

TRADITION HOTEL KULTAHOVI  
AANAAR A LA CARTE  
KESÄ - SUMMER 2019

ÁLGÁPITAH    ALKURUOKIA    APPETISERS

SÄLTTIKYELI 14,50

**Graavisiikaleipä**, katkarapuja Jäämereltä, siian mätiä ja kurkku-tilligranita

**Lake Inari slightly salted whitefish toast**, prawns from the Arctic Ocean, whitefish roe and cucumber and dill granita

**Toast mit Inari-See gesalzener Grosse Maräne**, Krevetten vom Eismeer, Maränerogen und Gurken-Dillgranita

**Toast de gravelax au lavaret du Lac Inari**, crevettes de Océan arctique, caviar de lavaret et granité de concombre et d'aneth

**Toast med gravad Inari sik**, räkor från Ishavet, sikrom och gurka- och dillgranita

Wine recommendation:

Beer recommendation:

Whistling Track Sauvignon Blanc

Fiskars 'Vailla Humalaa'

KOŠKEPUŠKO 14,20

**Kuivahaukibrandade**, haukivaahtoa, marinoitua väinönputkea fenkoli-sitruunaemulsiota ja Bottargaa

**Lake Inari dried pike Brandade**, pike mousse, marinated Angelica, fennel and lemon emulsion and Bottarga

**Brandade vom Inari-See getrockenen Hecht**, Hechtmousse, marinierte Angelika, Fenchel-Zitronenemulsion und Bottarga

**Brandade de brochet du Lac Inari séché**, mousse de brochet, angélique marinée, emulsion de fenouil au citron et Bottarga

**Brandade av torkad Inari gädd**, gäddmousse, marinerade Angelika, fenkol-citron-emulsion och Bottarga

Wine recommendation:

Beer recommendation:

La Mariniere Muscadet

Tornio Lapland Wheat Beer

**KÄSKEEJUNNÄLEIBI**

12,50

**Nokkos-puolukkatoast**, matsutake-poronvasanmaksalientä

**Nettle and lingonberry toast**, matsutake and reindeer calf's liver jus

**Nessel-Preiselbeerentoast**, Matsutake-Rentierkalbsleberbrühe

**Tartine d'orties et d'airelles**, bouillon de foie de jeune renne et matsutake

**Nässla- och lingontoast**, matsutake-renkalvslever-steksås

Wine recommendation:

Most Wanted Riesling

Beer recommendation:

Nokkosolut

**KAICCÄVUÁSTÁ**

13,20

**Vuohenjuustokroketteja**, salaattia porkkanapussissa, friteerattua karhunlaukkaa ja karhunlaukkapestoa

**Goat cheese croquettes**, salad in a carrot pouch, deep fried ramsons and ramsons pesto

**Ziegenkäsekroketten**, Salat in einer Karottentasche, fritierter Bärlauch und Bärlauchpesto

**Croquettes de fromage de chèvre**, salade dans son sac à la carotte, ail des ours frits et pesto d'ail des ours

**Getostkroketter**, sallad in en morotpåse, friterad Ramslök och ramslökpesto

Wine recommendations:

Pinot Noir 'En Coteaux'

Whistling Track Sauvignon Blanc

Red Ale Tornio Lapland

VÄLDUPURÂMUŠAH LÄMPIMIÄ RUOKIA  
MAIN COURSES

*KUKKÁKAALÂSTEEIKAH*

19,80

**Aurajuusto-pankogratinoitut kukkakaalipihvit,**  
paahtopaprikakastiketta ja uuden sadon perunaa

**Cauliflower patties gratinated with Aura blue cheese and Panko-crumbs,**  
roasted red pepper sauce and new potatoes

**Blumenkohlfrikadellen mit Blauschimmelkäse und Panko-Paniermehl gratiniert,**  
Sauce aus gerösteter Paprika und Frühkartoffeln

**Steak de chou-fleur gratiné au bleu et au panko,** sauce aux poivrons rouges  
et pommes de terre nouvelles

**Blomkålbiffar gratinerad med Aura-blåmögelost och panko,**  
sås av rostad paprika och nypotatis

Wine recommendations:

Most Wanted Riesling or  
Pinot Noir "En Coteaux"

Beer recommendation:

Brooklyn Lager

*VILDAŠAHE*

27,90

**Katajanmarjaglaseerattua ylikypsää Kaukosen villisikaa,**  
kyssäkaalta ja paahtopaprikakastiketta

**Overnight cooked and Juniper glazed Lapland-grown boar,**  
kohlrabi and roasted red pepper sauce

**Über Nacht geschmortes und mit Wacholderbeeren glaziertes Lappisches Wildschwein ,**  
Kohlrabi und sauce aus gerösteter Paprika

**Sanglier de laponie cuit á basse température et glacé aux baies de genièvre,** choux-rave  
et sauce aux poivrons rouges

**Övermogen och med enbär glaserad vildsvin,**  
kålrabbi och sås av rostad paprika

Wine recommendations:

Mourillon or  
Yelcho Carmenere

Beer recommendation:

Matsutake Ale

Aanaarjäävrist

Inarijärveltä

From Lake Inari

**ŠAPŠÁ**

26,90

**Grillattua Inarin siikaa**, männynhavulla maustettua hollandaisea, kukkakaalipyrettä ja porkkana-sitruunailmaa

**Grilled Lake Inari whitefish**, hollandaise sauce seasoned with pine needles, cauliflower purée and carrot and lemon air

**Gegrillte grosse Maräne aus dem Inari-See**, Hollandaisesauce mit Kiefernadeln gewürzt, Blumenkohlpüree und Karotten-Zitronenluft

**Lavaret du Lac Inari grillé**, sauce hollandaise assaisonnée aux aiguilles de pin, purée de chou-fleur et mousse aérienne à la carottes et au citron

**Grillad Inari sik**, hollandaise smakad med tallbarrar, blomkålspyre och morot-citronluft

Wine recommendations:

Kalfu Mole Chardonnay or

Whistling Track Sauvignon Blanc

Beer recommendation:

Tree Huggind IPA

**KUÁVŽUR**

29,50

**Voiemulsiossa haudutettua Inarin taimenta**  
Herne-timjamiliäntä ja uuden sadon perunaa

**Lake Inari red trout simmered in butter emulsion**  
Garden pea and thyme jus and new potatoes

**Im Butteremulsion gegarte Lachsforelle aus dem Inari See**,  
Brühe aus frischen Erbsen und Thyme, Frühkartoffeln

**Truite du Lac Inari mijonée au beurre monté**, jus de petits pois au thyme  
et pommes de terre nouvelle

**Inari laxöring bräserad i smöremulsion**  
Ärt-timjamsky och nypotatis

Wine recommendations:

Mourillon Blanc

Beer recommendation:

Tornio Lapland Wheat Beer

Aldakuávlui palgâsijn Paikallisilta palkisilta From local reindeerherders

*POCCUUVUOIVÂS* 24,00

**Paistettua poronvasan maksaa**, paistinliemikastiketta, puikulapyrettä ja punasipulia

**Fried reindeer calf's liver**, jus, Lappish potato purée and fried red onions

**Gebratene Rentierkalbsleber**, Bratsauce, Kartoffelpüree von Lappländischen Kartoffeln und rote Zwiebeln

**Foie de renne poêlé** et son jus, purée de pommes de terre lapone et oignons rouge

**Stekt renlever**, steksås, lappisk potatispyrée och stekt rödlök

Wine recommendations:

La Chiara Montepulciano

Beer Recommendation:

Nokkosolut

*POCCUUSTEIKKÂ* 28,60

**Perinteinen poron paistikäristys**, perunasosetta ja puolukkaa

**Traditional sautéed reindeer**, mashed potatoes and lingonberries

**Traditionelles Rentiergeschnetzeltes**, Kartoffelpüree und Preiselbeeren

**Traditionnel sauté de renne lapon**, purée de pommes de terre et airelles rouge

**Traditionell renskav**, potatismos och lingon

Drink recommendations:

Koff Porter & Angelica Vodka

Wine recommendation:

Most Wanted Malbec

*PUÁSUI JÁ TON KUÁTUIEENNÂM* 35,00

**Männyoksalla 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:

Thomàs Cusiné Vilosell

Hewitson Le Secateur

Beer recommendation:

Aihki Dark Lager

*LÄDIVUÁSTAH* 12,50

Suomalaisia juustoja, päärynärelissiä

Finnish cheese plate, pear relish

Finnische Käseplatte, Birnenrelisse

Assiette de fromages finlandais, relish de poires

Finska ost, päronreliss

Wine recommendation:

Sametti Bilberry or Quinta de la Rosa Port

*SARE, PUURRÄMRÄÄSI JÁ JUNŇAH* 9,50

Mustikkaa, väinönputkea ja puolukkaa - väliruoka

Bilberry, angelica and lingonberry - bridging dessert

Heidelbeeren, Angelika und Preiselbeeren - Mittelspeise

Myrtilles, Angélique et airelles - entremet

Blåbär, Angelika och lingon - förrdessert

*SUOVÁSÄVNI* 11,00

Savusauna: koivunlehtisorbetta, tervalakritsilla maustettu suklaamousse, savua

Smokesauna: birch leaf sorbet, chocolate mousse flavoured with tar licorice, smoke

Rauchsauna: Birkenblättersorbet, Schokoladenmousse mit Teerlakritz, Rauch

Sauna: sorbet aux feuilles de bouleau, mousse au chocolat au réglisse salé et sa fumée

Röksauna: björklövsorbet, chokladmousse smakad med tjärlakrits, rök

Wine recommendation:

Ainoa Vaapukka Raspberry

*MECCI* 11,50

Metsä: pettukakkua, maarianheinäjäätelöä, marjoja ja kuusenhavugranitaa

Forest: bark cake crumble, sweet grass ice cream, berries and spruce needle granita

Wald: Kiefferrindenkuchen, Süssgraseis, Beeren und Tannennadelgranita

Forêt: crumble de pin, glace à l'herbe de bison, baies et granité d'aiguilles de pin

Skog: barktårta, sötgrasis, bär och grannbarrgranita

Wine recommendation:

Ainoa Sametti Bilberry

*LYEME* 11,90

Hillisorbetta ja ruusunjuurikreemiä sekä suklaajakälää

Cloudberry sorbet and rose root crème with chocolate flavoured lichen

Moltebeerensorbet und Rosenwurzcreme mit Schokoladenflechte

Sorbet de mûre des marais, crème d'orbin rose et lichen au chocolat

Hjortonsorbet och rosenrotcrème och renlav med choklad

Wine recommendation:

Ainoa Valokki Cloudberry

## Valkoviinit

## White wines

## Weissweine

	12 cl	24 cl	1/1
<b>La Mariniere Muscadet Sur Lie</b> 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.	6,50	11,60	39,90
<b>Kalfu Molu Chardonnay</b> Maipo Valley, Chile chardonnay Vina Ventisqueron kestävän kehityksen viinitilalta tulee tämä elegantti, moniulotteinen ja rehellinen chardonnay. Maku on kuiva, tasapainoinen ja runsas kokonaisuus. Sopii hyvin äyriäis-kalaruokien kanssa.	6,60	11,80	40,50
<b>Whistling Track Sauvignon Blanc</b> 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.	6,50	11,60	39,90
<b>Most Wanted Riesling</b> 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 <a href="#">Off-Piste Wines</a> - Moderni ja dynaaminen brittiläisessä omistuksessa oleva viinitalo, joka tuottaa viinejä ympäri maailmaa. Off-Pisteellä ei ole tarhoja, vaan viinit tuotetaan luotettujen sopimusviljelijöiden tarhoilta.	7,00	13,30	42,50
<b>Morillon Blanc</b> 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.	7,90	14,90	49,00

## Roseeviini Rosé wine Roséwein

<b>Hito Rosado</b> 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.	7,20	13,50	44,00
---	------	-------	-------

## *Punaviinit*

## *Red wines*

## *Rotweine*

	12 cl	24 cl	1/1
<b>La Chiane Montepulciano d'Abruzzo</b>	6,50	11,60	39,90
Off-Piste Wines montepulciano			
Keskisyvä, kirkkaan rubiini väri, kypsän marjaisa tuoksu. Tämä keskitäyteläinen, tasapainonen ja mausteinen viini sopii etenkin medium-lihalle ja myös hieman mausteisemman ruoan kanssa.			
<b>Most Wanted Malbec</b>	6,70	11,90	40,50
Swartland, Etelä-Afrikka malbec			
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.			
<b>Ventisquero Reserva Carmenere</b>	7,20	13,50	43,00
Maipo Valley, Chile carmenere, syrah			
Viileän vuosikerran 2015 huippulaadukas viini. Syvä, kirsikanpunainen väri, tuoksussa on punaisia marjoja ja hiven vaniljaa. Maku on runsas, tasapainoinen, samettiset tanniinit. Yhdistelmä Andien kukkuloiden aurinkoa ja Tyynenmeren viilentäviä tuulia. Erinomainen yleisviini liharuuille.			
<b>Pinot Noir „En Coteaux“</b>	7,20	13,50	43,00
Jeff Carrel, Langue-Roussillon, Ranska pinot noir			
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.			
<b>Tomàs Cusiné Vilosell</b>	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.			
<b>Le Secateur</b>	8,10	15,90	52,50
Barossa Valley, Australia shiraz			
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

### **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.

### **Ainoa Valokki** Finnish cloudberry wine

5,80

Lepaa, Suomi

Viinintekijän Davidin mukaan hilla on yllättävän lähellä viinirypälettä ominaisuuksiltaan. Runsas määrä hilloja takaa viinin intensiivisen maun.

### **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 shamppanjat

## 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.

### **André Clouet Brut Grande Réserve**

1/2

37,80

Champagne, Ranska

Clouetin viinitalo tekee voimakkaan makuisia ja viinillisiä shamppanjoita. Tämä monipuolinen ruoka-shamppanja on kuiva, täyteläinen ja moniulotteinen.

### **Savart l'Accompile**

1/1

88,00

Champagne Savart, Champagne, Ranska

Ecueil'n Premier Cru -kylästä, pieni talo, josta on tullut yksi Champagnen kulttituottajia.

Rypäleet 70% pinot noir 30% chardonnay. Kuiva, mineraalisen pitkä ja hedelmäinen shamppanja. Osa viinin sekoituksesta on saanut käydä hapokkuutta pehmentävän malolaktisen käymisen, sokerinlisäys 7 g /l.

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

John Meynard Keynes