

デザート

1 ラップ ランド チーズ と温かいシ
ナモンクリーム
クラウド ベリー ジェム 添え

2 こけもものムースケーキ

3 季節のデザート

4 ヨーグ ルト風味クレープ
バナナアイスとブルーベリーのコ
ンポート

5 フィンランド産チーズ
ビルベリージャム

各11€

ご予約お楽しみください

Hann Savolainen

料理長 ハンリ サボライネン

デザートドリンク

ラップランドコーヒー

唯一の本物の味
ククサ(木のカップ)でコーヒーとフィンランドコ
ニャックを
8,50ユーロ

雷鳥の巣

野生的に熱く、
クリームリキュール、コーヒーリキュール、コーヒ
ーとクリーム
8ユーロ

雪原の誘い

やさしい甘さ
パルフェアモーレリキュール、クラウドベリーリ
キュール、パインジュースとクリーム
8ユーロ

沼地の目

クラウドベリー、ウィスキー、クラウドベリーリキ
ュール、スプライト
9ユーロ

LAPPI



RAVINTOLA

Annankatu 22, 00100 HELSINKI

Tel. +358 (0)9-645 550 • Fax: +358 (0)9-645 551

www.lappires.com

**We highly recommend table reservation
from telephone number +358-9-645 550**

食前酒

トナカイの泪
飾らないシンプルな味 コスケンコルヴァ酒
にクラウドベリーをのせて
7ユーロ

ウネルマ
より繊細に
アラホビのスイートベリーワイン
6ユーロ

フィンランドイアウォッカと自家製クラウド
ベリージュース
8ユーロ

ブルーベリーロイヤル
スパークリングにブルーベリーリキ
ュールとスパークリングワイン
8ユーロ

フレッシュウォーター
炭酸なし/炭酸あり
37,5CL 2,90ユーロ / 75CL 5,80ユーロ



前菜

ラップ ラント の味盛り合わせ 2人前
サーモンタルタル、モトコクチマスの魚卵、トナカイカルパッチョ、トナカイシヤーキ、天然きのこサラダ、スモークモトコクチマス、フィンラント ファームチーズ とクラウトヘ リー 50ユーロ

ラップランド皇帝のサラダ
スモークフィッシュ、ロメインサラダ、ファームチーズ、薄切パン
(ドレッシングにアンチョビが含まれています)
前菜(小) 11ユーロ
メイン(大) 15ユーロ

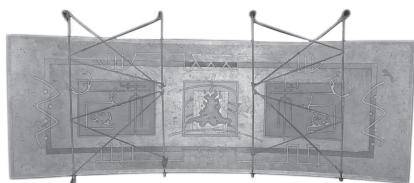
冷燻生サーモンのタルタル
魚卵ソース
14ユーロ

トナカイカルパッチョのサラダ
ブルーベリードレッシング
前菜(小) 15ユーロ
メイン(大) 19ユーロ

スープ

前菜(小) 14,00ユーロ
メイン(大) 18,00ユーロ

トルニオ溪谷伝統のサーモンスープ



野菜料理

ビートルートと大麦のリゾット
季節のきのこファームチーズのフライ
20ユーロ

肉料理

トナカイフィレのグリル切(140G)
クランベリーソース、ポテトプディング、白ニンジンピューレ、カブの煮込み
39,50ユーロ

トナカイの煮込み
ラップ ラント マッシュポテト
とリンコンヘ リー添え
24ユーロ

ハンターの獲物セレクション 2人前
エルク鹿のロースト(120G)、トナカイソーセイ(100G)、
トナカイのオープン切(120G)、
根菜ミックス、フォンタインポテト
とクリーミーソース
68ユーロ

トナカイスネ肉の煮込み
ザワークラウトのクリーム煮ジュニパーベリー風味、ポテトピューレ、赤ワインソース
29ユーロ

魚料理

スモークサーモン
きのこソースと茹でたジャガイモ
25ユーロ

モトコクチマスのバター焼き
マッシュポテト
(天候により提供出来ない場合があります)
20ユーロ

本日の魚のグリル
(北極イワナ / ホワイトフィッシュ)
バターソース、大麦と野菜のオープン焼き
27ユーロ