

# INARILAISTA LÄHIRUOKAA

## Inari Menu 3

### PORONKIELITOAST

Poronvasanmaksasienilientä, puolukkaa ja marinoitua matsutakea

*Viinisuositus:* Beck Pink  
*Alkoholiton juoma:* Puolukka-koivutonic

### GRILLATTUA INARIN SIIKAA

Ruskeavoi-hollandaise ja puikulapyrettä

*Viinisuositus:* Whistling Track Sauvignon Blanc  
*Alkoholiton juoma:* Kuusenkerkkäjuoma

### TALVINEN METSÄ

Pettukakkumuraa, marjoja, jugurttilunta ja herkkutattijäätelöä

*Viinisuositus:* Ainoa Sametti  
*Alkoholiton juoma:* Karpalo-nokkosjuoma

Hinta: 48,00  
Viinipaketti: 19,00 Alkoholiton paketti: 10,50

## Inari Menu 5

### INARIJÄRVI

Limegraavattua Inarin siikaa, katajalientä, jugurtti-tillravioli, kurkkua ja sipulikivi

*Viinisuositus:* Prosecco Corvezzo  
*Alkoholiton juoma:* Kataja-nokkoskombucha

### KUNINGASRAPUA VOIEMULSIOSSA

Savua ja siian mäti - fenkolisalaattia

*Viinisuositus:* Desom Rivaner Premier Cru  
*Alkoholiton juoma:* Poikain parhaat vihreä jäättee

### PORO JA SEN LAIDUNMAA

Poron paahtopaistia, poronverikumpuksia, mustikalla maustettua jäkälää ja puikulapyrettä

*Viinisuositus:* Camins del Priorat  
*Alkoholiton juoma:* Mustikka-mesiangervo-limonadi

### PUNAJUURTA, PUOLUKKAA JA VÄINÖNPUTKEA

### MÄNNYNKAARNA-CANELLE

Savukatajajäätelöä ja karhunvattugranolaa

*Viinisuositus:* Ainoa Havu  
*Alkoholiton juoma:* Kuusenkerkkäjuoma

Hinta: 69,50  
Viinipaketti: 26,50 Alkoholiton paketti: 17,50

### INARIJÄRVEN KALA, *kyeli*

Inarinsaamelaisille kalastus on kautta vuosien tuonut pääosan elannosta. Punalihainen taimen, joka nousee kutemaan Juutuaan, on tavoitelluin saalis. Siika taas on varmaan parasta Suomessa. Siika onkin ollut täällä elämän kulmakivi. Inarinsaamenkielinen siian nimitys *kyeli* tarkoittaa suomeksi yksinkertaisesti kalaa. Myös hauki on ollut tärkeä inarinsaamelaisille ja *koškepuško* eli kuivahauki suorastaan kulttuurimme symboli.

### PORONLIHA, *poccuupiärgu*

Poronlihamme tulee lähipalkisten poronhoitajaperheiltä. Saamelaiseen tapaan käytämme porosta kaikkia ruhonosia, sisäelimiä ja myös herkkuumme poronverta.

### PUIKULAPERUNA, *pottáák*

on saanut EU:n nimisuojan. Puikulan hieno aromi syntyy arktisen maaperän ja yöttömän yön valon ansiosta.

### MAARIANHEINÄ, *hajâsyeini*

on myös Juutuanjokivarressa kasvava tuoksuheinä, jota saamelaisnaiset ovat keränneet kiisan sisälle antamaan hyvää tuoksua silkkihuveihin. Sitä voi käyttää vaniljatangon tapaan jälkiruoissa mausteena.

### VÄINÖNPUTKI, *puurrâmrääsi*

on vanha saamelaisten lääkeyrtti, josta jalostetaan hilloa, mehua ja siirappia. Me käytämme väinönputkea ruuanlaittoon ja juomiin ja uutamme siitä yrttisen vodkasnapsin

### PETTU, *kuolmås*

kuului inarinsaamelaiseen ruokaperinteeseen läheisesti, ei vain pula-aikoina. Pettua lisättiin leipätaikinoihin ja mm. poronlihakeittoon. Inarin alueen vanhoissa petäjissä näkyy usein jälkiä petun otosta. Lähitunturimme Otsamon nimenkin arvellaan tulevan työkalusta, jota käytettiin petun leikkaamiseen.

### RUOKAFILOSOFIASTAMME

Suosimme paikallisia raaka-aineita ja luomutuotteita aina kun se on mahdollista ja toimimme mieluiten suoraan tuottajien kanssa. Näin saamme laadukkaimpia raaka-aineita, nostamme jalostusastetta ja säästämme luontoa turhilta kuljetuksilta. Tutkimme ja elvytämme myös aktiivisesti perinteisten luonnonyrtytien käyttöä. Pohjoisen raaka-aineissa on puhtaat hienot aromit, joita kunnioitamme ruoanvalmistuksessa ja maustamisessa.

### INARIN RUOKAHISTORIAA

Inarilaiset ovat olleet pitkälti omavaraisia ja ruokavalio on määräytynyt kausivaiheluiden mukaan. Myös vanhassa hotellissa tarjottiin ennen pakastelaitteiden aikaa kesäisin pääosin kalaa ja talvisin poronlihaa. Kalan ja lihan suolaus tai kuivaus toi vaihtelua kausien ulkopuolellakin. Ennen teiden rakentamista vaihtokauppaa käytiin Varangivuonon kanssa, jonne menttiin pororaidolla ostamaan jauhoja, sokeria, kahvia ynnä muita eksoottisia raaka-aineita. Marjat olivat tärkeä lisä ruokavalioon, sillä saahan esimerkiksi yhdestä hillasta C-vitamiinia melkein appelsiinin verran.