

AANAAR MENU 3 - 69€

Kiekerö

Savustettua poron sydäntä, puolukkaa, marinoituja sienä ja poron luuydintä

Smoked reindeer heart, lingonberries, marinated mushrooms and reindeer bone marrow

Wine: Case Pinot Nero

Non-alcoholic: Mustikkamehu

Local blueberry juice

Kasari

Paistettua oman järven kalaa, puikulapyreetä, tilli-kermakastiketta ja kauden juureksia

Catch of the day from Lake Inari, Lappish potato purée, dill cream sauce and seasonal roots

Wine: L'avi Arrufi Blanco

Non-alcoholic: Aurorakuohu - Aurora sparkling

Kompiainen

Suklaasorbettia, marjageeliä, kauramaitovaahtoa ja valkosuklaalastuja

Chocolate sorbet, berry gel, oat milk foam and white chocolate chips

Wine: La Rosa LBV Port

Non-alcoholic: Lemmenjuoma

Sweetgrass & fireweed juice

Wines: 35,10€

Non-alcoholic drinks: 22,00€

*Kaikki käyttämämme liha on kotimaista.
All meat used on this menu is from Finland.*

ČIEGAR - KIEKERÖ - WINTER GRAZING

Poron talvilaidunpaikka

Place of reindeer winter grazing

DÁPMOT - TAIMEN - TROUT

Vieressä virtaavan Juutuanjoen tavoitelluin saalis on elokuussa jokeen kutemaan nouseva taimen. Kirkkaanpunalihainen taimen on makumatka paikalliseen ruokakulttuuriin.

Most pursued catch of the Juutua river is bright red colour trout. It is a most delicious taste experience of the local cuisine.

LUOMI - HILLA - CLOUDBERRY

Hilla on meidän omaa superfoodia. Perinteisesti sitä syödään leipäjuuston, kermavaahdon tai jäätelön kera. Aanaarissa käytämme hillaa monipuolisesti ruuissa ja myös esimerkiksi teessä.

Cloudberry is our superfood. Traditionally, it is eaten with the Finnish squeaky cheese, whipped cream or ice cream. In Aanaar we use it in a wide variety of dishes and also, for example, in tea.