

TRADITION HOTEL KULTAHOVI
AANAAR A LA CARTE

KESÄ - SUMMER 2021

ÁLGÁPITAH ALKURUOKIA APPETISERS

SÄLTTIKYELI 15,80

Purjotuhkalla marmoroitua **Inarijärven graavisiikaa**,
tilli-piimänherakastiketta ja muikunmätiä

Lake Inari salted whitefish marbled with leek ash,
buttermilk-dill sauce and vendace roe

Gesalzene und mit Lauchaschen marmorierte **Grosse Maräne aus dem Inari-See**,
Buttermilch-Dillsauce und Maränerogen

Viinisuositukset:	Prosecco Bosco dei Cirmiole Rose La Rosa White
Olutsuositus:	Lapin Panimon Amber Ale
Alkoholiton juoma:	Kuusenkerkkä-nokkoskombucha

KOŠKEPUŠKO 14,80

Kuivahauki-brandade, hauenruotovaahtoa, nokkosta, kurkkumehua

Brandade made of airdried Lake Inari pike, pike bone foam, nettles
and cucumberjuice

Brandade vom Inari-See getrockenen Hecht, Hechtbeinluft, Nesseln
und Gurkensaft

Viinisuositukset:	Whistling Track Sauvignon Blanc Chablis Domaine des Hâtes 2018
Olutsuositus:	Honkavuoren Heili vehnäolut
Alkoholiton juoma:	Koivunmahla-hunajajuoma

TOFU JÁ KIEVÂNJUOLÂS

13,50

Silken-tofua, fermentoitua maitohosrmaa, kuusenkerkkälientä sekä matsutakea

Silken tofu, fermented willowherb and spruce shoot juice, slices of fermented matsutake

Silken-Tofu, fermentierte Weidenröschen, Fichtensprossenjus und Matsutake

Viinisuositukset:	Densom Rivaner Beck Pink
Olutsuositus:	Lapland Pilsner
Alkoholiton juoma:	Kuusenkerkkämehu

PUÁSUITARTAR

16,80

Porotartar, poronydin-aioli, pikkelöityjä kesäkukkia, salaattia ja marinoitua väinönputkea

Reindeer tartar, reindeer bone marrow aioli, pickled summer flowers, salad and marinated Angelica

Rentiertartar, Aioli aus Rentierknochenmark, marinierte Sommerblume, Salat und marinierte Angelika

Viinisuositukset:	Prosecco Bosco dei Cirmiole Rose Pinot Noir “en Coteaux”
Olutsuositus:	Honkavuoren 347 IPA
Alkoholiton juoma:	Väinönputkimehu

VÁLDUPURÂMUŠAH LÄMPIMIÄ RUOKIA
MAIN COURSES

KUKKÁKAALÁ JÁ PEECI

21,50

Karamellisoitua männyllä maustettua kukkakaalta,
sieni-qvinoa, pinaatti-vebenapyrettä ja kesäkasviksia

Caramelized cauliflower seasoned with pine, mushroom flavoured qvinoa,
spinach and verbena purée and summer vegetables

Karamellzierter Blumenkohl mit Kiefer gewürzt,
Pilzen-Qvinoa, Nessel-Verbenenpüre und Sommergemüse

Viinisuositukset: La Rosa White
Pinot Noir “en Coteaux”
Olutsuositus: Fiskars Funky Ale
Alkoholiton juoma: Kanerva-nokkos-kamomillakombucha

SYEMMILÄŠ ŠAHE

29,50

Chilillä ja mustikoilla **glaseerattua Manga Litza -possua,**
Pedro Ximenez -sherrykastiketta, uuden sadon perunaa ja itse tehtyä jugurttia

Manga Litza pork glazed with chili and bilberries,
Pedro Ximenez sauce, new potatoes and home made yoghurt

Manga Litza Schwein mit Chili und Heidelbeeren glaziert,
Pedro Ximenez - Sauce, Sommerkartoffeln und heimgemahcter Joghurt

Viinisuositukset: La Chiave Montepulciano
Densom Rivaner
Olutsuositus: Metsänhenki kuusenkerkkäale
Alkoholiton juoma: Mustikka-mesiangervolimonadi

ALDAKUÁVLUIN LÄHIALUEILTA
LOCAL MAIN COURSES

ŠAPŠĀ

29,60

Grillattua Inarin siikaa, hollanninkastiketta, grillattua kesäkaalta ja pinaatti-verbenapyrettä

Grilled whitefish from Lake Inari, Hollandaise sauce, grilled summer cabbage, spinach and verbena purée

Gegrillte grosse Maräne aus dem Inari-See, Hollandaisesauce, gegrillter Sommerkohl und Nessel-Verbenenpüre

Viinisuositukset: Whistling Track Sauvignon Blanc
La Rosa White
Olutsuositus: Honkavuoren Heili-vehnäolut
Alkoholiton juoma: Vihreä tee

KUÁVŽUR

32,50

Voiemulsiossa haudutettua Inarin punalihaista, paahdetuista hauenruodoista tehtyä lientä, uuden sadon perunaa ja kesäkasviksia

Lake Inari trout simmered in butter emulsion, roasted pike bone broth, new potatoes and summer vegetables

Im Butteremulsion gegarte **Lachsforelle aus dem Inari See**, Brühe von gerosteten Hechtgräten, Frühkartoffeln und Sommergemüse

Viinisuositukset: Soalheiro Mar
Chablis Domaine des Hâtes
Olutsuositus: Lapland Pilsner
Alkoholiton juoma: Variksenmarjamehu

Aldakuávlui palgâsijn

Paikallisista palkisista

From local reindeerherders

PUÁSUIVUOIVÁS

26,80

Paistettua poronvasanmaksaa, timjami-maksalientä, puikulapyrettä, grillattua sipulia ja puolukkailmaa

Fried reindeer calf's liver, Thyme-liver jus, Lappish potato purée, grilled onions and lingon air

Gebratene Rentierkalbsleber, Thymiam-Leberjus, Püree von Lappländischen Kartoffeln und gegrillte Zwiebeln

Viinisuositukset:	La Rosa Tinto Pinot Noir „en Coteaux“
Olutsuositukset:	Tornion Panimon Red Ale
Alkoholiton juoma:	Puolukka-variksenmarja-nokkoskombucha

PUÁSUI JÁ TON KUÁTUIEENNÂM

36,20

Männynoksalla savustettua poron paahtopaistia, poronverikumpus, puolukalla maustettua jäkälää ja puikulapyrettä

Roasted reindeer smoked with pine needles, reindeer blood dumpling, lichen seasoned with lingonberry and Lappish potato purée

Rentierbraten mit Kiefernadeln geräuchert, Rentierblutpudding, Flechte gewürzt mit Preiselbeeren, Püree aus Lappländischen Kartoffeln

Viinisuositukset:	Truffle Row Camins del Priorat
Olutsuositukset:	DD Emertius Ale
Alkoholiton juoma:	Karpalo-nokkoslimonadi

LÄDIVUÁSTAH

14,80

Suomalaisia juustoja, Peltolan blue mousse, Juustoportin brandy-pähkinä ja siiankärsämöhilloa

Two Finnish cheese, Peltola Blue Mousse, brandy-nut cheese and wild yarrow jam

Zwei Finnische Käsen, Peltola Blau -Mousse, Brandy-Nuss Käse und Scharfgarbekonfitüre

Viinisuositukset: Quinta de la Rosa Tawny 10 yo
Alkoholiton juoma: Mustikkamehu

TURNÄ, PORKKAN JÄ KUOSÄ

9,90

Tyrniä, porkkanaa ja kuusta, väliruoka

Seabuckthorn, carrot and spruce, before dessert

Sandorn, Karotten und Fichte, Mittelspeise

JUHÄRIDDO

12,80

Jokiranta: tattijäätelöä, maarianheinä-suolaheinälientä, väinönputkea ja mustikoita

River side: cep ice cream, sweetgrass-sorrel juice, Angelica granita and bilberries

Flussufer: Steinpilzeis, Süßgras-Sauerampfersauce, Angelika-Granita und Heidelbeeren

Viinisuositus: Ainoa Sametti mustikka / bilberry
Alkoholiton juoma: Maitohorsma-maarianheinämehü

JUNJÄPIIRAK

12,80

Puolukka-pettupiirakka, puolukanlehtiöljyä, puolukkakastiketta ja sitruunaruohojäätelöä

Lingonberry tart with pine crust, lingonberry leaf oil, lingonberry sauce and lemon grass ice cream

Preisenbeerenkuchen mit Kieferrinde, Preiselbeerenblattöl, Preiselbeerensauce und Zitronengraseis

Viinisuositus: Ainoa Vaapukka vadelma / raspberry
Alkoholiton juoma: Karpalo-nokkosjuoma

SUOVÄSÄVNI

12,90

Savusauna: koivunlehtisorbetta, koivulientä, tuorejuustomoussea ja marjoja

Smoke sauna: birch leaf sorbet, birch stock, cream cheese mousse and berries

Rauchsauna: Birkenblättersorbet, Birkenjus, Frischkäsemousse und Beeren


Viinisuositus: Ainoa Vaapukka vadelma / raspberry
Alkoholiton juoma: Koivu-inkiväärilimonadi

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.


6,70 11,80 42,10

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


6,70 11,80 42,10

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.

7,00 12,70 43,20

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.

7,60 14,40 48,00


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

7,30 14,00 45,80

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

9,70 18,20 65,50

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.

7,40 14,20 45,90

Punaviinit

Red wines

Rotweine

12 cl 24 cl 1/1

La Chiane Montepulciano d'Abruzzo

6,70 11,80 42,10

Off-Piste Wines montepulciano

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

Most Wanted Malbec

6,90 12,10 43,50

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

8,70 16,20 60,40

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"

7,20 14,00 46,30

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

7,90 14,20 53,50

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

11,00 19,70 72,50

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

Katalonian tähden Alvaro Palacioksen ihana viini. Niin maukkaille pororuuille 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 11,40
Hollola, Suomi
Suomen metsistä poimitut samettiset mustikat on jalostettu ammattitaidolla upeaksi jälkiruokaviiniksi

Ainoa Vaapukka Finnish raspberry wine 11,40
Hollola, Suomi
Vadelmasta puristettu mehun annetaan käydä kuorien kanssa viileässä. Tunnusomainen raikas vadelman maku!

Late Bottled Vintage Port 9,80
Quinta de la Rosa, Portugali
Marjoja, hedelmää, raikkautta

10 years old Tawny Tonel 12 13,40
Quinta de la Rosa, Portugali
Kypsempi, kuivattua hedelmää, paahteista makeutta

Kuohuva ja shampanjat Sparkling wine and champagne Sekt und Champagne

Corvezzo Prosecco Extra Dry NV 0,75 45,90
Veneto, Italia
Ainoalta 100% luomusertifioidulta proseccon tuottajalta tulee tämä raikas ja mehukas mutta myös talvisen takkatulen ääreen sopivan tuhti prosecco.

Bosco dei Cirmiole Prosecco Rose extra dry 0,75 45,90
Veneto, Italia
Tyylikäs, herkkä ja raikas mutta kuitenkin hedelmäinen. Kuin Inarin yötön yö.

Deutz Brut Classic 0,375 50,00
Champagne, Ranska
Chardonnayn raikkaus 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 raikkaan shampanjan, 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 kulttituottajia. Hedelmäinen, rehevä, pitkä ja mineraalinen, dosage 7 g/l

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