

TRADITION HOTEL KULTAHOVI  
AANAAR A LA CARTE  
WINTER 2019-20

ÁLGÁPITAH    ALKURUOKIA    APPETISERS

SÄLTTIKYELI

13,50

**Inarin graavisiikaa ja taimenrilette**, siian mätiä, kurkkukaviaaria, fenkoliemulsiota ja marinoituja kasviksia

**Lake Inari slightly salted whitefish and red trout rilette**, whitefish roe, cucumber caviar, fennel emulsion and marinated vegetables

**Inari See Grosse Maräne und Lachsforellenrilette**, Maränerogen, Gurkenkaviar. Fenchelemulsion und marinierte Gemüsen

**Lavaret du Lac Inari salé et rilette de truite du Lac Inari**, oeufs de lavaret, caviar de concombre, emulsion de fenouil et légumes marinés

**Gravad Inari sik och laxöringrilette**, sikrom, gurkkaviar, fenkolemulsion och marinerade grönsaker

Wine recommendation:

Whistling Track Sauvignon Blanc

Beer recommendation:

Fiskars Vailla Humalaa

KUOBBÄRMÄÄLIS

12,30

**Tatti-suppilovahverokeittoa**, Linnunlaulu -juustovaahtoa ja fermentoitua kyssäkaalta

**Cep and funnel chanterelle soup**, Birdsong cheese froth and fermented kolhrabi

**Steinpilz- und Trompetenfifferlingsuppe**, Vogelgesang-Käseschaum und fermentierte Kolhrabi

**Soupe de cèpes et chanterelle**, mousse de fromage 'linnunlaulu' et chou-rave fermenté

**Stensopp- och trattkantarellsoppa**, Fågelsång-ostskum och fermenterad kolhrabi

Wine recommendations:

Blaufränkisch

Beer recommendation:

Tornio Red Ale

*POCCUUNJUOVČÂLEIBI*

12,50

**Poronkielitoast**, poronvasanmaksa-sienilientä, pikkelöityä puolukkaa

**Reindeer tongue toast**, reindeer calf's liver and mushroom jus, pickled lingonberries

**Rentierzungentoast**, Rentierkalbsleber- Pilzbrühe, eingelegte Preiselbeeren

**Tartine de langue de renne**, bouillon de foie de jeune renne, jus de champignons et airelles rouges au vinaigre

**Rentungatoast**, renkalvslever-svampbuljong, lingoninläggning

Wine recommendation:

La Chiane Montepulciano

Beer recommendation:

Matsutake Ale

*KONAGÂSRAPU SUOVÂST*

16,50

**Kuningasrapua voiemulsiossa**, savua, omenaa ja fenkolia

**Kamtchatka crab in butter emulsion**, smoke, apple and fennel

**Königskrabbe im Butteremulsion**, Rauch, Apfel und Fenchel

**Crabe royal au beurre blanc**, fumée, pomme et fenouil

**Kamtjatkakrabba i smöremulsion**, rök, äpple och fenkol

Wine recommendation:

Mülheimer Sonnenlay Riesling

Beer recommendation:

Loimu Smoke Lager

VÄLDUPURĀMUŠAH LÄMPIMIÄ RUOKIA  
MAIN COURSES

KYSSÄKAALĀ 20,60

**Aurajuusto-pankogratinoitua kyssäkaalta,**  
paahtopaprikakastiketta, punajuuririsottoa ja juureksia

**Kohlrabi gratinated with Aura blue cheese and Panko-crumbs,**  
roasted red pepper sauce, beetroot risotto and root vegetables

**Kohlrabin mit Blauschimmelkäse und Panko-Paniermehl gratiniert,**  
Sauce aus gerösteter Paprika, Rotebetenrisotto und Würzelgemüsen

**Chou-rave gratiné au bleu et au panko,** sauce aux poivrons rouges,  
risotto de betterave et légumes-racines

**Kohrabi gratinerad med Aura-blåmögelost och panko,**  
sås av rostad paprika, rödbetsrisotto och rootsaker

Wine recommendations:

Blaufränkisch

Beer recommendation:

Fiskars Funky Organic Ale

MERĀRIDO LĀĀBIS 27,50

**Yrteillä kuorrutettua kotimaista karitsan sisäpaistia,** palsternakkapyrettä  
ja juureksia

**Herb-gratinated and roasted Finnish lamb,** parsnip purée and  
root vegetables

**Geröstete Finnische Lamm mit Kräutern gratiniert,** Pastinakpüree  
und Würzelgemüsen

**Agneau de Finlande gratiné aux herbes,** purée de panais et  
légumes-racines

**Rostad och med örter gratinerad lamm från Finland,** palsternackapyrée  
och rootsaker

Wine recommendations:

Ventisquero Reserva Carmenere

Beer recommendation:

Fiskars Funky Organic Ale

Aanaarjäävríst

Inarijärveltä

From Lake Inari

*ŠAPŠÁKYELI*

27,50

**Grillattua Inarin siikaa**, tilli-hollandaise, palsternakkapyrettä ja sitruuna-porkkanailmaa

**Grilled Lake Inari whitefish**, dill hollandaise, parsnip purée and lemon and carrot air

**Gegrillte grosse Maräne aus dem Inari-See**, Dill-Hollandaise, Pastinakpüree und Zitron-Karottenluft

**Lavaret du Lac Inari grillé**, sauce hollandaise à l'aneth, purée de panais et air de carotte et citron

**Grillad Inari sik**, dill-hollandaise, palsternackapyrée och citron-morotsluft

Wine recommendations:

Kalfu Molu Chardonnay

Mourillon

Beer recommendation:

Mufloni Tuffan Wheat Beer

*PUŠKOPULÁH*

29,50

**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

**Quenelles de brochet du Lac Inari et de crabe royal**, beurre blanc et purée de betteraves rouges fumées

**Gädd-Kamtjatkakrabbabullar**, vitvin-smörsås och rökt rödbetspyrée

Wine recommendation:

Mülheimer Sonnenlay Riesling

Beer recommendation:

White IPA

Aldakuávlui palgâsijn Paikallisista palkisista From local reindeerherders

*POCCUUČIELGI* 20,90

**Poronliharamen**, mustaa valkosipulia ja pinaattia

**Ramen with reindeer meat**, black garlic and spinach

**Ramensuppe mit Rentierfleisch**, schwarzer Knoblauch und Spinat

**Ramen à la viande de renne**, ail noir et épinards

**Ramensoppa med ren**, svart vitlök och spenat

Wine recommendation:

Blaufränkisch

Beer recommendation:

Fiskars Metsänhenki  
spruce shoot Ale

*PUÁSUI JÁ TON KUÁTUIEENNÂM* 35,00

**Männynoksalla 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 à la myrtille et purée de pommes de terre laponnes

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

Wine recommendation:

Hewitson Le Secateur

Beer recommendation:

Aihki Dark Lager

## LÄDIVUÁSTAH

12,50

Suomalaisia juustoja, päärynärelissi ja kuusenkerkkää

Selection of Finnish cheese, pear relish and spruce shoots

Finnische Käse, Birnenrelisse und Fichtensprossen

Assortiment de fromages finlandais, relish de poires et jeunes pousses de sapin

Finska ost, päronreliss och grannskott

Wine recommendation:

Mourillon Blanc

Beer recommendation:

Fiskars Metsänhenki Spruce Shoot Ale

## SARE, PUURRÄMRÄÄSI JÄ JUNYAH

9,90

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

## SAREKÄKKU

11,20

Mustikkakakkua, männynkaarnakastiketta ja minttua

Bilberry cake, pine bark custard and mint

Heidelbeerekuchen, Kieferrindensauce und Minze

Gâteau aux myrtilles, sauce d'écorce de pin et menthe

Blåbärtorta, barksås och mynta

Wine recommendation:

Ainoa Sametti Bilberry

## MYERJIMECCI

11,90

Metsä: pettukakkua, marjoja, kuusenhavugranite ja herkkutattijäätelöä

Forest: bark cake crumble, berries, spruce needle granité and cep ice cream

Wald: Kieferrindencrumble, Beeren, Tannennadelgranité und Steinpilzeis

Forêt: crumble de pin, baies, granité de jeunes pousses de sapin et glace aux cèpes

Skog: barktårta, bär, grannbarrgranita och stensoppis

Wine recommendation:

Ainoa Sametti Bilberry

## SUKLAAKÄKKU

11,50

Suklaafondant, maarianheinäjäätelöä ja karamelliä

Chocolate fondant, sweetgrassice cream and caramel

Schokoladenfondant, Süssgraseis und Karamel

Fondant chocolat, glace à l'herbe aux bisons et caramel

Chokladfondant, doftmyskgrasis och karamel

Wine recommendation:

Ainoa Vaapukka Raspberry

*VIINI*

*VIINI*

*WINE*

## Valkoviinit

## White wines

## Weissweine

12 cl      24 cl      1/1

**Alluria Pinot Grigio**      6,50      11,60      39,90  
IGT Terre Sicilaine, Italia      pinot grigio  
Kun mieli kaipaa kepeyttä ja ruokakaan ei halua täystyrmäystä. Runsaan ja hedelmäisen raikas tuulahdus Sisiliasta. Erityisesti raikkaille alkuruuille ja vaalealle lihalle tai ihan vain nautittavaksi.

**Kalfu Molu Chardonnay**      6,80      12,50      40,90  
Maipo Valley, Chile      chardonnay  
Vina Ventisqueron kestävä kehityksen viinitilalta tulee tämä elegantti, moniulotteinen ja rehellinen chardonnay. Maku on kuiva, tasapainoinen ja runsas kokonaisuus. Sopi hyvin äyriäis-kalaruokien kanssa.

**Whistling Track Sauvignon Blanc**      6,80      12,50      40,90  
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.

**Mülheimer Sonnenlay Riesling Zeppelin**      7,40      13,80      46,50  
Mosel, Saksa      riesling  
Maku on puolikuiva, kevyehkö, hyvin raikas ja mehukas. Kaiken kaikkiaan loistava Riesling joka toimii niin yksin kuin yhdessä, kala- ja äyriäisruokien kanssa, myös voimakkaampien makujuen kera.  
Tarhan viinejä tarjoiltiin 20- ja 30-luvuilla kuuluisien ilmalaivojen matkustajille ja muistoksi tästä Bauhaus-taiteilija Hans Schlösser suunnitteli tähän viiniin erikoisetiketin.

**Morillon Blanc**      8,10      15,20      51,00  
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

**Cuatro Pasos**      6,50      11,60      39,90  
Rias Baixas, Espanja      mencia  
Karhun tassut johtavat Aanaarin viinikaapille....  
Tuoksu on puhdas, raikas ja punaisten marjojen sävyttämä, maku kuiva, raikas, hedelmäinen ja tasapainossa tuoksun kanssa. Yleisviini salaateille, kala- ja äyriäisruuille ja vaalealle lihalle.



## *Punaviinit*

## *Red wines*

## *Rotweine*

12 cl 24 cl 1/1

**La Chiane Montepulciano d'Abruzzo** 6,50 11,60 39,90  
Off-Piste Wines montepulciano  
Keskiyvä, kirkkaan rubiini väri, kypsän marjaisa tuoksu.  
Tämä keskitäyteläinen, tasapainonen ja mausteinen viini sopii etenkin medium-lihalle ja myös hieman mausteisemman ruoan kanssa.

**Most Wanted Malbec** 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, rubiinipunainen väri. Runsaan hedelmäinen maku, alkoholi tasapainossa ja miellyttävän pehmeät tanniinit. Hyvä yleisviini liharuville.

**Ventisquero Reserva Carmenere** 7,40 13,80 45,00  
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 liharuville.

**Blaufränkisch** 8,60 16,00 53,00  
Weingut Judith Beck, Burgenland, Itävalta blaufränkisch  
Viini on keskitäyteläinen, mehukkaan marjaisa, syvän purppuranvärinen.  
Weingut Beckin tuotanto on biodynaamista ja suurin osa tilan tuotannosta tulee punaisista paikallislajeista kuten Blaufränkisch.  
Ruokasuositus: Kevyemmät liharuoat ja klassiset linturuoat sekä miedot juustot.

**Tomàs Cusiné Vilosell** 8,10 15,20 49,00  
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** 8,60 16,00 53,00  
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 pororuville.

## 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

**Corvezzo Prosecco Extra Dry NV** 1/1 45,50  
Veneto, Italia  
Ainoalta 100% luomusertifioidulta proseccon tuottajalta tulee tämä raikas ja mehukas mutta myös talvisen takkatulen ääreen sopivan tuhti prosecco.  
Ruokasuositus: aperitiivista digestiiviin ja kaikkeen siltä väliltä.

**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 88,00  
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.”