

TRADITION HOTEL KULTAHOVI
AANAAR A LA CARTE
KESÄ - SUMMER 2018

ÁLGÁPITAH ALKURUOKIA APPETISERS

SÄLTTIKYELI já -KUÁVŽUR 13,50

Graaviisiika-taimenterriini, siian mätiä, kurkku-tillijäätä, mummonkurkkua ja fenkolikastiketta

Lake Inari slightly salted whitefish and trout terrine, whitefish roe, cucumber and dill ice, marinated cucumber and fennel sauce

Inari See Grosse Maräne- und Lachsforelleterriner, Maränerogen, Gurken-Dillgranite, marinierte Gurken und Fenchelsauce

Terrine de lavaret et truite du lac d'Inari, oeufs de lavaret et gratine de concombre et d'aneth, sauce au fenouil

Terrine av gravad Inari sik och laxöring, sikrom, gurka- och dillis, marinerad gurka och fenkolsås

Wine recommendation:

Beer recommendation:

Whistling Track Sauvignon Blanc

Neito Golden Ale

KÄSKEEJUNNÄLEIBI 10,50

Nokkos-puolukkatoast, poronvasanmaksa-tattilientä ja tatteja

Nettle and lingonberry toast, reindeer calf's liver jus and cep mushrooms

Nessel-Preiselbeerentoast, Rentierkalbsleber-Steinpilzbrühe und Steinpilze

Tartine d'orties et d'airelles, bouillon de foie de jeune renne et aux cèpes

Nässla- och lingontoast, renkalvslever-steksås och soppar

Wine recommendation:

Beer recommendation:

Most Wanted Riesling

Matsutake Ale

KAICCÄVUÁSTÁ

10,90

Väinönputkipestolla täytetty vuohenjuustokroketti,
salaattia, kesäkasviksia ja jäkälää

Goat cheese croquette stuffed with Angelica pesto,
green salad, summer vegetables and lichen

Ziegenkäsekroketten gefüllt mit Angelikapesto,
Salat, Sommergemüse und Rentierflechte

Croquette de fromage de chèvre farcie á l'angélique,
salade verte, legumes d'été et lichen

Getostkrokett fylld med angelika,
sallad, sommargrönsaker och renlav

Wine recommendations:

Pinot Noir 'En Coteaux'
Whistling Track Sauvignon Blanc
Red Ale Tornio Lapland

PUÁSUIICARPACCIO

10,90

Porocarpaccio, hillavinaigrette ja kuusenkerkkää

Reindeer carpaccio, cloudberry vinaigrette and spruce shoots

Rentiercarpaccio, Moltebeerenvinaigrette und Fichtensprossen

Carpaccio de renne, vinaigrette aux mures arcticque et
aux jeunes pousses de sapin

Rencarpaccio, hjortonvinaigrette och granskott

Wine recommendations:

Hito Rosado
Yelcho Carmenere
Kyrö Cranberry & Rosemary

Drink recommendation:

VÄLDUPURĀMUŠAH LÄMPIMIÄ RUOKIA
MAIN COURSES

KUKKĀKAALĀSTĒIKAH

19,40

Kukkakaali-Aurajuustopihvit,
paahtopaprikakastiketta ja uuden sadon perunaa

Cauliflower and blue cheese patties,
roasted red pepper sauce and new potatoes

Blumenkohl-Blauschimmelkäsefrikadellen, Sauce aus gerösteter Paprika und
Frühkartoffeln

Galettes de chou-fleur au bleu, sauce aux poivrons rouge
et pommes de terre nouvelles

Blomkålbitar med Aura blåmögelse,
sås av rostad paprika och nypotatis

Wine recommendations:

Pinot Noir "En Coteaux"

Beer recommendation:

Amber Lager

ŠAVENIERĀ

24,80

Yön yli haudutettua Iberico-possun poskea, saaristolaisleipää,
viinitarhurin juustoa ja paistettua kesäkurpitsaa

Overnight cooked Iberico pork's cheek, islander rye and malt bread,
vineyard's cheese and fired zucchini

Über Nacht geschmorte Iberico-Schweinbäckchen, Malz-Roggenbrot,
Weinbergkäse und gebratene Zucchini

Joues de porc Iberico, crumble des pain de malte

Övermogen Iberico-griskind, skärgårdsbröd, vingårdsost och stekt zucchini

Wine recommendations:

Yelcho Carmenere

Beer recommendation:

Nordic Berry Sour

Aanaarjäävrst

Inarijärveltä

From Lake Inari

ŠAPŠÂKYELI

26,80

Grillattua Inarin siikaa, valkoviini-tillikastiketta, kukkakaalipyrettä ja porkkanailmaa

Grilled Lake Inari whitefish, white wine and dill sauce, cauliflower purée and carrot air

Gegrillte grosse Maräne aus dem Inari-See, Weisswein-Dillsauce, Blumenkohlpüree und Karottenluft

Lavaret du lac Inari grillé, lavaret cru, sauce au vin blanc et à l'aneth, purée de chou-fleur et air aux carottes

Grillad Inari sik, dill-vitvinsås, blomkålspyre och morotsluft

Wine recommendations:

Whistling Track Sauvignon Blanc

Beer recommendation:

Neito Golden Ale

KUÁVŽUR

28,50

Voiemulsiossa haudutettua Inarin taimenta

Hernelientä, uuden sadon perunaa ja grillattua kurkkua

Lake Inari red trout simmered in butter emulsion

Garden pea jus, new potatoes and grilled cucumber

In Butteremulsion gegarte Lachsforelle aus dem Inari See,

Brühe aus frischen Erbsen, Frühkartoffeln und gegrillte Gurken

Truite du lac Inari mijotée au beurre monté, jus de petits pois, pomme de terre nouvelle et concombre grillé

Inari laxöring bräserad i smöremulsion

Ärtsky, nypotatis och grillad gurka

Wine recommendations:

Most Wanted Riesling

Beer recommendation:

Tähkä Lapland Wheat Beer

Aldakuávlui palgâsijn Paikallisista palkisesta From local reindeerherders

POCCUUNJUOVČÂ 22,50

Paistettua poronkieltä, puikulapyrettä, kuivattuja puolukoita ja nokkosta

Fried reindeer tongue, Lappish potato purée, dried lingonberries and nettles

Gebratene Rentierzunge, Kartoffelpüree von Lappländischen Kartoffeln, getrocknete Preiselbeeren und Nesseln

Langue de renne grillé, purée de pommes de terre lapone, airelles rouge sechées et orties

Stekt rentunga, lappisk potatispyrée, torkad lingon och nässlor

Wine recommendations:

Mourillon Blanc

Beer Recommendation:

Nordic Berry Sour

POCCUUSTEIKKÂ 28,50

Perinteinen poron paistikäristys, perunasosetta ja puolukkaa

Traditional sautéed reindeer, mashed potatoes and lingonberries

Traditionelles Rentiergeschnetzeltes, Kartoffelpüree und Preiselbeeren

Ragout de renne à la lapone, purée de pommes de terre et airelles rouge

Traditionell renskav, potatismos och lingon

Drink recommendations:

Koff Porter & Angelica Vodka

Wine recommendation:

Bout d'Zan Côtes du Rhône

PUÁSUI JÁ TON KUÁTUIEENNÂM 35,00

Männöksalla savutettua paahtopaistia, poronverikumpuksia, mustikalla maustettua jäkälää ja puikulapyrettä

Roasted reindeer smoked with pine needles, reindeer blood dumplings, lichen seasoned with bilberry and Lappish potato purée

Rentierbraten mit Kiefernadeln geräuchert, Rentierblutpudding, Flechte gewürzt mit Heidelbeeren, Püree aus Lappländischen Kartoffeln

Steak de renne fumé aux aiguilles de sapin, boudin au sang de renne, lichen aux myrtilles et purée de pommes de terre lapone

Renstek rökt med tallbarrar, renblodpudding, renlav smakat med blåbär och lappisk potatispyrée

Wine recommendation:

Hewitson Le Secateur

Beer recommendation:

Aihki Dark Lager

LÄDIVUÁSTAH

11,90

Aura Gold ja Viinitarhurin juusto, päärynärelissi ja kuusenkerkkää

Aura Gold blue and Vineyard's cheese, pear relish and spruce shoots

Aura Gold Edelkäse und Weinbergkäse, Birnenrelisse und Fichtensprossen

Aura Gold et Fromage de viticulteur, relish de poires et jeunes pousses de sapin

Finska ost, Aura Gold blå och Vingårds, päronreliss och grannskott

Wine recommendation:

Mourillon Blanc

SARE, PUURRÄMRÄÄSI JÄ JUNJAH

9,50

Mustikkaa, väinönputkea ja puolukkaa, väliruoka

Bilberry, angelica and lingonberry, before dessert

Heidelbeeren, Angelika und Preiselbeeren, Mittelspeise

Myrtilles, Angélique et airelles, entremer

Blåbär, Angelika och lingon, förrdessert

SUOVÁSÄVNI

10,90

Savusauna: koivunlehtisorbettia, tervalakritsisjätelöä, kiukaankivet ja savua

Smokesauna: birch leaf sorbet, tar licorice ice cream, sauna stones and smoke

Rauchsauna: Birkenblättersorbet, Teerlakritzeis, Saunasteine und Rauch

Sauna: sorbet aux feuilles de bolean, glace au goudron naturel et au réglisse, et fumée du sauna

Röksauna: björklövsorbet, tjärlakritsis, bastusten och rök

Wine recommendation:

Vin Santo del Chianti Ruffina

MECCI

11,50

Metsä: männynkaarnajätelöä, pettukakkua, marjoja ja kuusenhavu-suolaheinägranite

Forest: pine bark ice cream, bark cake, berries and spruce needle and sorrel granite

Wald: Kieferrindeneis, Kieferrindenkuchen, Beeren und Tannennadel-Sauerampfergranité

Forêt: glace a l'écorce, barque de glace de pin, baies, jeunes pousses de sapin et granite d'oseille

Skog: barkglass, barktårta, bär och grannbarr- och ängssyrgranita

Wine recommendation:

Beerenauslese Zweigelt

JEGGI

11,30

Jänkä: hillasorbettia, maariankeinäkreemiä, matchalla värjättyä sokerikakkua ja kanervasokeria

Bog: cloudberry sorbet, sweetgrass crème, sponge cake with matcha and heather sugar

Moor: Moltebeerensorbet, Süßgrascreme, mit Matcha gewürzter Biskuitkuchen und Heidezucker

Marais: sorbet de mûres des marais, crème d'herbe de bisong, cake éponge à la poudre de thé et sucre de callune

Mosse: hjortonsorbet, sötgrascreme, sockerkaka med matcha och ljungsocker

Wine recommendation:

Vin Santo del Chianti Ruffina

VIINI

VIINI

WINE

Valkoviinit

White wines

Weissweine

12 cl 24 cl 1/1

Poggerissi Bianco di Toscana

5,90 11,00 35,00

Renzo Masi, Toscana, Italia

Kun mieli kaipaa kepeyttä ja ruokakaan ei halua täystyrmäystä. Runsaan ja hedelmäisen raikas kesätuulahdus Toscanan maaseudulta. Erityisesti raikkaille alkuruuille ja vaalealle kalalle

Whistling Track Sauvignon Blanc

6,10 11,60 37,00

Waipara Valley, Uusi-Seelanti

Maku on kuiva, kevyen raikas, aromikas ja keskitäyteläinen.

Monipuolinen ruokaviini kevyemmille ruoille ja aromikkaille kala- ja äyriäisruuille.

Rypäleet on kerätty Uuden-Seelannin eteläiseltä saarelta, viileältä Waipara Valleyn alueelta.

Most Wanted Riesling

7,20 13,50 44,00

Pfalz, Saksa

Maku on kuivahko, raikkaan hapokas ja puhtaan hedelmäinen. Kaiken kaikkiaan loistava Riesling joka toimii niin yksin kuin yhdessä, kala- ja äyriäisruokien kanssa, myös voimakkaampien makujen kera.

Most Wantedin takana on Off-Piste Wines - Moderni ja dynaaminen brittiläisessä omistuksessa oleva viinitalo, joka tuottaa viinejä ympäri maailmaa. Off-Pisteellä ei ole tarhoja, vaan viinit tuotetaan luotettujen sopimusviljelijöiden tarhoilta.

Morillon Blanc

7,90 14,90 49,00

Jeff Carrel, Languedoc-Roussillon, Ranska

“Valkoinen Amarone”, jalohomeisista rypäleistä valmistettu upea viini!

Kuiva, täyteläinen, hyvin moniulotteinen maku. Kypsän hedelmäinen tuoksu. Sopii hyvin runsaiden kalaruokien ja etenkin maa-artistokan kanssa.

Roseviini

Rosé wine

Roséwein

Hito Rosado

7,20 13,50 44,00

Emilio Moro, Ribera del DueroEspanja

Tinto Fino eli Tempranillo on viinin rypäle. Tuoksu on elegantti, raikas, punaisten marjojen sävyttämä. Maku on hapokas ja raikas, tasapainossa tuoksun kanssa. Yleisviini salaateille, kala- ja äyriäisruuille ja vaalealle lihalle.

Punaviinit

Red wines

Rotweine

12 cl 24 cl 1/1

Bout d'Zan Côtes du Rhône 7,20 13,50 44,00
Mas de Libian, Rhône, Ranska grenache, syrah
,Zan' on perinteinen ranskalainen lakritsin makuinen makeinen, mutta Zan on myös viinintekijän Helenen isän, Jean-Pierre Thibonin, nuoruuden lempinimi, jonka kunniaksi viini on nimetty. Tämä melko täyteläinen, runsaan mehukas ja mausteisen voimakas sopii etenkin medium-lihalle ja myös hieman mausteisemman ruoan kanssa.

Most Wanted Malbec 6,50 11,60 39,90
Swartland, Etelä-Afrikka malbec 100%
Tämä viini tulee itse asiassa Englannista (!), sillä viinitalo Off-Piste Wines tuottaa viinejä ympäri maailmaa parhaalla hinta-laatu-suhteella, mitä kullakin alueella on tarjolla. Intensiivinen, rubiininpunainen väri. Runsaan hedelmäinen maku, alkoholi tasapainossa ja miellyttävän pehmeät tanniinit. Hyvä yleisviini liharuuille.

Yelcho Carmenere 6,50 11,60 39,90
Colachagua Valley, Chile carmenere, syrah
Kirsikanpunainen väri, tuoksussa on punaisia marjoja ja hiven vaniljaa. Maku on pehmeä, tasapainoinen ja kypsä. Yhdistelmä Andien kukkuloiden aurinkoa ja Tyynenmeren viilentäviä tuulia. Erinomainen yleisviini liharuuille.

Pinot Noir „En Coteaux“ 7,20 13,50 44,00
Jeff Carrel, Langue-Roussillon, Ranska
Viini on keskitäyteläinen ja täynnä raikasta marjaisuutta. Todella tasapainoinen viini, joka on ihanan kevyt ja raikas ollakseen Pinot Noir Etelä-Ranskasta. Ruokasuositus: Kevyemmät liharuoat ja klassiset linturuoat sekä miedot juustot.

Tomàs Cusiné Vilosell 7,70 14,70 47,50
Costres del Segre, Espanja tempranillo, syrah, cabernet sauvignon, merlot
Tomàs Cusinén tilan palstat viettävät pääasiassa pohjoiseen ja talon viinien tyyli on elegantti ja raikkaan hienostunut. Tarhoissa viljellään lukuisia eri lajikkeita ja Tomàs Cusinén viinit ovat monien lajikkeiden tasapainoisia sekoituksia. Tästä mausteinen, paahteinen ja kypsän hedelmäinen viini tummalle lihalle.

Le Secateur 8,10 15,90 52,50
Barossa Valley, Australia shiraz 100%
Viini valmistetaan siten, että puolet rypäleistä leikataan irti ja jätetään kuivumaan aurinkoon, jotta aromit ja sokerit tiivistyvät. Täyteläinen, keskitanniininen, kirsikkahilloinen, vadelmainen, tumman luumuinen, kevyen suklainen, hennon mausteinen, aromikas. Maukkaille pororuuille.

Jälkiruokaviinit

Dessert wines

Dessertweine

	4 cl
Vin Santo del Chianti Ruffina	5,60
Toscana, Italia	
Kuivatuista rypäleistä tehty, pitkään tynnyrissä kypsytetty, makea, hedelmäinen ja mantelinen jälkiruokaviini. Upea, hedelmäinen vinsanto	
Kracher Beerenauslese Zweigelt	5,60
Burgenland, Itävalta	
Burgenlandin ilmasto on kasvukaudella hyvin kuuma ja kuiva mutta järven läheisyys aikaansaa iltaisin ja öisin tiheää sumua, joka takaa erinomaiset olosuhteen jalohomeen kehitykselle rypäleiden kypsyessä. Tuloksena on parhaimmillaan maailman intensiivisimpiä ja makeimpia viinejä.	
Late Bottled Vintage Port	4,80
Quinta de la Rosan viinitila	
Mehevä, kypsien marjojen, vaniljan ja mausteiden sävyttämä tuoksu Makea, täyteläinen, mehevä ja pehmeiden tanniinien ryhdittämä maku	

Kuohuva ja shampanjat Sparkling wine and champagne Sekt und Champagne

Bocchoris Cava Brut	1/1	39,90
Uvas Felices, Katalonia, Espanja		
Tuoksu on raikas, hedelmäinen, omenaa, sitrusta. Maku on kuiva, raikas, hedelmäinen, puhdas. Ruokasuositus: aperitiivi, salaateille, raikkaille kala- ja äyriäisruuille, erityisesti alkupalat.		
André Clouet Brut Grande Réserve	1/2	37,80
Champagne, Ranska		
Clouetin viinitalo tekee voimakkaan makuisia ja viinillisiä shampanjoita. Tämä monipuolinen ruoka-shampanja on kuiva, täyteläinen ja moniulotteinen.		
Savart l'Ouverture	1/1	82,00
Champagne Savart, Champagne, Ranska		
Ecueil'n Premier Cru -kylästä, pieni talo, josta on tullut yksi Champagnen kulttituottajia. Kristallinkirkas, vaalean kellertävä väri. Tuoksu on raikas, mehevä, hedelmäinen; päärynää, omenaa, hieman mantelia, sitrusta. Maku on kuiva, hedelmäinen, rehevä, pitkä ja jäntevän mineraalinen.		

"My only regret in my life is that I did not drink more champagne."

John Meynard Keynes