

## DESSERTS

### IN CANEELCRÈME GESTOOMDE LAPLANDSE GEBAKKEN VERSE KAAS

Moerasframbozen jam

### TAART VAN VOSSENBESSENMOUSSE

### DESSERT VAN HET SEIZOEN

### KARNEMELK PANNENKOEK

Vanille ijs en bosbessen compote

### FINSE KAAS

Rijsbessen compote

À € 11



EET SMAKELIJK

*Harri Savolainen*

Harri Savolainen

Chef - kok



## DESSERT- DRANKJES

### LAPLANDSE KOFFIE

De enige echte: koffie met een borreltje uit een  
Lapländs houten kopje

€ 8,50

### SNEEUWHOL VAN HET HOENTJE

Wild en heet:

cream likeur, koffielikeur, koffie en room

€ 8

### FLUISTERING DER SNEEUWVELDEN

Zacht en zoet: Parfait d'Amour, moerasfram-  
bozenlikeur, ananassap en room

€ 8

### OOG VAN HET MOERAS

Alleen de muggen ontbreken...Moerasframbozen,  
whisky, moerasframbozenlikeur en Sprite

€ 9

# LAPPI



## RESTAURANT

Annankatu 22, 00100 HELSINKI

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

[www.lappires.com](http://www.lappires.com)

HOLLANTI

**Wij raden u aan tijdig te reserveren via  
telefoonnummer +358-9-645 550**

## APERITIEVEN

### RENDIERTRAAN

Zonder poespas: Koskenkorva gedistilleerd met  
een paar veenbessen

€ 7

### DROOM

Verfijnder:

Zoete bessenwijn van Alahovi

€ 6

### VEENBES WODKA

Licht en fruitig:

Finlandia vodka en huisgemaakte veenbessensap

€ 8

### BOSBES ROYAL

Bruisend:

bosbeslikeur en mousserende wijn

€ 8

### FRESH WATER

plat / bruisend

37,5 cl € 2,90 / 75 cl € 5,80



## VOORGERECHTEN

### ASSORTIMENT LAPLANDSE DELICATESSEN VOOR TWEE PERSONEN

Tartaar van zalm, kuit,  
gezouten rendiervlees, gedroogd rendiervlees,  
salade van bospaddenstoelen,  
gerookte kleine marene, gebakken verse kaas en  
moerasframbozen  
€ 50

### SALADE VAN DE KEIZER VAN LAPLAND

Gerookte vis, Romaine salade,  
gebakken verse kaas en Fins platbrood  
(saus bevat ansjovis)  
Voorgerecht € 11 • Hoofdgerecht € 15

### KOUDGEROOKTE ZALMTARTAAR

Kuis saus van kleine marene  
€14

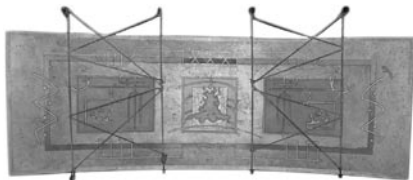
### SALADE MET GEZOUTEN RENDIERVLEES

Bosbessen vinaigrette  
Voorgerecht € 15 • Hoofdgerecht € 19

## SOEPIEN

Voorgerecht € 14 • Hoofdgerecht € 18

### TRADITIONELE ZALMSOEP UIT HET DALGEBIED VAN TORNIOJOKI



## VEGETARISCH GERECHT

### RODE BIET-GERST RISOTTO

Seizoenspaddenstoelen en gefrituurde verse kaas  
€ 20

## VLEESGERECHTEN

### GEROOSTERD RENDIERFILET

Saus van veenbessen,  
taartje van aardappelen, puree van  
gerookte pastinaak en honing meiknol  
€ 39,50

### RENDIERHACHEE

Aardappelpuree en gestampte vossenbessen  
€ 24

### WILDPLATEAU VOOR TWEE PERSONEN

Geroosterde elandhaas (120g), gebakken  
rendierworstjes (100g), gebraden en gerookt  
rendiervlees (120g), licht gebakken en gestoofde  
knolvruchten, aardappel fondant en  
romige wildsaus  
€ 68

### GESTOOMDE RENDIERSCHENKEL

In jeneverbes-crème gestampte jonge kool,  
aardappelpuree en rode wijn saus  
€ 29

## VISGERECHTEN

### GEROOKTE ZALM

Saus van paddenstoelen  
en gekookte aardappelen  
€ 25

### GEBAKKEN KLEINE MARENE

Aardappelpuree  
(beschikbaarheid is afhankelijk van het weer)  
€ 20

### GEBAKKEN VIS VAN DE DAG

(Beekrider / Grote marene)  
Botersaus, gerst-groenten taartje  
€ 27