

TRADITION HOTEL KULTAHOVI
AANAAR A LA CARTE
WINTER 2018-19

ÁLGÁPITAH ALKURUOKIA APPETISERS

SÄLTTIKYELI 12,90

Inarin Graavisiikaa ja purjotuhkaa, siian mätiä, kurkku-tillijäätä, ja fenkolimajoneesia

Lake Inari slightly salted whitefish with leek ash, whitefish roe, cucumber and dill ice and fennel sauce

Inari See Grosse Maräne mit Lauchaschen, Maränerogen, Gurken-Dillgranite und Fenchelsauce

Lavaret du lac d’Inari sale au cendre de poireaux, oeufs de lavaret et granite de concombre et d’aneth, sauce au fenouil

Gravad Inari sik med purjolökaska, sikrom, gurka- och dillis, fenkolsås

Wine recommendation:

La Mariniere Muscadet

Beer recommendation:

Neito Golden Ale

RUOPSISRUOTÄSMÄÄLIS 10,40

Punajuurigaspacho, sinapilla ja piparjuurella maustettua vuohenjuustoa, mustikkaa

Beetroot gaspacho, goat cheese seasoned with mustard and horseradish, bilberries

Rote Beete Gaspacho, Ziegenkäse mit Senf und Meerrettich gewürzt, Heidelbeeren

Gaspacho de betteraves rouges, fromage du chèvre assaisonné à la moutarde, raifort et à la myrtille

Rödbetgaspacho, getost kryddad med senap och pepparrot och fermenterade blåbär

Wine recommendations:

La Chiave Montepulciano

Beer recommendation:

Organic Farmhouse Ale

HERSKUTATTILEIBI

10,60

Herkkutattitoast, poronvasanmaksa-matsutakelientä, fermentoituja tatteja ja pikkelöityä puolukkaa

Cep toast, reindeer calf's liver and matsutake jus, fermented cep mushrooms and pickled lingonberries

Steinpilztoast, Rentierkalbsleber- Matsurakebrühe, fermentierte Steinpilze und eingelegte Preiselbeeren

Tartine au cèpes, bouillon de foie de jeune renne au matsutake, cèpes fermentés et airelles aux vinaigre

Sopptost, renkalvslever-matsutakebuljong, fermenterade soppar och lingonpickels

Wine recommendation:

Most Wanted Riesling

Pinot Noir Jeff Carrel

Beer recommendation:

Matsutake Ale

KONAGÂSRAPU SUOVÂST

15,40

Kuningasrapua, omena-fenkolisalaattia

Kamtchatka crab, apple and fennel salad

Königskrabbe, Apfel-Fenchelsalat

Crabe royal fumé, salade de pommes et fenouil

Kamtjatkakrabba, salad med äpple och fenkol

Wine recommendation:

Mourillon Blanc

Beer recommendation:

Tähkä Wheat Beer

VÁLDUPURÂMUŠAH LÄMPIMIÄ RUOKIA
MAIN COURSES

PALSTERNAKKÂ 19,80

Paahdettua palsternakkaa ja fermentoitua mustikkaa,
paahtopaprikakastiketta, savupunajuuripyrettä ja maa-artisokkaa

Roasted parsnips and fermented bilberry, roasted red bell pepper sauce,
smoked beetroot purée and Jerusalem artichoke

Geröstete Pastinake mit fermentierten Heidelbeeren, Sauce aus gerösteter
Paprika, geräuchertes Rotebetenpüre und Topinambur

Panais rôti et myrtille fermenté, sauce aux poivrons rouge grillés, purée de
betterave fumée et topinambour

Rostad palsternacka med fermenterade blåbär, säs av rostad paprika,
rökt rödbetmos och jordärtskocka

Wine recommendations:

Pinot Noir "En Coteaux"

Beer recommendation:

Amber Lager

SYELIGÂS ŠAHE 24,50

Grillattua Iberico Secreto -possua, paahtopaprikakastiketta,
mustajuurta ja maa-artisokkaa

Grilled Iberico Secreto pork, roasted red bell pepper sauce,
black salsify and Jerusalem artichoke

Gegrillade Iberico Secreto, Sauce aus gerösteter Paprika,
Schwarzwurzel und Topinambur

Iberico Secreto grillé, sauce aux poivrons rouge grillés, salsifis noir

Grillad Iberico Secreto -gris, säs av rostad paprika,
svartrot och jordärtskocka

Wine recommendations:

Ventisquero Reserva Carmenere

Beer recommendation:

Loimu Smoke Lager

Aanaarjäävríst

Inarijärveltä

From Lake Inari

ŠAPŠÁKYELI

26,80

Grillattua Inarin siikaa, tilli-hollandaise, puikulapyrettä ja porkkanailmaa

Grilled Lake Inari whitefish, dill hollandaise, Lappish potato purée and carrot air

Gegrillte grosse Maräne aus dem Inari-See, Dill-Hollandaise, Püree aus Lappländischen Kartoffeln und Karottenluft

Lavaret du lac Inari grillé, sauce hollandaise à l'aneth, purée de pommes de terre lapone et air aux carottes

Grillad Inari sik, dill-hollandaise, lappisk potatispyrée och morotsluft

Wine recommendation:

Whistling Track Sauvignon Blanc

Beer recommendation:

Neito Golden Ale

PUŠKOPULÁH

27,20

Hauki-kuningasrapupullia

Inarijärven haukea, kuningasrapua, voikastiketta ja savupunajuuripyrettä

Lake Inari pike and Kamtschatka crab balls, butter and white wine sauce and smoked beetroot purée

Hecht-Königskrabbenbällchen, Butter-Weissweinsauce und geräuchertes Rotebetenpüree

Mousseline de brochet du Lac Inari et crabe royal, beurre blanc et purée de betterave rouge fumée

Gädd-Kamtjatkakrabbabullar, vitvin-smörsås och rökt rödbetsmos

Wine recommendation:

Kalfu Molu Chardonnay

Beer recommendation:

Organic Farmhouse Ale

Aldakuávlui palgâsijn Paikallisista palkisesta From local reindeerherders

POCCUUNJUOVČĀ 20,50

Poronkieliramen, matsutakelinetä, shiitaketta, mustaa valkosipulia

Ramen with reindeer tongue, matsutake stock, shitake mushrooms, black garlic

Ramensuppe mit Rentierzunge, Matsutakebrühe, Shiitakepilze, schwarzer Knoblauch

Ramen avec langue de renne, bouillon de matsutake, shitake, ail noir

Ramensoppa med rentunga, Matsutakebuljong, Shiitake, svart vitlök

Wine recommendation:

Pinot Noir Jeff Carrel

POCCUUSTEIKKĀ 28,60

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:

La Chiane Montepulciano

PUÁSUI JÁ TON KUÁTUIEENNĀM 34,20

Männnyoksalla 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 JUNNAH

9,80

Mustikkaa, väinönputkea ja puolukkaa, väliruoka**Bilberry, angelica and lingonberry**, before dessert**Heidelbeeren, Angelika und Preiselbeeren**, Mittelspeise**Myrtilles, Angélique et airelles**, entremet**Blåbär, Angelika och lingon**, förrdessert

SARE-PECIKÁKKU

11,50

Mustikka-pettu-frangipanakakku, ruisleipäjäätelöä ja punajuurimultaa**Bilberry and pine frangipane cake**, rye bread ice cream and beet root soil**Heidelbeere-Kieferrind-Frangipanekuchen**, Rogenbroteis und Rote Beete ‚Erde‘**Gateau à la frangipane aux myrtille et eu pin**, glace au pain noir et crumble de betterave**Blåbär-bark-frangipane-kaka**, rågrödis och rödbetjord

Wine recommendation:

Ainoa Sametti Bilberry

MYERJIMECCI

11,60

Marjametsä: marjoja, kuusenhavugranite ja kaarnakreemiä**Berry forest**: berries, spruce needle granite and pine bark crème**Beerenwald**: Beeren, Tannennadelgranité und Kieferrindencreme**Des baies de la forêt**: baies, granite de jeunes pousses de sapin et crème a l'écorce**Bärskog**: bär, grannbarrgranita och barkcrème

Wine recommendation:

Ainoa Sametti Bilberry

SUKLAAKÁKKU

10,90

Suklaafondant, maarianheinäjäätelöä ja suolaista karamelliä**Chocolate fondant**, sweetgrassice cream and salty caramel**Schokoladenfondant**, Süßgraseis und Salzkaramel**Fondant chocolat**, glace à l'herbe de bisong et poudre de caramel salé**Chokladfondant**, sötgrasis och saltkaramel

Wine recommendation:

Ainoa Vaapukka Raspberry

VIINI

VIINI

WINE

Valkoviinit

White wines

Weissweine

12 cl 24 cl 1/1

La Mariniere Muscadet Sur Lie 6,50 11,60 39,90
Loire, Ranska melon de bourgogne
Kun mieli kaipaa kepeyttä ja ruokakaan ei halua täystyrmäystä. Runsaan ja hedelmäisen raikas tuulahdus Loiren alajuoksulta. Erityisesti raikkaille alkuruuille ja vaalealle lihalle.

Kalfu Molu Chardonnay 6,60 11,80 40,50
Maipo Valley, Chile chardonnay
Vina Ventisqueron kestävän kehityksen viinitilalta tulee tämä elegantti, moniulotteinen ja rehellinen chardonnay. Maku on kuiva, tasapainoinen ja runsas kokonaisuus. Sopi hyvin äyriäis- ja kalaruokien kanssa.

Whistling Track Sauvignon Blanc 6,50 11,60 39,90
Waipara Valley, Uusi-Seelanti sauvignon blanc
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 7,00 13,30 42,50
Pfalz, Saksa riesling
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
Languedoc-Roussillon, Ranska chardonnay
"Valkoinen Amarone", jalohomeisista rypäleistä valmistettu upea viini!
Kuiva, täyteläinen, hyvin moniulotteinen maku. Kypsän hedelmäinen tuoksu. Sopii hyvin runsaiden kalaruokien ja etenkin maa-artistokan kanssa.

Roseeviini Rosé wine Roséwein

Hito Rosado 7,20 13,50 44,00
Emilio Moro, Ribera del Duero, Espanja
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.

Jälkiruokaviinit

Dessert wines

Dessertweine

4 cl

Ainoa Sametti Finnish blueberry wine 5,60

Lepaa, Suomi

Mustikat Samettiin on poimittu Suomen metsistä. Mustikat puristetaan jonka jälkeen mehun sekaan lisätään sokereita ja hiivoja. Mehu saa käydä kuorineen jonka jälkeen se suodatetaan. Viiniä on kypsytetty vähintään 6 kk ennen pullotusta.

Ainoa Vaapukka Finnish raspberry wine 5,80

Lepaa, Suomi

Vadelmista puristetaan mehu ja sen annetaan käydä kuorien kanssa viileässä. Tämän jälkeen viiniä kypsytetään terästankissa vähintään neljä kuukautta. Vaapukka sopii loistavasti yhteen suklaan kaveriksi.

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 40,50

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.