

# JÄLKIRUOKIA

## DESSERTS

Uuniomenaa, kanelijäätelöä ja lämmintä kinuskikastiketta

Baked apple, cinnamon ice cream and warm caramel sauce

12€

Suklaafondant ja tervajäätelöä

Chocolate fondant and tar ice cream

14€

Crema catalana ja päärynä sorbet

Crema catalana and pear sorbet

12€

Juustolautanen

Selection of cheeses

13€

# ALKURUOKIA

## STARTERS

Maa-artisokkakeittoa ja ankanmaksaa

Jerusalem artichoke soup and foie gras

17€

Inarin siikaa x3, karjalanpiirakkaa ja kurkkusalaattia

White fish from Inari x3, karelian pie and cucumber salad

16,50€

Hirvirilletteä, paistettua ruisleipää ja pikkelöityjä kasviksia

Elk rillette, roasted rye bread and pickled vegetables

14,50€

Tartar härän fileestä, keltuaisgeeliä ja tryffelimajoneesia

Beef tartar, egg yolk gel and truffle mayonnaise

(vegetarian option available)

16€

# PÄÄRUOKIA

## MAINS

Haukea ja jokirapua "Bouillabaisse"

Pike, crayfish "Bouillabaisse"

31,50€

Hauhalan hanhea, kurpitsaa ja omenaa

Goose from Hauhala, butternut squash and apple

34€

Poron ulkofileetä, ylikypsää lapaa ja punajuurta

Reindeer sirloin, overnight cooked reindeer shoulder and beetroot

36€

Poronkärjistystä, pottuvoita ja puolukkaketsuppia

Traditional sautéed reindeer, mashed potatoes and lingonberry ketchup

27€

Tattimurekettä, puikulaperunaa ja sipuli- timjami kastiketta

Boletus terrine, Lappish puikula potato and onion- thyme sauce

(vegetarian)

21€