



A la Carte

MENU LUMI

Kermanen juurisellerikeitto ja savustettua kirjolohta (L, G, V*)

Creamy celeriac soup with smoked rainbow trout (L, G, V*)

Poro (L)

Veljekset Rönkän poron ulkofileetä, balsamicomaustettua punajuuripyreetä, Västerbotten-juusto-perunakroketteja ja timjami-punaviinikastike

Reindeer (L)

Local reindeer sirloin, potato croquettes with Västerbotten cheese, beetroot purée and thyme-red wine sauce

Puolukka-suklaabrownie (L, G)

Lämmin suklaabrownie, rosmariinikinuskia ja paikallista Tervolan vaniljajäätelöä

Lingonberry-chocolate brownie (L, G)

Warm chocolate brownie with rosemary caramel sauce and locally made vanilla ice cream from Tervola

59 €

MENU TONTTU

Meri-Lapin karitsatataki (L, G)

Tarjoillaan valkoherukan, inkivääri- Valkosipulimajoneesin sekä seesaminsiemmenten kera

Local lamb tataki (L, G)

Served with white currants, garlic-ginger mayonnaise and sesame seeds

Paistettu nierä (L, G)

Paistettua kotimaista nierää, murskattua perunaa sekä inkiväärillä maustettua porkkanapyrettä

Fried Arctic char (L, G)

Fried Arctic char served with crushed potato and carrot purée with a hint of ginger

Kuusenkerkkäbrûlée (L, G)

Kuusenkerkällä maustettu crème brûlée ja marinoituja herukoita

Spruce sprout Brûlée (L, G)

Spruce sprout flavoured Crème brûlée served with marinated currants

56 €

ALKURUOAT / APPETIZERS

Kermanen juurisellerikeitto ja savustettua kirjolohta (L, G, V*)

Creamy celeriac soup with smoked rainbow trout (L, G, V*)

13 €

Paahdettu maa-artisokka (G, V)

Maa-artisokan seurana tyrniä, savustettua omenaa ja tattaria

Roasted Jerusalem artichoke (G, V)

Artichoke served with sea buckthorn, smoked apple and buckwheat

13 €

Meri-Lapin karitsatataki (L, G)

Tarjoillaan valkoherukan, inkivääri-valkosipulimajoneesin sekä seesaminsiementen kera

Local lamb tataki (L, G)

Served with white currants, garlic-ginger mayonnaise and sesame seeds

14 €

PÄÄRUOAT / MAIN COURSES

Kaalikääryle (V)

Savoijinkaaliin kääritynä sieniä, linssiä, punajuurta sekä ohraa, tarjoillaan sieniliemessä

Cabbage roll (V)

Mushrooms, beetroot, lentils and barley wrapped in Savoy cabbage, served with mushroom broth

24 €

Paistettu nieriä (L, G)

Paistettua kotimaista nieriää, murskattua perunaa sekä inkiväärillä maustettua porkkanapyreetä

Fried Arctic char (L, G)

Fried Arctic char served with crushed potato and carrot purée with a hint of ginger

34 €

Poro (L)

Veljekset Rönkän poron ulkofileetä, balsamicomaustettua punajuuripyreetä, Västerbotten-juusto-perunakroketteja ja timjami-punaviinikastike

Reindeer (L)

Local reindeer sirloin, potato croquettes with Västerbotten cheese, beetroot purée and thyme-red wine sauce

39 €

Naudan sisäfilee (L, G)

Kotimainen naudan sisäfileepihvi, perunamuhennosta, paahdettua porkkanaa, savuista omenapyreetä ja punaviinikastiketta

Beef tenderloin (L, G)

Finnish beef tenderloin, served with mashed potatoes, roasted carrots, smoky apple pyre and red wine sauce

39 €

Poronkärstys (L, G)

Perinteistä poron paistikärstystä, perunamuhennosta, suolakurkkua ja kotimaista puolukkaa

Reindeer Sauté (L, G)

Traditional sautéed reindeer served with mashed potatoes, Finnish lingonberries and pickled cucumbers

32 €

JÄLKIRUOAT / DESSERTS

Kuusenkerkkäbrûlée (L, G)

Kuusenkerkällä maustettu crème brûlée ja marinoituja herukoita

Spruce sprout Brûlée (L, G)

Spruce sprout flavoured Crème brûlée served with marinated currants

13 €

Puolukka-suklaabrownie (L, G)

Lämmin suklaabrownie, rosmariinikinuskia ja paikallista Tervolan vaniljajäätelöä

Lingonberry-chocolate brownie (L, G)

Warm chocolate brownie with rosemary caramel sauce and locally made vanilla ice cream from Tervola

12 €

Paikallista jäätelöä tai sorbettia Tervolasta (L, G, V*)

Kysy tarjoilijalta päivän maut

Local ice cream or sorbet from Tervola (L, G, V*)

Ask for the daily flavours

5 €