

BISTRO MENU

LAPPISH PLATE 25€

GF, LF

Selection of Lappish Delicates:

Cold smoked reindeer file, reindeer tongue, reindeer mousse, vendace, salmon mousse, pike perch and pickled chantarelles

CHEESE PLATE 22€

GF

Selection of Finnish cheese and house made jams

MUSHROOM PIE 12€

LF

Warm forest mushroom pie and rocket – onion salad

SAUTEED REINDEER 32€

Sauteed Reindeer, mashed potatoes, lingonberries and pickled cucumber

SALMON SOUP 13€/20€ small / main course

LF (G)

Creamy salmon soup, dill oil & bread

LAPPISH SOUP 16€/23€ small/ main course

LF (GF)

Cheesy sauteed reindeer soup, herb oil & bread

SALAD 13€/ 20€ small / main course

LF, GF

Variety of salads, cucumber, tomato, red onion, fennel, roasted pinenut, apple and spruce sprout vinegar

Choose filling: *Salmon / Lappish Cheese*

RIESKAWRAP 13€

Flat bread filled with salad and vegetables

Choose filling:

Smoked reindeer mousse / Warm smoked salmon mousse

TODAYS SMALL SWEET 4€



TO BEGIN

Lappish Plate GF, LF

*Selection of Lappish Delicacies:
cold smoked reindeer, reindeer tongue, smoked
reindeer mousse, vendace, pike perch, salmon
mousse and chantarelles.*

Whitefish & Blueberry GF, LF

*Raw pickled whitefish marinated in bilberry,
fennel-apple salad, dill cream & rye bread.*

Moose & Black Crowberry GF, MF

*Moose fillet tartare, marinated red onion,
engraved egg yolk, root chips & black
crowberry dressing.*

Turnip & Spruce Sprout GF, VEG

*Roasted turnip and carrot in spruce
sprout broth, marinated red onion, goat
cheese creme and root crisps.*

Reindeer & Chantarelle GF, MF

*Salted reindeer filet, pickled chantarelles,
lingonberry creme & roasted pine seeds.*



MAIN

Reindeer & Celeriac GF, LF

Reindeer tenderloin, celeriac puree, fondant potatoe & cranberry red wine sauce.

Arctic Char & Lappish Potatoes GF, LF

Butter fried arctic char, roasted Lappish potatoes, carrot puree & sea buckthorn-white wine sauce.

Beetroot & Broad Beans GF, VEG

Beetroot-broad bean balls, roasted lappish potatoes, carrot puree & herb dressing.

Moose & Lingonberry GF, LF

Moose tenderloin, fondant potatoe, creamy chantarelle sauce & lingonberry.

Whitefish & Chantarelle GF, LF

Butter pan-fried whitefish, potato puree, creamy chantarelle sauce.

Lamb & Barley LF

Slow braised Lamb entrecote from Meri-Lappi, herb barletto, rocket - onion salad & cranberry red wine sauce.



TO END

Cloudberry & Lappish Cheese GF, LF

In cinnamon cream poached Lappish cheese, house cloudberry sorbet & cloudberry.

Chocolate & Spruce Sprout GF, LF

Warm chocolate cake, nut brittle, orange gel & house spruce sprout ice cream.

Sea Buckthorn & Carrots GF, VEG

Warm carrot cake, almond crumble, cinnamon mousse and house sea buckthorn sorbet.

Liquorice & Raspberry GF, LF

Liquorice pannacotta, house raspberry ice cream & crushed salty liquorice.

Cheese Plate GF

Selection of Finnish cheese and house made jams.



ALKUUN

Lapinlautanen G,L

Lajitelma Lappilaisia herkkuja mm. kylmäsavustettua poron paistia, poron kieltä, savuporomoussea, savulohimoussea, savumuikkuja, savuhaukea ja pikkeloityä kantarellia

Siikaa & Mustikkaa L (Saa G)

Mustikkagraavattua siikaa, fenkoli-omena salaattia, tillikreemiä ja ruisleipämurua

Hirveä & kaarnikkaa G,M

Tartar hirven fileestä, marinoitua punasipulia, graavattua keltuaista, juuressipsejä & kaarnikkamajoneesia

Lanttua & kuusenkerkkää G,VEG

Paahdettua lanttua ja porkkanaa kuusenkerkkäliemessä, marinoitua punasipulia, vuohenjuustokreemiä & juuressipsejä

Poroa & kantarellia G,M

Suolattua poron filettä, pikkeloityjä kantarelleja, puolukkakreemi & paahdettuja pinjansiemeniä

PÄÄ

Poroa & selleriä G,L

Paistettua poron fileetä, juuriselleripyreetä, perunafondant & karpalo-punaviinikastike

Rautua & puikulaa G,L

Voissa paistettua rautua, paahdettua puikulaperunaa, porkkanapyreetä tyrni-valkoviinikastiketta

Punajuurta & härkäpapua G,VEG

Punajuuri-härkäpapupyryköitä, paahdettua puikulaperunaa, porkkanapyreetä & yrttidressing

Hirveä & puolukkaa G,L

Hirven ulkofileetä, perunafondant, kermaista kantarellimuhennosta & puolukkaa

Siikaa & kantarellia G,L

Voissa paistettua siikaa, perunapyreetä ja kermaista kantarellimuhennosta

Karitsaa & ohraa L

Yön yli haudutettua Meri-Lapin karitsan entrecoteeta, yrttiohrattoa, rucola-sipulisalaattia & karpalo-punaviinikastiketta

JÄLKI

Lakkaa & leipäjuustoa L,G

Kanelikermassa haudutettua lapin leipäjuustoa, talon lakkasorbettia & lakkoja

Suklaata & kuusenkerkkä L,G

Lämmintä suklaakakkua, pähkinäkrokanttia, appelsiinigeeliä & talon kuusenkerkkäjäätelöä

Tyrniä & porkkanaa VEG, G

Lämmintä porkkanakakkua, mantelicrumblea, kanelimoussea ja talon tyrnisorbettia

Lakritsia & vadelmaa L,G

Lakritsa pannacottaa, talon vadelmajäätelöä & salmiakkirouhetta

Juustoja & hilloja G

Valikoima kotimaisia juustoja sekä talon hilloja