

TRADITION HOTEL KULTAHOVI
AANAAR A LA CARTE
SYKSY 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'

ERESLÁGÁN POCCUUSTEIKKÂ 12,80

Poronkäristsys 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 te terre, airelles et concombre fermenté

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

Wine recommendation:

Ventisquero Reserva Carmenere

Beer recommendation:

Tornio Lapland Red Ale

KAICCÄVUÁSTÁ

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:

Lapin Amber Lager

VÄLDUPURĀMUŠAH LÄMPIMIÄ RUOKIA
MAIN COURSES

KUKKĀKAALĀSTEEIKAH 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:

Fiskars Funky Luomu

MÄÄLDISSĀHE 29,50

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

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

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

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

Grillad maltgris, petro ximenez sås, rostad lök, zucchini 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-vermouthsäs,
fenkolpyre och morot-citronluft

Wine recommendations:

Kalfu Molu Chardonnay or
Whistling Track Sauvignon Blanc

Beer recommendation:

Belgium White IPA

RÁVDU

29,50

Voiemulsiossa haudutettua punalihaista,
Savuvoikastiketta, uuden sadon perunaa ja kesäkasviksia

Arctic Charr simmered in butter emulsion,
Smoked butter sauce, new potatoes and summer vegetables

Im Butteremulsion gegarte Lachsforelle,
Rauchbuttersauce, Frühkartoffeln und Sommergemüse

Truite mijonnée au beurre monté, beurre blanc fumé, pommes de
terre nouvelle et légumes d'été

Röding bräserad i smöremulsion,
Röktsmörsås, nypotatis och sommargrönsaker

Wine recommendations:

Mourillon Blanc

Beer recommendation:

Loimu Lapland smoke lager

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

KOOSKÄN JÄ LOOPÄN VÄLIIN JA LOPPUUN TOWARDS THE FINISH

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 JUNJAH 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
Hillasorbettia, 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

*VIINI*H

*VIINI*T

WINE

Valkoviinit

White wines

Weissweine

12 cl 24 cl 1/1

Alluria Pinot Grigio

IGT Terre Sicilaine, Italia

pinot grigio

6,50

11,60

39,90

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

Maipo Valley, Chile

chardonnay

6,80

12,50

40,90

Vina Ventisqueron kestävän 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

Waipara Valley, Uusi-Seelanti

sauvignon blanc

6,80

12,50

40,90

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

Mosel, Saksa

riesling

7,40

13,80

46,50

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

Languedoc-Roussillon, Ranska

chardonnay

8,10

15,20

51,00

“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

Rias Baixas, Espanja

mencia

6,50

11,60

39,90

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 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

Tyyntenmeren 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 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 shamppanjat

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 shamppanjoita. Tämä monipuolinen ruoka-shamppanja 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