

POHJOISEN MAKUJEN MENU

Suolaisen Jäämeren tuuli ja veden viileys muokkaavat elämäämme kaikessa. Pohjoisen makujen menu on kunnianosoitus pohjoisen upeille raaka-aineille. Ne ovat nähneet kesän yöttömän yön, makuaan vahvistavat kasvit ja yrtit sekä talven kylmän kaamoksen kuutamon lumosta voimansa saavat riistat. Vaikka annoksemme tunnustavatkin perinteitä, ovat ne tämän päivän Lapissa täysin omanlaisiaan, niin raikkaudeltaan kuin maultaankin. Henkilökuntamme kertoo mielellään allergeeneista sekä raaka-aineiden alkuperästä.

L, saatavilla gluteenittomana

62 € / kolme ruokalajia

83 € / viisi ruokalajia

Arktinen alkoholiton juomapaketti

24 € / kolme juomaa

36 € / viisi juomaa

Suositusjuomat

kolme juomaa

26 € / 38 €

viisi juomaa

38 € / 54 €

ALKURUOAT

MAKUPALAT JÄÄMERELTÄ

Pohjoinen aidoimmassa ja moderneimmassa muodossa, suolaisena ja yllätyksellisenä. Kelolankun päältä tarjoiltuna suolaisia jäämeren ja tunturien antimia. Kunnioittaaksemme omia juuriamme, tarjolla myös poroa, Lapin tapas-tyylisesti.

L, saatavilla gluteenittomana

28 €

KUNINGASRAPUA

Jäämeren vahvanpunainen kuningasrapu on arvostetuin aarre pohjoisella kalotilla. Kuningasravun tarjoilemme valkosipulivoikastikkeessa, valkosipulileivän, puikulaperuna ranskalaisten ja yrttimajoneesin kanssa.

L, G

35 € / 150 g

KAMPASIMPUKKA

Maa-artisokkaa, siitakesientä ja grillattua omenaa

L, G

19,50 €

PORO TATAKI

Sitrussoijakastiketta, kuusenkerkkää ja rapeaa puikulaperunaa

L, G

18 €

SIENIRAMEN

Matsutakesientä, selleriä ja täyteläistä sienilientä

V, G

18 €

LAPLAND HOTELS SALAATTI

Romainesalaattia, pikkelöityjä kasviksia ja kuusenkerkkävinegrettiä

L, G, saatavilla vegaanisena

8 €

Täyttevaihtoehdot:

Lämminsavukirjolohi

tai

Leipäjuusto

16 €

PÄÄRUOAT

MYSIKURPITSA

Huhtasienikastiketta, savustettua smetanaa ja cashew juustoa

M, G, saatavana vegaanisena

29 €

PÄIVÄN KALA

Pohjoisten tuulien mukanaan tuomaa hyisten vesien kalaa yhdistettynä kulinaariseen makumaailmaan. Jäämeressä kasvavat suuret ja herkulliset syvänmeren kalat, kylmissä järvissä kotimaiset raudut ja siiat.

L, G

38 €

PORO KAHDELLA TAPAA

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

L, G

42 €

KUNINGASRAPUA

Jäämeren vahvanpunainen kuningasrapu on arvostetuin aarre pohjoisella kalotilla. Kuningasravun tarjoilemme valkosipulivoikastikkeessa, valkosipulileivän, puikulaperuna ranskalaisten ja yrttimajoneesin kanssa.

L, G

67 € / 300 g

JÄÄMEREN KALAKEITTO

Jäämeri tarjoaa maistuvimmat merenelävät ympäri vuoden. Mausteinen kurpitsakeitto sisältää kalaa, äyriäisiä ja tomaattisalsaa. Tarjoilemme keiton valkosipulivoissa paahdetun leivän kanssa.

L, saatavilla gluteenittomana

29 €

LAPLAND HOTELS KLASSIKOT

LAPLAND HOTELS SALAATTI

Romainesalaattia, pikkelöityjä kasviksia ja kuusenkerkkävinegrettiä

L, G, saatavilla vegaanisena

25 €

Täyttevaihtoehdot:

Lämminsavukirjolohi

tai

Leipäjuusto

PORONPAISTIKÄRISTYS

Puikulaperunamuusia, puolukkaa ja suolakurkkua

L, G

36 €

POROSCHNITZEL

Leivitettyä poron paistia, sitruunaa ja puolukkaa

L

VALITSE LISÄKKEEKSI:

Puikulaperunamuussia L, G

Puikulaperunaranskalaisia V, G

Puikulaperunasalaattia M, G

36 €

LAPLAND HOTELS BURGER

Lappilainen häränlihapihvi, kylmäsavuporoa, cheddarjuustoa, savumajoneesia, salaattia, tomaattia, pikkelöityä punasipulia ja puikulaperunaranskalaisia

VL, saatavilla gluteenittomana

26 €

KASVIS BURGER

Herne-palsternakkapihvi, cheddarjuustoa, savumajoneesia, salaattia, tomaattia, pikkelöityä punasipulia, puikulaperunaranskalaisia

VL, saatavilla gluteenittomana ja vegaanisena

23 €

JÄLKIRUOAT

MUSTIKKA

Maitosuklaafudgea ja kardemumma maitoa

L, G

13 €

PAAHTOVANUKAS

Tatticrumblea ja kahvimoussea

L, G

15 €

KARPALO

Karpalotuulihattu ja karamellia

L

13 €

L = Laktoositon VL = Vähälaktoosinen G = Gluteeniton V = Vegaaninen M = Maidoton

Henkilökuntamme kertoo mielellään allergeeneista sekä raaka-aineiden alkuperästä.