

TRADITION HOTEL KULTAHOVI  
AANAAR A LA CARTE  
WINTER 2020-2021

ÁLGÁPITAH ALKURUOKIA APPETISERS

AANAARJÄVRI

13,50

**Inarijärvi: limegraavattua Inarin siikaa, katajalientä, jugurtti-tillravioli, kurkkua ja sipulikivi**

**Lake Inari: lime-salted whitefish from Lake Inari, juniper jus, yoghurt and dill ravioli, cucumber and an onion 'rock'**

**Inari See: Limette-gesalzene Grosse Maräne aus dem Inari-See, Wacholderbrühe, Joghurt und Dillravioli, Gurken und ein 'Zwiebelstein'**

Viinisuositukset: Prosecco Corvezzo  
Chablis Domaine des Hâtes 2018  
Olutsuositus: Heili vehnäolut  
Alkoholiton juoma: Kataja-nokkoskombucha

KONAGÂSRAPU SUOVÂST

16,50

**Kuningasrapua voiemulsiossa, savua ja siian mäti - fenkolisalaattia**

**Kamtchatka crab in butter emulsion, smoke, whitefish roe and fennel salad**

**Königskrabbe im Butteremulsion, Rauch und Maränerogen-Fenchelsalat**

Viinisuositukset: Beck Pink  
Desom Rivaner Premier Cru  
Olutsuositus: Fiskars Funky Ale  
Alkoholiton juoma: Poikain parhaat vihreä jäätee

*PUURRÄMRÄÄSI & KIMCHI*

11,90

**Väinönputkella ja katajalla maustettua kimchiä ‘nordic’, mustavalkosipulipyrettä, mustikkatofua ja versoja**

**Kimchi ‘Nordic’ seasoned with angelica and juniper, black garlic purée, bilberry tofu and shoots**

**Kimchi ‘Nordic’ mit Angelika und Wacholder gewürzt, Swarzknolauchpüre, Heidelbeerentofu und Sprösslinger**

Viinisuositukset:      Soalheiro Mar  
                                 Pinot Noir “en Coteaux”  
Olutsuositus:            Yarrow Grisette  
Alkoholiton juoma:    Väinönputkimehu

*POCCUUNJUOVČÁLEIBI*

12,90

**Poronkielitoast, poronvasanmaksasienilientä, puolukkaa ja marinoitua matsutakea**

**Reindeer tongue toast, reindeer calf’s liver and mushroom jus, lingonberries and marinated matsutake mushrooms**

**Rentierzungentoast, Rentierkalbsleber- Pilzebrühe, Preiselbeeren und marinierte Matsutakepilze**

Viinisuositukset:      Beck Pink  
                                 Pinot Noir “en Coteaux”  
Olutsuositus:            Double Doc Emertius Ale  
Alkoholiton juoma:    Puolukka-koivutonic

VÄLDUPURĀMUŠAH LÄMPIMIÄ RUOKIA  
MAIN COURSES

*RUOTĀŠĀDOH* 21,50

**Grillihilillä kypsennettyjä kotimaisia juureksia,**  
paahtoselleripyrettä ja fermentoitua sieni-juurestahnaa

**Finnish root vegetables cooked on the grill,**  
roasted celeriac purée and fermented mushroom and root vegetable paste

**Finnische Wurzelgemüse auf Kohlen gegrillt,**  
geröstete Selleriepüre und fermentierte Pilze-Wurzelgemüsepaste

Viinisuositukset: Desom Rivaner Premier Cru  
Truffle Row

Olutsuositus: Jacobsen Brown Ale

Alkoholiton juoma: Karpalo-nokkosjuoma

*MERĀRIDO LĀĀBIS* 30,50

**Yrteillä kuorrutettua Ahvenanmaan karitsan filettä,** balsamico-kastiketta,  
paahdettua naurista, punajuurta ja kyssäkaalta

**Herb-gratinated and roasted lamb fillet from Åland,** Balsamico sauce, grilled  
turnip, beetroot and kohlrabi

**Geröstete Lamm aus Åland mit Kräutern gratiniert,** Balsamicosauce, gegrillte  
Speiserüben, rote Beten und Kohlrabi

Viinisuositukset: La Chiave Montepulciano  
Truffle Row

Olutsuositus: Tykky Winter Ale

Alkoholiton juoma: Karpalo-nokkosjuoma

Aanaarjäävrist Inarijärveltä From Lake Inari

## ŠAPŠÁKYELI

28,50

**Grillattua Inarin siikaa**, ruskeavoi-hollandaise ja puikulaperunapyrettä

**Grilled Lake Inari whitefish**, browned butter hollandaise and Lappish potato purée

**Gegrillte grosse Maräne aus dem Inari-See**, Braunbutter-Hollandaise und Lappländische Kartoffelpüree

Viinisuositukset: Whistling Track Sauvignon Blanc  
La Rosa White  
Olutsuositus: Fiskars Metsänhenki  
Alkoholiton juoma: Kuusenkerkkäjuoma

## PUŠKOPULÁH

30,50

**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

Viinisuositukset: Desom Rivaner Premier Cru  
Chablis Domaine des Hâtes  
Olutsuositus: White IPA  
Alkoholiton juoma: Variksenmarjamehu

Aldakuávlui palgâsijn Paikallisista palkisista From local reindeerherders

*PUÁSUI JÁ TON KUÁTUIEENNÂM*

35,50

**Männynoksalla savustettua 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**

Viinisuositukset:	Truffle Row Camins del Priorat
Olutsuositukset:	Taiga Porter
Alkoholiton juoma:	Mustikka-mesiangervolimonadi

## LÄDIVUÁSTAH

14,50

**Suomalaisia juustoja**, sipulirelissi ja variksenmarjaa  
**Selection of Finnish cheese**, onion relish and crowberry  
**Finnische Käse**, Zwiebelrelish und Krähenbeere

Viinisuositukset: Quinta de la Rosa Tawny 10 yo  
Olutsuositus: Fiskars Metsänhenki Spruce Shoot Ale  
Alkoholiton juoma: Variksenmarjamehu

## RUOPSISRUOTÁS, PUURRÄMRÄÄSI JÄ JUNJAH

9,90

**Punajuurta**, väinönputkea ja puolukkaa, väliruoka  
**Beetroot**, angelica and lingonberry, before dessert  
**Rote Bete**, Angelika und Preiselbeeren, Mittelspeise

## PEECIKÄKKU

12,80

**Männynkaarnalla maustettu canéle-leivos**, savukatajajäätelöä ja karhunvattugranola  
**Canéle pastry seasoned with pine bark**, smoked juniper ice cream and blackberry granola  
**Canélekuchen mit Kieferrinden**, gerräuchertes Wacholdereis und Brombeerengranola

Viinisuositus: Ainoa Havu Forest  
Alkoholiton juoma: Kataja-nokkoskombucha

## TÄLVIMECCI

12,30

**Talvinen metsä**: pettukakkua, marjoja, jogurttilunta ja herkkutattijäätelöä  
**Winter forest**: bark cake crumble, berries, yoghurt snow and cep ice cream  
**Winterwald**: Kieferrindencrumble, Beeren, Joghurtschnee und Steinpilzeis

Viinisuositus: Ainoa Sametti Bilberry  
Alkoholiton juoma: Karpalo-nokkosjuoma

## LUÁMÁNEH

13,50

**Hillasorbettia**, rapeaa suklaata ja maarianheinäkreemiä  
**Cloudberry sorbet**, crispy chocolate and sweetgrass crème  
**Moltebeerensorbet**, knusprige Schokolade und Süssgrascréme

Viinisuositus: Ainoa Valokki Cloudberry  
Alkoholiton juoma: Hillamehu

*VIINIH*

*VIINIT*


*WINE*

## Valkoviinit

## White wines

## Weissweine

12 cl 24 cl 1/1

**Alluria Pinot Grigio**   
IGT Terre Sicilaine, Italia pinot grigio  
Kun mieli kaipaa kepeyttä ja ruokakaan ei halua täystyrmäystä.


6,50 11,60 41,60

**Densom Rivaner Premier Cru**  
Remich, Luxemburg rivaner  
Herkän hedelmäinen ja pilkettä silmäkulmassa


6,50 11,60 41,60

**Whistling Track Sauvignon Blanc**  
Waipara Valley, Uusi-Seelanti sauvignon blanc  
Viileän Waipara Valleyn viini, niinpä onkin oiva kumppani Inarijärven kalan seuraksi.  
Raikas kuin Kasarilta päin puhaltava koillistuuli.

6,80 12,50 42,80

**La Rosa White**   
Douro Valley, Portugali código do Larinho, gouveio, rabigato, viosinho  
Makumaailma on yhtä kumpuileva kuin Douron ihanat kukkulat, täyteläinen ja mausteinen ja niinpä menee myös kevyempien liharuokien kanssa.

7,40 14,20 47,50

**Soalheiro Mar**   
Melgaco, Portugali alvarinho, loureiro  
Piirun verran eksoottisempi viini, elegantti, freesi ja sopii myös rentoon nautiskeluun hyvässä seurassa.

7,10 13,80 45,30


**Chablis Domaine des Hâtes 2018**  
Chablis, Ranska chardonnay  
Puhdas chablis, suuri ja kirkas, rapean jännittävä

9,50 18,00 65,00

**Chablis Premier Cru Les Lys 2003**  
Chablis, Ranska chardonnay  
Upean herkullinen chablis, hyvin monimuotoinen ruokaviini, maineikkaasta vuosikerrasta

0,375 l 59,70

## Roseeviini Rosé wine Roséwein

**Beck Pink**   
Burgenland, Itävalta blaufränkisch, zweigelt  
Upean pinkki viini, kuin kaamosaikaan kovasti horisontin yläpuolelle yrittävän auringon vaaleanpunainen kajo. Sopii monipuolisesti kalan ja äyriäisten raikkaaksi seuraksi.

7,20 14,00 45,40



## Punaviinit

## Red wines

## Rotweine

12 cl    24 cl    1/1

**La Chiane Montepulciano d'Abruzzo**                      6,50    11,60    41,60


Off-Piste Wines    montepulciano

Takkatulen äärellä voi vaikka kuvitella olevasi lämpimässä Abruzzon illassa kädessä lasi mehevää Montepulcianoa.

**Most Wanted Malbec**                                              6,70    11,90    42,80

Swartland, Etelä-Afrikka    malbec

Viinitalo Off-Piste Wines tuottaa viinejä ympäri maailmaa parhaalla hinta-laatu-suhteella, mitä kullakin alueella on tarjolla. Swartlandin vanhat köynnökset kestävät myös kuivuutta, joten viini kasvaa myös ilman keinokastelua.

**La Rosa Douro Tinto**                       8,50    16,00    59,90

Douro, Portugali    touriga franca, souzao, touriga nacional, tinta roriz

Douron kukkoloiden yllä liitävän merikotkan voi kuvitella myös kaartelevaan Juutuanvaaran maisemissa.

**Jeff Carrel Pinot Noir "en Coteaux"**                      7,10    13,80    45,80

Languedoc-Roussillon, Ranska    pinot noir

Jeff Carrel on kiertävä viinintekijä, joka tekee upeita viinejä ympäri maailmaa ilman omia viinitarhoja tai viinitaloa. Tämä Pinot Noir on ihanan kevyt, raikas ja tasapainoinen.

**Hewitson Truffle Row**                                              7,70    14,00    53,00

Adelaide Hills, Australia    marsanne&rousanne, shiraz

Hewitsonin tilalla viiniköynnösten lomassa kasvaa pähkinäpuita, joiden juurella kasvaa myös tryffeleitä. Hienostunut ja tasapainoinen suosituksemme porolle, sillä tämä viini ei jyrää poron hienoa makua.

**Camins del Priorat**                                              10,80    19,50    72,00

Priorato, Espanja    merlot, cabernet sauvignon, syrah, samsó, garnacha

Katalonian tähden Alvaro Palacioksen ihana viini. Niin maukkaille pororuille kuin takan äärellä nautiskeluun.

**Persevero 2016**                                                                      0,75 l    96,00

Saint-Emilion, Ranska    merlot

Château la Grace Fonrazade

Täytyy tunnustaa, että mielenkiintomme tähän viiniin syntyi nimen perusteella. Viiniä maisteltuamme totesimme kuitenkin, että tämä on pakko viinikaappiin saada. Ja mielellämme sitä myös teille tarjoilemme!

## Jälkiruokaviinit

## Dessert wines

## Dessertweine

8 cl

**Ainoa Sametti** Finnish blueberry wine 11,20  
Lepaa, Suomi

Suomen metsistä poimitut samettiset mustikat on jalostettu ammattitaidolla upeaksi jälkiruokaviiniksi

**Ainoa Valokki** Finnish cloudberry wine 13,00  
Lepaa, Suomi

Se upea tuoksu ja maku, jotka tulevat tyhjän hillaämpärin pohjalle jäävästä mehusta, löytyvät myös tästä hienosta hillaviinistä

**Ainoa Havu** Finnish forest herbs wine 6,80  
Lepaa, Suomi

Puolukkaa, kuusenkerkkää ja hunajaa - oivia meidän luonnonantimien kanssa

**Late Bottled Vintage Port** 9,60

Quinta de la Rosa, Portugali  
Marjoja, hedelmää, raikkautta



**10 years old Tawny Tonel 12** 13,20

Quinta de la Rosa, Portugali

Kypsempi, kuivattua hedelmää, paanteista makeutta



## Kuohuva ja shampanjat

## Sparkling wine and champagne

## Sekt und Champagne

**Corvezzo Prosecco Extra Dry NV** 0,75 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.

**Deutz Brut Classic** 0,375 50,00

Champagne, Ranska

Chardonnayn rikkaus ja pinot noirin rikkaus johtavat täyteläiseen shampanjaan

**Billecart-Salmon Brut Réserve** 0,375 58,00

Champagne, Ranska

Billecart-Salmon nappasi kaksoisvoiton, kun vuonna 1999 etsittiin vuosisadan shampanjaa. Puhdas hedelmällisyys ja mineraalisuus muodostavan rikkaan shampanjan, jossa dosage 8 g /l

**Savart l'Ouverture** 0,75 88,00

Champagne Savart, Champagne, Ranska

Ecueil'n Premier Cru -kylästä, pieni talo, josta on tullut yksi Champagnen kultituottajia. Hedelmäinen, rehevä, pitkä ja mineraalinen, dosage 7 g/l

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