

TRADITION HOTEL KULTAHOVI  
AANAAR A LA CARTE  
SUMMER 2020

ÁLGÁPITAH    ALKURUOKIA    APPETISERS

SÄLTTIKYELI 13,90

**Siikatartar**, siian mätiä, pulveri ruskistetusta voista ja marinoitua fenkolia

**Lake Inari whitefish tartar**, whitefish roe, browned butter powder and marinated fennel

**Tartar aus Inari-See Grosser Maräne**, Maränerogen, angebratene Butterpulver und marinierte Fenkol

**Tartar de lavaret du Lac Inari**, caviar de lavaret, poudre de beurre

**Tartar av Inari sik**, sikrom, pulver av brynad smör och marinerad fänkål

Wine recommendation:

Whistling Track Sauvignon Blanc

Beer recommendation:

Fiskars 'Vailla Humalaa'

KOŠKEPUŠKO 14,20

**Kuivahaukibrandade**, haukivaahtoa, parmensaania, marinoitua väinönputkea, retiisiä ja kurkkumehua

**Lake Inari dried pike Brandade**, pike mousse, marinated Angelica, radishes and cucumber juice

**Brandade vom Inari-See getrockenen Hecht**, Hechtmousse, marinierte Angelika und Radieschen, Gurkensaft

**Brandade de brochet du Lac Inari séché**, mousse de brochet, angélique et radis marinée, jus de concombre

**Brandade av torkad Inari gädd**, gäddmousse, marinerade Angelika och rädisor, gurksaft

Wine recommendation:

Kalfu Molu Chardonnay

Beer recommendation:

Kronenbourg 1664 Blanc

*ERESLÁGÁN POCCUUSTEIKKÁ*

12,80

**Poronkärästys uudella tapaa**, rapeaa poron lapaa, perunaa, puolukkaa ja fermentoitua kurkkua

**Sauteed reindeer revisited**, crispy reindeer shoulder, potato, lingonberries and fermented cucumber

**Unverhergesehen Rentiergeschnetzeltes**, knuspriges Rentierfleisch, Kartoffeln, Preiselbeeren und fermentierte Gurken

**Sauté de renne lapone revisité**, épaule de renne croustillante, pomme de terre, aïelles et concombre fermenté

**Oförutsedd renskav**, krispig renkött, potatis, lingon och fermenterad gurka

Wine recommendation:

Ventisquero Reserva Carmenere

Beer recommendation:

Tornio Lapland Red Ale

*KAICCÁVUÁSTÁ*

11,60

**Hapankorppu-vuohenjuustokroketteja**, fermentoitua horsmaa, mustaa valkosipulia ja nokkosta

**Goat cheese croquettes with rye cracker crumble**, fermented fireweed, black garlic and nettles

**Ziegenkäsekroketten mit Rogencrackerkrümeln**, fermentierte Weidenröschen, Schwarzer Knoblauch und Nesseln

**Croquettes de fromage de chèvre au crumble de cracker de seigle**, épilobe en épi fermentée, air noir et ortie

**Surskorpa-Getostkroketter**, fermenterad mjölkört, svart viklök och nässlor

Wine recommendations:

Blaufränkisch

Beer recommendation:

Metsänhenki spruceshoot ale

VÄLDUPURÂMUŠAH LÄMPIMIÄ RUOKIA  
MAIN COURSES

*KUKKÁKAALÂSTEEIKAH* 22,00

**Aurajuusto-pankogratinoidut kukkakaalipihvit,**  
paahtopaprikakastiketta ja paahdettua perunaa

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

**Blumenkohlfrikadellen mit Blauschimmelkäse und Panko-Paniermehl**  
**gratintiert,**

Sauce aus gerösteter Paprika und geröstete kartoffeln

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

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

Wine recommendations: Most Wanted Riesling or  
Blaufränkisch  
Beer recommendation: Nokkos-Nettles Pils

*MÄÄLDISSAHE* 29,50

**Grillattua Kaartilan mallasporsasta,** petro ximenez -kastiketta, hiillostettua  
sipulia, kesäkurpitsaa ja jogurttia

**Grilled Finnish malt pork,** petro ximenez sauce, roasted onions,  
zuhccini and yoghurt

**Gegrilltes Finnisches Maltschwein,** Petro Ximenez -Sauce, geröstete Zwiebeln,  
Zhuccini und Joghurt

**Porc de finlande au malt,** sauce au petro ximenez, oignons rôtis,  
courgette et yaourt

**Grillad maltgris,** petro ximenez sås, rostad lök, zuhccini och joghurt

Wine recommendations: Kalfu Molu Chardonnay or  
La Chiane Montepulciano  
Beer recommendation: Lapland Brewery Loimu

## ALDAKUÁVLUIN LÄHIALUEILTA LOCAL MAIN COURSES

### ŠAPŠĀ

28,50

**Grillattua Inarin siikaa**, fenkoli-vermuttikastiketta,  
fenkolipyrettä ja porkkana-sitruunailmaa

**Grilled Lake Inari whitefish**, fennel and vermouth sauce,  
fennel purée and carrot and lemon air

**Gegrillte grosse Maräne aus dem Inari-See**, Fenchel-Vermouthsauce,  
Fenchelkohlpüree und Karotten-Zitronenluft

**Lavaret du Lac Inari grillé**, fenouil et vermouth sauce,  
purée de fenouil et mousse aérienne à la carottes et au citron

**Grillad Inari sik**, fenkol-vermouthsås,  
fenkolpyre och morot-citronluft

Wine recommendations:

Kalfu Molu Chardonnay or  
Whistling Track Sauvignon Blanc

Beer recommendation:

Belgium White IPA

### KUÁVŽUR

29,50

**Voiemulsiossa haudutettua Inarin punalihaista**

Savuvoikastiketta, uuden sadon perunaa ja kesäkasviksia

**Lake Inari brown trout simmered in butter emulsion**

Smoked butter sauce, new potatoes and summer vegetables

**Im Butteremulsion gegarte Lachsforelle aus dem Inari See**,

Rauchbuttersauce, Frühkartoffeln und Sommergemüse

**Truite du Lac Inari mijonée au beurre monté**, beurre blanc fumé, pommes de  
terre nouvelle et légumes d'été

**Inari laxöring bräserad i smöremulsion**

Röktsmörsås, nypotatis och sommargrönsaker

Wine recommendations:

Mourillon Blanc

Beer recommendation:

Loimu Lapland smoke lager

*POCCUUVUOIVÁS*

27,40

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

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

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

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

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

Wine recommendations:

La Chiane Montepulciano

Beer Recommendation:

Metsänhenki kuusenkerkkä ale

*PUÁSUI JÁ TON KUÁTUIEENNÂM*

35,00

**Poron paahtopaistia**, poronverikumpuksia, mustikalla maustettua jäkälää ja puikulapyrettä

**Roasted reindeer**, reindeer blood dumplings, lichen seasoned with bilberry and Lappish potato purée

**Rentierbraten**, Rentierblutpudding, Flechte gewürzt mit Heidelbeeren, Püree aus Lappländischen Kartoffeln

**Steak de renne**, boudin au sang de renne, lichen aux myrtilles et purée de pommes de terre lapone

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

Wine recommendation:

Thomàs Cusiné Vilosell

Hewitson Le Secateur

Beer recommendation:

Matsutake Ale

## LÄDIVUÁSTAH

13,00

**Suomalaisia juustoja**, väinönputkihiyytelöä ja fermentoitua horsmaa**Finnish cheese plate**, Angelica jelly and fermented fireweed**Finnische Käseplatte**, Angelikagelee und fermentierte Weidenröschen**Assiette de fromages finlandais**, gelée d'angélique, épilobe en épi fermentée**Finska ost**, kvannegelé och fermenterad mjölkört

Wine recommendation:

Quinta de la Rosa Tawny 10 yo

## SARE, PUURRÄMRÄÄSI JÄ JUNNAH

9,90

**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

## LUÁMANEH JÄ VANNEEPIME

12,80

**Hillisorbetta**, viilikreemiä ja maarianheinä-basilikalientä**Cloudberry sorbet**, sour milk crème and sweetgrass and basil juice**Moltebeerensorbet**, Sauermilchcrème und Süssgrass-Basilikumbrühe**Sorbet aux mûre arctique**, crème de lait fermenté et jus de basilic et d'herbe aux bisons**Hjortonsorbet**, filmjölkrème och sötgras-basilikasås

Wine recommendation:

Ainoa Valokki Cloudberry

## MECCI

12,00

**Metsä**: pettukakkumuraa, 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**: barktärtcrumble, bär, grannbarrgranita och stensoppis

Wine recommendation:

Ainoa Vaapukka Raspberry

## SUOVÄSÄVNI

12,60

**Savusauna**: koivunlehtisorbetta, mintulla maustettua lakritsia, savua**Smokesauna**: birch leaf sorbet, mint licorice, smoke**Rauchsauna**: Birkenblättersorbet, Minzenlakritz, Rauch**Sauna**: sorbet aux feuilles de bouleau, réglisse au menthe et sa fumée**Röksauna**: björklövsorbet, mintlakrits, rök

Wine recommendation:

Ainoa Vaapukka Raspberry

*VIINIH*

*VIINIT*

*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. Sopii hyvin äyriäis- ja 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 makujen kera. Tarhan viinejä tarjoiltiin 1920- ja 30-luvuilla kuuluisien ilmalaivojen matkustajille ja muistoksi tästä Bauhaus-suunnittelija 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 maukkaiden kasvisten kanssa.

## Roseeviini      Rosé wine      Roséwein

### Cuatro Pasos

6,50      11,60      39,90

Rias Baixas, Espanja      mencia

Karhun tassunjäljet johtavat Aanaarin viinikaapille...

Kauniin läpikuultavan punainen. Tuoksu on puhdas, raikas, punaisten marjojen sävyttämä.

Maku on kuiva, raikas, keskitäyteläinen, hyvin hedelmäinen ja tasapainoinen.

## *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

Keskisyvä, 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 liharuuille.

**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

Tyyntenmeren viilentäviä tuulia. Erinomainen yleisviini liharuuille.

**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 pororuuille.

## Jälkiruokaviinit

## Dessert wines

## Dessertweine

4 cl

### **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

### **10 year old Tawny Tonel 12**

6,60

Quinta de la Rosan viinitila

Tuoksu on kehittynyt, paahteinen, mausteinen, viikunaa, mantelia, hunajaa, kuivattuja hedelmiä. Maku on makea, silkkinen, mausteinen, hienostunut. Vegaaninen viini.

## Kuohuva ja shampanjat

## Sparkling wine and champagne

## Sekt und Champagne

### **Covezzo Prosecco Extra Dry NV**

1/1

45,50

Veneto, Italia

Ainoalta 100% luomusertifioidulta proseccon tuottajalta tulee tämä raikas ja mehukas sekä 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, 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