

ALUKSI
STARTERS

Sitruunalla Maustettua Tattikeittoa

Lemon flavored Cep Soup

10€

Fermentoitua Munakoisoa, Lehtikaalia ja Kuusenkerkkää

Fermented Eggplant with Kale and Spruce Powder

9€

Savusiikamoussea

Smoked Whitefish Mousse

10€

Inarijärven Siianmäti Sipulia ja Smetanaa

Whitefish Roe from Lake Inari with Onion and Sour Cream

18€

Haudutettua Poronkieltä ja Sienivinaigretta

Braised Reindeer Tongue with Mushroom Vinaigrette

13,50€ / 19€

Poronfileetä Tataki

Reindeer Tataki

15,50€

Pororamen

Reindeer Ramen

18€ / 31€

SIDES

Fermentoitua Punakaalia ja Seesamia

Fermented Red Cabbage and Sesame
6,50€

Lämpimiä Kasviksia

Warm Vegetables
8€

Vihersalaatti

Green Salad
9€

Ranskalaiset Perunat

Parmesan French Fries
6,50€

PÄÄRUOKIA
MAIN COURSES

Tattiseitan, Paistettua Tattia ja Valkosipulia

Cep Saitan, Fried Cep and with Garlic

25€

Paistettua Rautua ja Jäämeren Katkarapuja, Rapukastike

Fried Arctic Char with Arctic Shrimps and Crab Sauce

35,50€

Madepiccata ja Palsternakkakreemiä

Burbot Piccata and Parsnip Cream

31,50€

Perinteinen Poronkärjitys Puikulaperunasosetta Puolukkasurvosta ja Suolakurkkua

Traditional Sauteed Reindeer with Almond Potatoe Puree, Lingonberries and Pickles

32,50€

Pippuroitua Poron Sisäpaistia ja Karamellisoitua Valkosipulia

Reindeer Pepper Steak with Caramelized Garlic

42,50€

Hirviepigrammia ja Sitruunahollandaise

Moose and Lemon-hollandaise

36€

JÄLKIRUOAT

DESSERTS

Mustikkajäätelöä

Blueberry Ice Cream

10€

Lakritsi Crème brûlée, Fenkolia ja Sitruunaa

Liquorice Crème brûlée, Fennel and Lemon

13,50€

Hillatiramisu

Cloudberry Tiramisu

13,50€

Lämmintä Maitosuklaamoussea, Vadelmasorbettia ja Mantelipralinea

Warm Milkchocolate Mousse with Raspberry Sorbet and Almond Praline

15,50€

Suomalaisia Juustoja

Selection of Finnish Cheese

16,50€

MENU KAUNIS

Poronfileetä Tataki

Reindeer Tataki

When We Dance Chianti - Sangiovese

Madepiccatta, Palsternakkakreemiä ja Hollandaisekastiketta

Burbot Piccata with Hollondaise Sauce

S. Ptrasch Grüner Veltliner

Lämmintä Maitosuklaamoussea, Vadelmasorbettia ja Mantelipralinea

Warm Milkchocolate Mousse with Raspberry Sorbet and Almond Praline

Porto Ramos Pinto

Menu: 63€

Wine Package: 40€

REINDEER MENU

Our Head Chef recommends:

A special 5 course menu with a variety of reindeer delicacies and local ingredients!

Ask our staff for more details

Menu: 79€