

INARILAISTA LÄHIRUOKAA

Inari Menu 3

PORONKIELITOAST

Poronmaksapatee ja vasanmaksalla kirkastettu sieniliemi

Viinisuositus: Abbe Rous Pinot Noir
Alkoholiton juoma: Puolukka-kuusenkerkkäjuoma

GRILLATTUA INARIN SIIKAA

Ruskeavoi-hollandaise, puikulapyrettä ja porkkana-sitruunailmaa

Viinisuositus: Quinta de la Rosa Branco
Alkoholiton juoma: Kuusenkerkkämehu

MUSTIKKA-MANTELIAKAKKUA

Männynkaarnakastiketta ja sitruunaruohojäätelöä

Viinisuositus: Ainoa Sametti
Alkoholiton juoma: Mustikka-mesiangervojuoma

Hinta: 55,00
Viinipaketti: 22,50 Alkoholiton paketti: 14,50

Inari Menu 5

GRAAVISIIKA

Sake-marinoitua Inarin siikaa, fermentoitua tyrnimehua ja piimänhera-tillikastiketta

Viinisuositus: Julian Schaal Riesling Kaleidoscope
Alkoholiton juoma: Koivunmahla-hunajajuoma

KUNINGASRAPUA VOIEMULSIOSSA

Punajuuri-pinjansiemensalaattia, savua

Viinisuositus: Coral do Mar Albariño
Alkoholiton juoma: Kataja-kombucha

PORO JA SEN LAIDUNMAA

Poron paahtopaistia, poronverikumpus, marjamurulla kuorrutettu poronydinluu, mustikkajäkälää ja puikulapyrettä

Viinisuositus: Heredade Rocim Alicante Bouschet
Alkoholiton juoma: Mustikka-mesiangervojuoma

PIIMÄÄ JA VÄINÖNPUTKEA, horsmankukkaa ja siankärsämöä

HILLASORBET

Grillihiihillä poltettua maitoa, karamellisoitua "levää" ja tyrniä

Viinisuositus: Ainoa Valokki
Alkoholiton juoma: Hillamehu

Hinta: 75,00
Viinipaketti: 34,00 Alkoholiton paketti: 21,50

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

KUNINGASRAPU, *konagâsrapu*

Lähialueeseemme laskemme myös Norjan puolen Varankivuonon, johon meillä on myös historialliset kulttuuriyhteydet. Vuonosta saamme todellisen arktisen herkun, kuningasravun.

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 luonnonyrttien käyttöä. Pohjoisen raaka-aineissa on puhtaat hienot aromit, joita kunnioitamme ruoanvalmistuksessa ja maustamisessa.

INARIN RUOKAHISTORIAA

Inarilaiset ovat olleet pitkälti omavaraisia ja ruokavalio on määräytynyt kausivaihteluiden 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 mentiin 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.