



STAR ARCTIC HOTEL
SAARISELKÄ

极夜的味道

深沉，平静 & 令人难忘

极夜菜谱

此菜系主题气氛将由诗词巧妙地开启，
诗词来源于一位无名的诗人。

《极夜》

时间做了手脚
偷去了一缕阳光。
光线被丢入黑色水池中
延长了这寒冷的夜晚。

景色仿佛像猛烈摇晃过后的雪花球。
用霜冻的睫毛镶框，愿望也已被长久遗忘。

雪花形成严寒与痛苦的虫茧。
清晨变成了下昼
黑暗依旧那么浓厚
甚至让你失去视觉。

颤抖的嘴唇释放出一片含有祷告的迷蒙云雾，
乞求着阳光的到来。
皮肤凸起的鸡皮疙瘩与夜空搭配
渴求着太阳温暖的抚摸。

肉体 and 雪变得难以分辨，
随着时间开始变得心灰意冷，
所有剩下的就是制作雪天使
然后与其化为一体。

那些形成边框的霜冻睫毛
正在结束抖动。
雪天使在在为永恒的午觉做准备。

灿烂的光线出现了，
穿刺天空。
睫毛撕开了，
嘴唇发出最后一声呐喊。

北极光争夺了天空，
唱着最后一首催眠曲使天使入睡。

—

祝您度过一段令人愉快的时刻



STAR ARCTIC HOTEL
SAARISELKA

北极之星厨师长 Mikko Järvinen



主厨推荐

浆果-柔思卡
当地浆果和黑加仑伏特加

掌中拉普兰
本地鲜鱼，盐渍野菌，驯鹿肉，芬兰传统面包奶酪以及炭烤黄瓜

-

鸭胸与汤配麝香南瓜

野生蓝莓蛋糕配冰激凌

72€/位 含有开胃酒

葡萄酒推荐
Le Corti 酒庄经典基昂蒂，意大利



STAR ARCTIC HOTEL
SAARISELKA

前菜

拉普兰马铃薯浓汤，松露奶油汁以及熊肉
19 €

伊纳里湖白鲑鱼，焦糖小茴香和腌蛋黄
17 €

掌中拉普兰
本地鲜鱼，盐渍野菌，驯鹿肉，芬兰传统面包奶酪及炭烤黄瓜
23 €

骨髓，西兰花枝配芥末酱
16 €



主菜

白斑狗鱼，西洋山嵛菜与菜花泥
26 €

霜降牛排，洋葱配拉普兰马铃薯
39 €

鸭胸与汤配麝香南瓜
31 €

传统爆炒驯鹿配土豆泥以及越橘沙司
29 €

紫甘蓝，藜麦和荨麻菜
23 €



甜品

野生蓝莓蛋糕配冰激凌

14 €

云梅汤汁和牛奶米粥

13 €

巧克力拼盘

15 €

(如您需要, 我们还可提供奶酪拼盘, 雪宝, 以及其它当日特色)



小吃 & 手抓食品

招牌沙拉, 热面包

14-16 €

北极之星汉堡 & 薯条或沙拉

14-16 €

招牌三明治 & 薯条或沙拉

14-16 €

奶酪拼盘

10-12 €

(如您需要, 我们还可提供其它当日特色)



STAR ARCTIC HOTEL
SAARISELKA

葡萄酒

香槟 & 起泡酒

考迪酒庄安娜有机卡瓦起泡酒， 澳大利亚

6 €/12cl 45 €/瓶

卡林顿特级年份起泡酒， 澳大利亚

7.20 €/12cl 37.50 €/瓶

玛姆红带极干型香槟， 法国

90 €/瓶

丽歌菲雅帕尔姆玫瑰红香槟， 法国

93.70 €/瓶

白葡萄酒

复活节酒庄罗密欧与朱丽叶情侣白， 意大利

5.60 €/12cl 7.50 €/16cl 35.20 €/瓶

桃乐丝圣迪娜珍藏琼瑶浆制， 智利

6.20 €/12cl 8.30 €/16cl 39 €/瓶

夏美丽酒庄灰皮诺， 法国

6.90 €/12cl 8.10 €/16cl 38.20 €/瓶

伍尔夫酒庄雷司令琼瑶浆制， 法国

7.20 €/12cl 9.60 €/16cl 45 €/瓶

路易亚都世家莎布利， 法国

11.10 €/12cl 14.10 €/16cl 69.70 €

红葡萄酒

复活节酒庄罗密欧与朱丽叶情侣红，意大利

5.60 €/12cl 7.50 €/16cl 35.20 €/瓶

古仙露酒庄赤霞珠珍藏酒，智利

7.20 €/12cl 9.60 €/16cl 45 €/瓶

云咸酒庄 Bin 555 色拉子，澳大利亚

7.80 €/12cl 10.40 €/16cl 48.70 €/瓶

皇家穆苏酒庄珍藏酒，西班牙

10.80 €/12cl 14.40 €/16cl 67.50 €/瓶

Le Corti 酒庄经典基昂蒂，意大利

10.80 €/12cl 14.40 €/16cl 67.50 €/瓶

Mas La Mola，西班牙

19 €/12cl 25 €/16cl 114 €/瓶

凯鲁酒庄教皇新堡赛弗雷斯罗纳河谷干红，法国

25 €/12cl 32 €/16cl 149 €/瓶

玫瑰红酒

玛德露粉红玫瑰，葡萄牙

5.40 €/12cl 7.20 €/16cl 33.75 €/瓶