

RAVINTOLA AANAAR  
A LA CARTE  
TALVI TÄLVI WINTER  
2021 - 2022

ÁLGÁPITAH ALKURUOKIA APPETISERS

SÄLTTIKYELI 15,80

**Sake-marinoitua Inarin siikaa**, siian mätiä, fermentoitua tyrnimehua, piimänhera-tillikastiketta

**Lake Inari Sake-marinated whitefish**, whitefish roe, fermented seabuckthorn juice and buttermilk-dillsauce

**Inari-See Grosse Maräne mit Sake mariniert**, Maränerogen, fermentierter Sanddornsafft und Buttermilch-Dillsauce

Wine recommendations:	Julien Schaal Riesling Kaleidoscope Nikolaihof Grüner Veltliner "Classic"
Beer recommendation:	Heili wheat beer
Non-alcoholic drink:	Birch & Honey

KONAGÂSRAPU SUOVÂST 18,90

**Kuningasrapua voiemulsiossa**, savua, punajuuri-pinjansiemensalaattia ja ravunkuorivinaigrette

**Kamtchatka crab in butter emulsion**, smoke, beetroot and pine nut salad, crab shell vinaigrette

**Königskrabbe im Butteremulsion**, Rauch, Salat von rote Beeten und Pinienkernen, Krabbenvinaigrette

Wine recommendations:	Finca Branca Yeyá Coral do Mar Albariño
Beer recommendation:	Helles Hidalgo
Non-alcoholic drink:	Juniper Kombucha

## ARTISOKKÄMÄÄLIS

13,60

**Kylmää artisokkakeittoa**, inkivääridashilla mehustettua kelta- ja raitajuurta

**Cold Jerusalem Artichoke soup**, Golden and Chioggia roots seasoned with ginger-dashi jus

**Kalte Topinambursuppe**, gelbe und rot-weiße Beten in Ingwer-Dashi-Brühe

Wine recommendations:

Corvezzo Prosecco

Beck Ink

Beer recommendation:

Lapland Brewery Amber Lager

Non-alcoholic drink:

Angelica juice

## POCCUUNJUOVČĀLEIBI

14,80

**Poronkielitoast**, poronmaksapatee ja vasanmaksalla kirkastettua sienilientä

**Reindeer tongue toast**, reindeer liver paté and mushroom jus clarified with reindeer calf's liver

**Rentierzungentoast**, Rentierleberpaté und mit Rentierleber geklärte Pilzbrühe

Wine recommendations:

Julien Schaal Riesling Kaleidoscope

Abbe Rous Pinot Noir

Beer recommendation:

Lapland Aihki Dark Lager

Non-alcoholic drink:

Lingonberry & Spruce Shoot

Keittiössämme leivotaan päivittäin leipää, joten kaikki annokset valmistetaan tilassa, jossa käsitellään gluteenia. Pyydä gluteenitonta leipää tarvittaessa. Allergioiden varalta kysy annosten ja juomien raaka-aineet henkilökunnalta. Käytämme myös epätavanomaisia raaka-aineita mm. koivua. We bake bread every day, so all our food is prepared in a kitchen, where small traces of gluten may be present. You can ask for gluten free bread. In case of any food allergies, please ask for the ingredients of our portions and drinks from the staff. We also use some unusual ingredients i.e. birch.

Kaikki käyttämämme liha on kotimaista. All meat used on this menu is from Finland.

VÄLDUPURÂMUŠAH LÄMPIMIÄ RUOKIA  
MAIN COURSES

*KVINOASTEIKKÄ* 21,60

**Kvinoa-tempeh-kasvispihvi**, soija-chipotle-glaseeraus, sinappiemulsiota, kysäkaalta ja hiilillä grillattuja juureksia

**Qvinoa - Tempeh vegan patty**, soy and chipotle glazing, mustard emulsion, kohlrabi and charcoal grilled root vegetables

**Qvinoa - Tempeh Bratling**, Soja-Chipotle-Glazierung, Senfemulsion, Kohlrabi und gegrillte Würzelgemüse

Wine recommendations:	Capvespre Origen Rosat Beck Ink
Beer recommendation:	Arctic Pale Ale
Non-alcoholic drink:	Arctic Wild Drink

*MERÂRIDO LÄÄBIS* 30,60

**Hiiligrillattu kotimaisen karitsan entrecôte**, punaviinikastiketta, kaskinaurispyrettä ja karamellisoitua sipulia

**Charcoal grilled Finnish lamb's entrecôte**, red wine sauce, turnip purée and caramelized onions

**Gegrillte Finnische Lammentrecôte**, Rotweinsauce, Speiserübenpüree und karamellisierte Zwiebeln

Wine recommendations:	Hewitson Truffle Row Quinta de la Rosa Douro Tinto
Beer recommendation:	Lapland Red Ale
Non-alcoholic drink:	Arctic Wild Drink

ALDAKUÁVLUIN LÄHIALUEILTA  
LOCAL MAIN COURSES

ŠAPŠĀKYELI

29,60

**Grillattua Inarin siikaa**, ruskeavoi-hollandaise, puikulapyrettä ja sitruuna-porkkanailmaa

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

**Gegrillte grosse Maräne aus dem Inari-See**, Braunbutter-Hollandaise, Püree aus Lappländischen Kartoffeln und Zitron-Karottenluft

Wine recommendations:

Quinta de la Rosa Branco  
Nikolaihof Grüner Veltliner “Classic”

Beer recommendation:

Blonde Ale

Non-alcoholic drink:

Spruce Shoot juice

RÁVDU

32,70

**Paahdettua rautua**, savustettua koji-voikastiketta ja punajuuripyrettä

**Roasted Arctic Charr**, smoked koji-buttersauce and beetroot purée

**Geröstete Lachsforelle**, geräucherte Koji-Buttersauce und Rotebetenpüree

Wine recommendations:

Julien Schaal Riesling Kaleidoscope  
Abbe Rous Pinot Noir

Beer recommendation:

Kronenbourg Blanc

Non-alcoholic drink:

Poikain Parhaat green tea

*PUÁSUI JÁ TON KUÁTUIEENNÂM*

38,50

**Männynoksalla savutettua paahtopaistia, poronverikumpus,** marjamurulla kuorutettu poron ydinluu, mustikalla maustettua jäkälää ja puikulapyrettä

**Roasted reindeer smoked with pine needles, reindeer blood dumpling,** reindeer marrow bone gratinated with berry crumble, lichen seasoned with bilberry and Lappish potato purée

**Rentierbraten mit Kiefernadeln geräuchert, Rentierblutpudding,** Rentiermarkbein mit Beerencrumble gratiniert, Flechte gewürzt mit Heidelbeeren und Püree aus Lappländischen Kartoffeln

Wine recommendation:

Hewitson Truffle Row

Heredade Rocim Alicante Bouschet

Beer recommendation:

Taiga Porter

Non-alcoholic drink:

Bilberry & Meadowsweet

## LÄDIVUÁSTAH

14,80

**Aura Gold mousse ja Juustoportin Gran Reserva vuohenjuusto**, karamellisoitua sipulipyrettä ja paahdettua hapanjuurileipää

**Aura Gold Blue mousse and Gran Reserva goat cheese**, caramelized onion purée and toasted sour dough bread

**Aura Gold Blau Mousse und Gran Reserva Ziegenkäse**, karamellizierte Zwibelpüree und Sauerteigtoast

Wine recommendation:

Quinta de la Rosa Tawny 10 yo

Non-alcoholic drink:

Arctic Wild Drink

## PIME JÄ PUURRÄMRÄÄSI

9,90

**Piimäravioli, väinönputkea ja horsmankukka-siankärsämöilmaa**, väliruoka

**Buttermilk ravioli, angelica and fireweed-yarrow air**, before dessert

**Buttermilchravioli, Angelika und Weidenröschen-Schafgarbenluft**, Mittelspeise

## SAREKÁKKU

12,80

**Mustikkamantelikakkua**, männynkaarnakastiketta ja sitruunaruohojäätelöä

**Bilberry and almond cake**, pine bark custard and lemongrass ice cream

**Heidelbeere-Mandelkuchen**, Kiefferrindensauce und Zitronengraseis

Wine recommendation:

Ainoa Sametti Bilberry

Non-alcoholic drink:

Bilberry &amp; Meadowsweet

## "SUKLAA" TAVVEN

13,30

**Pohjoinen "suklaa"**: paahdettu koji-jäädye, puolukkaa ja maarianheinäkreemiä

**Northern "chocolate"**: roasted Koji parfait, lingonberry and sweetgrass crème

**Nördliche "Schokolade"**: geröstete Koji-Parfait, Preiseneren und Süßgrascrème

Wine recommendation:

Ainoa Vaapukka Raspberry

Non-alcoholic drink:

Fireweed &amp; Sweetgrass

## LUÁMÁNEH

13,60

**Hillasorbet**, grillihiilillä poltettua maitoa, karamellisoitua "levää" ja tyrniä

**Cloudberry sorbet**, charcoal burned milk, caramelized "seaweed" and seabuckthorn

**Moltebeerensorbet**, mit Grillkohlen gebrannte Milch, karamellizierter "Seetang" und Sanddorn

Wine recommendation:

Ainoa Valokki Cloudberry

Cloudberry juice

*VIINIT*

*WINES*

*WEINE*

## Valkoviinit

## White wines

## Weissweine

12 cl      24 cl      1/1

**Finca Bacara Yeyá**      8,00      15,50      48,00  
Jumilla, Espanja      moscatel, chardonnay  
Yeyá on valtameren kuningatar, joten ehkäpä hän hallitsee myös Saamenmertamme Inarijärveä? Viinin tuoksu on samettisen pehmeä, mutta suuntuntuma kuitenkin täydellisen tasapainoinen luontaisine happoineen.

**Julien Schaal Riesling Kaleidoscope**      8,50      16,70      51,00  
Alsace, Ranska      riesling  
Puhdas, raikas, hedelmäinen tuoksu. Kuivahko, mutta hyvin hedelmäinen maku. Jäännössokeria 7 g / litra. Ihana monipuolinen viini punaiselle kalalle ja äyriäisille.

**La Rosa White**      8,50      16,70      51,00  
Douro Valley, Portugali      código do larinho, rabigado, viosinho  
Makumaailma on yhtä kumpuileva kuin Douron ihanat kukkulat, täyteläinen ja mausteinen ja niinpä menee hyvin myös kevyempien liharuokien kanssa.

**Roccafioro Fiordaliso Bianco**      8,30      16,50      49,50  
Umbria, Italia      grechetto  
Ei ole pöllömmät maisemat Umbriassakaan. Tämä viini on tehty alueelle tyypillisestä Grechetto-rypäleestä. Maku on kuiva ja mineraalisen hapokas, kuitenkin eloisa ja mutkaton.

**Coral do Mar Albariño**      8,70      17,00      52,00  
Rias Baixas, Espanja      albariño  
Raikas Albariño, joka sopii loistavasti äyriäisille ja myös mausteisemmille ruuille. Aromikas, intensiivisen hedelmäinen tuoksu, pehmeä, mutta raikas ja tuore maku.

**Nikolaihof Grüner Veltliner "Classic"**      10,40      20,00      53,00  
Wachau, Itävalta      grüner veltliner  
Hyvä ja intensiivinen mausteisuus tekee tästä loistavan ruokaviinin. Tuoksu on puhdas, mukana marjaa, sitrusta, yrttejä. Maku on raikkaan kuivahko, tuore ja hedelmäisen hapokas.

## Roseeviini      Rosé wine      Roséwein

**Capvespre Origen Rosat**      7,20      14,40      48,00  
Conca de Barberà, Katalonia      merlot, ull de llebre  
Kauniin punainen rose, maussa kypsää vadelmaa ja kirsikkaa. Hyvä tasapaino raikkauden ja täyteläisyyden kesken.

## *Punaviinit*

## *Red wines*

## *Rotweine*

12 cl 24 cl 1/1

**Beck Ink** 8,60 16,90 51,00  
Burgenland, Itävalta st. laurent, zweigelt

Weingut Judith Beckin tuotanto on keskittynyt punaisiin paikallislajikkeisiin. Tämä viini on intesiivisen tumma lilan eri sävyin. Maku on nuorekas ja äärimmäisen helposti lähestyttävä.

**Most Wanted Regions Primitivo** 7,20 14,40 41,00  
Apulia, Italia primitivo

Herkullisen muhkea eteläitalialainen viini, joka sopii takkatulen ääressä nautittavaksi tai talvisten ruokien seuraksi. Pehmeät tanniinit, herkullinen pehmeä mausteisuus ja mehevä tuoksu.

**Abbe Rous Pinot Noir** 8,90 17,50 54,00  
Banyuls & Collioure, Ranska pinot noir

Pyreneiden jyrkillä rinteillä, aivan Espanjan rajalla sijatsevien tarhojen viini on miellyttävän marjaisa ja tasapainoinen. Kaunis läpikuultava rubiininen väri, täyteläinen ja hedelmäinen tuoksu.

**Hewitson Truffle Row** 9,00 17,60 55,00  
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 poronlihan hienoa makua.

**La Rosa Douro Tinto** 10,50 14,00 66,00  
Douro, Portugali touriga franca, souzao, touriga nacional, tinta roriz

Douron kukkuloiden yllä liitävän merikotkan voi kuvitella kaartelevaan myös Juutuanvaaran maisemissa. Viini taas on täyteläinen, mausteinen ja tasapainoisen tanniininen.

**Rocim Alicante Bouschet** 12,30 24,00 77,00  
Alentejo, Portugali alicante bouschet

Syvä tiiviin rubiininen väri, houkutteleva tummien hedelmien tuoksu. Tasapainoiset tanniinit sekä miellyttävä hapokkuus. Mehevä ja muheva talvinen lohtuviini.

**Persevero 2016** 0,75 l 96,00  
Saint-Emilion, Ranska merlot

Château le Grace Fonrazade

Täytyy tunnustaa, että mielenkiintomme tähän viiniin syntyi nimen perusteella. Viiniä maisteltuamme totesimme kuitenkin, että tämä on pakko viinikaappiin saada. Ja ei ole tarvinnut katua.....

## Jälkiruokaviinit

## Dessert wines

## Dessertweine

8 cl

<b>Ainoa Sametti</b> Finnish bilberry wine Hollola, Suomi Suomen metsistä poimitut samettiset mustikat on jalostettu ammattitaidolla upeaksi jälkiruokaviiniksi!	13,00
<b>Ainoa Vaapukka</b> Finnish raspberry wine Hollola, Suomi Vadelmista puristetaan mehu ja sen annetaan käydä kuorien kanssa viileässä. Tunnusomainen raikas vadelman maku!	13,00
<b>Ainoa Valokki</b> Finnish cloudberry wine Hollola, Suomi Hieno jälkiruokaviini, jossa aito tuoksu kuin hillaämpäristä ja maku sen mukainen.	15,00
<b>Quinta de la Rosa Late Bottled Vintage Port</b> Douro, Portugali Marjoja, hedelmää, raikkautta	10,20
<b>Quinta de la Rosa 10 years old Tawny Tonel 12</b> Douro, Portugali Kypsempi, kuivattua hedelmää, paahteista makeutta	13,40

## Kuohuva ja shampanjat *Sparkling wine and champagne* *Sekt und Champagne*

<b>Corvezzo Prosecco Extra Dry NV</b> Veneto, Italia Ainoalta 100% luomusertifioidulta proseccon tuottajalta tulee tämä raikas ja mehukas mutta myös talvisen takkatulen ääreen sopivan tuhti prosecco.	1/1	45,90
<b>Bosco dei Cirmiole Prosecco Rose Extra Dry</b> Veneto, Italia Tyylikäs, herkkä ja raikas mutta kuitenkin hedelmäinen, kuin Inarin keväthanget	1/1	45,90
<b>Billecart-Salmon Brut Réserve</b> Champagne, Ranska Billecart-Salmon nappasi kaksoisvoiton, kun vuonna '99 etsittiin vuosisadan shampanjaa. Puhdas hedelmällisyys ja mineraalisuus tekevät raikkaan shampanjan, dosage 8 g / l	1/2	68,00
<b>Gramona La Cuvée Coprinnat</b> Gramona, Katalonia Puhdas, raikas, mineraalinen ja kuiva	1/1	75,00
<b>Champagne Moussé Fil L'Or d'Eugene NV</b> Champagne, Vallée de la Marne, Ranska Talon 'ikuisuus' reserviviinisekoituksesta, täyteläinen, kuiva shampanja pienestä ja idyllisestä talosta, dosage 4 g / l	1/1	102,00

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