creamy salmon soup

23 €

L, G

Juomasuositus / *Drink recommendation:*

Mezzacorona Sauvignon Blanc / Happy Joe 0%

Sienirisotto

Sitruunageeliä, pikkelöityä kuusenkerkkää ja Vesterbotten juustoa

Mushroom risotto

Lemon-gel, pickled spruce sprout and Vesterbotten cheese

28€

L, G, (VEG)

Juomasuositus / *Drink recommendation:*

Baron de Ley Rosado de Lagrima /

Ruusu-raparperijuoma / *Rose-rhubarb drink*

Paistettua rautua

Juurespyreetä, fenkolia, valkoviinikastiketta

Arctic char

Root vegetable puree, fennel, white wine sauce

L, G

36 €

Juomasuositus / *Drink recommendation:*

Wolfberger Riesling Signature /

Ruusu-raparperijuoma / *Rose-rhubarb drink*

Pääruoat

Main Courses

Poronpaistikäristystä

Perunamuusia, Myrtilsen suolakurkkua ja puolukkaa

Sautéed reindeer

Mashed potatoes , pickled cucumber and lingonberries

36 €

L, G

Juomasuositus / *Drink recommendation:*

Lapin panimo Aihki Dark Lager

Mustikka-mesiangervojuoma / *Blueberry-meadowsweet drink*

Hirvilihapullia

Perunamuusia, Myrtilsen suolakurkkua, puolukkaa ja riistakastiketta

Elk meatballs

Mashed potatoes , pickled cucumber, lingonberries and creamy game sauce

32 €

L, G

Juomasuositus / *Drink recommendation:*

Le Corti Chianti Classico /

Puolukka-maarianheinäjuoma / *Lingonberry-sweetgrass drink*

Poroa kahdella tapaa

Juurespyreetä, punajuurta ja kuusenkerkkä-riistakastike

Reindeer two ways

Root vegetable pyree, beetroot and spruce-tip sauce

41€

L, G

Juomasuositus / *Drink recommendation:*

Le Corti Chianti Classico

Mustikka-mesiangervojuoma / *Blueberry-meadowsweet drink*

Poroschnitzel

Leivitetty poronpaistipihvi, puolukoita sekä sitruunaa.

Reindeer schnitzel

Breaded reindeer schnitzel, lingonberries and lemon.

36 €

L, (G)

Valitse lisäkkeeksi / **Choose a side dish**

-Puikulaperunamuusi / *Mashed Lappish potatoes*

-Puikulaperunaranskalaisia / *Lappish potato fries*

-Perunasalaattia / *Potato salad*

Juomasuositus / *Drink recommendation:*

Cousiño-Macul Antiguas Reservas /

Mustikka-mesiangervojuoma / *Blueberry-meadowsweet drink*

Pääruoat

Main Courses

Lapland Hotels burger

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

Lapland Hotels burger

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

25 €

VL, (G)

Poroburger

Poronlihapihvi Sodankylästä, briossisämpylä, savumajoneesia, rucolaa, tomaattia, kuusenkerkkächeddaria, Myrttisen suolakurkkua ja puikulaperunaranskalaisia

Reindeer burger

Reindeer patty from Sodankylä, brioche bun, pickles, smoky mayonnaise, rocket, tomato, spruce tip cheddar and Lappish potato fries

27 €

VL, (G)

Kasvisburger

Kasvispihvi, briossisämpylä, savumajoneesia, salaattia, tomaattia, cheddaria, pikkelöityä punasipulia ja puikulaperunaranskalaisia

Veggie burger

Veggie patty, brioche bun, smoky mayonnaise, lettuce, tomato, cheddar, pickled red onion and Lappish potato fries

24 €

VL, (G, VEG)

Burgerit tuplahivillä + 6,00 € *Burgers with extra patty + 6,00 €*

Extra dippi 2 € : Majoneesi (chipotle-ranch, savu, aioli)

Extra dip 2 € : Mayonnaise (chipotle-ranch, smoked, aioli)

Juomasuositus / *Drink recommendation:*

Lapin panimo Aihki Dark Lager

Mustikka-mesiangervojuoma / *Blueberry-meadowsweet drink*

Jälkiruoat

Desserts

Lumipallo

Valkosuklaamoussea, raparperivaahtoa, mustikkajäätelöä ja fenkolicrumblea

Snowball

White chocolate mousse, rhubarb foam, bilberry ice cream and fennel crumble

13 €

VL, G

Juomasuositus / *Drink recommendation:*

Golser Wein Beerenauslese /

Ruusu-raparperijuoma / *Rose-rhubarb drink*

Hillaa & vaniljaa

Hillaa, vaniljajäätelöä ja suolakaramellia

Cloudberry & vanilla

Cloudberries, salted caramel and vanilla ice cream

11 €

L, G

Juomasuositus/*Drink recommendation:*

Keron Kimallus /

Mustikka-mesiangervijuoma / *Bilberry-meadowsweet drink*

Leipäjuustopaistos

Hillaa, kanelikermää ja leipäjuustoa

Baked Lappish bread cheese

Cloudberries, cinnamon cream and Lappish bread cheese

13 €

L, G

Juomasuositus / *Drink recommendation:*

Lapponia cloudberry liqueur /

Ruusu-raparperijuoma / *Rose-rhubarb drink*

Hillaa & valkosuklaata

Cloudberry & white chocolate

11 €

L

Juomasuositus / *Drink recommendation:*

Keron Kimallus /

Ruusu-raparperijuoma / *Rose-rhubarb drink*

Raaka-aineiden alkuperät

PORO - Sodankylän Unarin Luusua, Suomi

MAARIANHEINÄ - Pöykkölä, Rovaniemi, Suomi

RAUTU - Islanti

LOHI - Suomi / Norja

KIRJOLOHI - Suomi

Origins of Ingredients

REINDEER - Unarin Luusua, Sodankylä, Finland

SWEETGRASS - Pöykkölä, Rovaniemi, Finland

ARCTIC CHAR - Iceland

SALMON - Finland / Norway

RAINBOW TROUT - Finland

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

