



STAR ARCTIC HOTEL
SAARISELKÄ

Taste of Polar Night
dark, calm & memorable

Kaamosmenu

Menun tunnelmia avaa hienosti oheinen,
tuntemattoman runoilijan runo; Kaamos

Kaamos

Kaamoksen kosketus tähtitaivaan,
aurinko piilossa pakkasten kajoa,
vanha mies niittää lumista satoa.

Piilossa pysyy pakkasherralta,
aurinko piilossa pakkasten kajoa.
Tumman taivaan vihreät juovat,
harmonia hämärän polaariyön.

Kosketuksessa hennon valoisan vyön,
pakkasherra voi tehdä täyden työn.

Nautinnollisia hetkiä.

Mikko Järvinen – Keittiöpäällikkö



STAR ARCTIC HOTEL
SAARISELKA

Polar night Menu

The inspiration for this menu opens brilliantly through the poem
Polar Night by unknown writer:

Polar night

Time used a sleight of hand
stealing a slice of daylight.
Throwing the sun-rays in a pool of black
prolonging the cold night.

The scenery resembled that
of a snow globe, viciously shaken.
Framed by frozen lashes,
and wishes long forsaken.

The snowflakes forming a cocoon
of bitter coldness and misery.
Morning became afternoon
and the darkness remained so thick you can't even see

Shivering lips released a misty cloud of prayers,
begging for daylight to come.
Skin raising bumps to match the night sky
yearning for the warm caress of the sun.

Flesh and snow became indistinguishable,
as time started being undone
All that was left, was to make snow angels
and then become one.

Those framing frozen lashes,
flutter to a close.
The snow angel preparing
for an eternal doze.

Brilliant light appeared,
sprinting across the sky.
The lashes tore open,
lips uttering one last cry.

The northern lights
claimed the sky
singing the angel to sleep
with one last lullaby.

Enjoyable Moments

Mikko Järvinen – Chef de Cuisine



STAR ARCTIC HOTEL
SAARISELKA

CHEF`S FAVOURITES

Berry-Roska

Taste of local berries and Black Currant Vodka

Lappi kämmenelläsi;

Lapin kalaa, pikkelöityjä sieniä, poroa, leipäjuustoa ja grillattua kurkkua

Lapland Poke Bowl;

Local fish, pickled mushrooms, reindeer, traditional Finnish leipäjuusto cheese and grilled cucumber

-

Sorsanrintaa, myskikurpitsaa ja lintulientä

Wildfowl brisket& soup, musk squash

Mustikkakakkua ja muromaitojäätelöä

Blueberry cake and ice cream

72€ sis aperitiivin

72€ inc aperitif

Viinisuositus – Wine recommendation

Le Corti Chianti Classico, Italia



STAR ARCTIC HOTEL
SAARISELKA

ALKURUOKIAMME

STARTERS

Puikulaperunakeittoa, tryffelikermaa ja karhua

Lappish puikula potato soup, truffle cream and bear

19€

Hiillostettua Inarin siikaa, karamellisoitua fenkolia ja graavattua keltuaista

Inari whitefish, caramelized fennel and graveled yolk

17€

Lappi kämmenelläsi; Lapin kalaa, pikkelöityjä sieniä, poroa, leipäjuustoa ja grillattua kurkkua

Lapland Poke Bowl; local fish, pickled mushrooms, reindeer, traditional Finnish leipäjuusto cheese and grilled cucumber

23€

Luuydintä, parsakaalinversoa ja sinappihilloa

Bone marrow, broccoli verse and mustard jam

16€



PÄÄRUOKANA TARJOILEMME

MAIN COURSES

Haukea, piparjuurta ja kukkakaalipyrettä

Pike, horseradish and cauliflower pyre

26€

Marmorifilettä, sipulia ja puikulaperunaa

Steak and Onions, puikula potatoes

39€

Sorsanrintaa, myskikurpitsaa ja lintulientä

Wildfowl brisket& soup, musk squash

31€

Poronkäristystä, perunamuusia ja puolukkaketsuppia

Traditional Reindeer stew, mashed potatoes and lingonperry

29€

Punakaalta, kvionaa ja nokkosta

Red cabbage, kviona and nettle

23€



JÄLKIRUOKIA

DESSERTS

Mustikkakakkua ja muromaitojäätelöä

Blueberry cake and ice cream

14€

Lakkakeittoa ja riisipuuroa

Cloudberry soup and riceporridge

13€

Suklaa x 3

Selection of Chocolates

15€

(and of course

Selection of cheeses & Sorbets

and other daily specials)



VIINIT

WINES

CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

Anna de Codorníu Organic Cava Brut, Australia

6e/12cl 45e/bottle

Carrington Vintage Brut, Australia

7,20e/12cl 37,50e/bottle

MUMM Cordon Rouge Champagne Brut

90e/bottle

Nicolas Feuillatte Rosé Champagne Brut

93,70e/bottle

VALKOVIINIT

WHITE WINES

Pasqua Romeo & Juliet Passione Bianco, Italy

5,60e/12cl 7,50e/16cl 35,20e/bottle

Torres Santa Digna Gewürztraminer, Chile

6,20e/12cl 8,30e/16cl 39e/bottle

Les Jameiles Pinot Gris, France

6,90e/12cl 8,10e/16cl 38,20e/bottle

Wolfberger Riesling Signature, France

7,20e/12cl 9,60e/16cl 45e/bottle

Louis Jadot Chablis, France

11,10e/12cl 14,10e/16cl 69,70e/bottle

PUNAVIINIT

RED WINES

Pasqua Romeo & Juliet Passione Rosso, Italy

5,60e/12cl 7,50e/16cl 35,20e/bottle

Cousino Macul Antiguas Reservas, Chile

7,20e/12cl 9,60e/16cl 45e/bottle

Wyndham Estate Bin 555 Shiraz, Australia

7,80e/12cl 10,40e/16cl 48,70e/bottle

Museum Reserva, Spain

10,80e/12cl 14,40e/16cl 67,50e/bottle

Le Corti Chianti Classico, Italy

10,80e/12cl 14,40e/16cl 67,50/bottle

Mas La Mola, Spain

19e/12cl 25e/16cl 114e/bottle

Le Clos du Caillou Chateauneuf-du-Pape Les Safres, Rhone, France

25e/12cl 32e/16cl 149e/bottle

ROSEVIINIT

ROSE WINES

Matteus, Portugal

5,40e/12cl 7,20e/16cl 33,75e/bottle