MENU 1

Väinönputkikeitto ja
pikkelöityä vihreää omenaa

****

Kuha crudoa
kurkkulientä, oliiviöljyä,
kuivattua koivunlehteä,
fermentoitua raparperiä

****

Rapeaksi paistettua poron kateenkorvaa
ja grillattua herkkutattia,
luumu umeboshia

****

Savustettua rautua
ja tilli-fenkoli kastiketta, hernepyrettä

****

Karpalo pannacotta
ja kinuskia, marinoituja karpaloita,
karpalo granite,
saaristolaisleipä crumble

112,50 € / hlö
Hintoihin lisätään voimassa oleva ALV.

MENU 2

Lapin vati
Kolmea lapin kalaa
Kolmea lapin lihaa
Kahta kastiketta
Peruna-ohrarieskaa

****

Korvasienikeittoa
ja tryffelivaahtoa

****

Avotulella hiillostettua poronfileetä,
ruskistettuvoi-selleripyrettä

****

Hillasorbe ja lakritsimoussea,
fermentoitua kotimaista päärynää

Hinta: 112,50 € / hlö
Hintoihin lisätään voimassa oleva ALV.

MENU 3

Grillattua mustekalaa
ja mustikka-anjovisvinegrettia,
bataattipyrettä, pikkelöityä
sahramilla maustettua varsiselleriä

****

Ankanmaksaterriiniä
ja piparjuurella maustettua päärynää,
pähkinää, tattibriossia

****

Hirveä kahdella tapaa
ja paahdettua palsternakkapyrettä

****

Lämmin mudcake,
fermentoitua puolukkaa ja
Madagaskarin vaniljajäätelöä

Hinta: 112,50 € / hlö
Hintoihin lisätään voimassa oleva ALV.

MENU 4

Klassinen poro tartar,
savustettua keltuaiskreemiä,
pikkelöityjä kuusenkerkkiä ja
kangasrouskuja, Valion Alppi-juustoa

****

Ylikypsää karhua
ja puikula-perunapyrettä,
terva naurista

****

Mustikka clafoutis
mustikkamaitovaahtoa
ja puolukka-sorbettia

Hinta: 104,50 € / hlö
Hintoihin lisätään voimassa oleva ALV.

MENU 5

Nokkosella maustettua
Lapin kalaterriiniä ja
kylmäsavuhauen mätikastiketta

****

Herkkutattirisottoa ja
vaaleaa kalaa saannin mukaan
kuhaa, turskaa tai ruijanpallasta

****

Maarianheinä creme brulee
ja vadelma-sorbetti

98,50 € / hlö
Hintoihin lisätään voimassa oleva ALV.