

ЗАКУСКИ

Овощной салат.

зелёный салат, помидор, свежий огурец,
фирменный салатный соус.

6,00 €

Тар - тар из сига.

солёный сиг, сметана, лук, салат, копчёная килька.

9,90 €

Рыбные закуски.

икра сига, сметана, лук, заливное из щуки, тартар с
сигом и шпротами, копчёный арктический голец, листья
салата, чёрный хлеб из Торнио.

13,20 €

Фирменный салат.

зелёный салат, оленина холодного копчения, лапландский
сыр, солёный огурец, яблоко, помидор, свежий огурец,
фирменный салатный соус.

10,70 €

Дары леса.

мусс из куропатки, желе из водяники, паштет из
медвежатины с клюквенным соусом, копчёная оленина,
салат с грибами, зелёный салат.

13,50 €

СУПЫ

Двойной рыбный суп.

сливочный суп из сига и гольца холодного копчения,
с овощами и картофелем, печёные сухарики из чёрного
хлеба.

9,70/12,70 €

Суп из куропатки.

сливочный суп с мясом куропатки и овощами.

10,90/13,90 €

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Ягнёнок по деревенски.

мясо ягнёнка в сливках с соусом водяники, овощи, жареный картофель со специями.

25,90 €

Чили стейк 200 гр.

сочный стейк из внешнего филе говядины с масляным глазком из чили, овощной соус, овощи и картофель в сливках.

25,50 €

Говядина с сыром горных коз 200 гр.

сочный стейк из внешнего филе говядины с запечённым сыром горных коз, овощной соус, овощи и картофель в сливках.

25,70 €

Вискаалин стейк.

внешнее филе конины с печёным луком и копчёным сыром, грибной соус, овощи, жареный картофель со специями.

25,90 €

Стейк от ресторана 200 гр.

сочный стейк из внутреннего филе говядины, сливочный соус с грибами, ломтик копчёной медвежатины, овощи, жареный картофель со специями.

34,30 €

Говядина с копчёной олениной 200 гр.

сочный стейк из внешнего филе говядины, сливочный соус с копчёной олениной, овощи и жареный картофель со специями.

33,50 €

ДИЧЬ

Жареное филе оленины из Инари.

жареное филе оленины, соус из дичи и грибов, овощи, жареный картофель со специями.

35,30 €

Поджарка из оленины.

обжаренное оленьё мясо, картофельное пюре, солёные огурцы, фирменное варенье из брусники.

24,50 €

Оленья печень.

обжаренная на гриле печень оленёнка в копчёном беконе, пареный лук, фирменное варенье из брусники, овощи, жаренный картофель со специями.

19,90 €

Тушёная медвежатина.

тушёная медвежатина с копчёным беконом и лапландским сыром в сливочном соусе с розмарином, овощи, жаренный картофель со специями.

38,30 €

Мясо глухаря по фирменному рецепту.

мясо глухаря тушёное в сливочном соусе с клюквой, овощи, жаренный картофель со специями.

42,70 €

Лапландские деликатесы.

нашпигованное беконом медвежье филе, запечённое оленьё филе, тушёная грудка куропатки., трио из соусов: соус с грибами, соус с можжевельником, тёмный соус с дичью., овощи, жареный картофель со специями.

73,90 €

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Жареный сиг из Килпесярви.

жареный сиг с соусом из крапивы,
с овощами и отварным картофелем.

25,10 €

Жареный арктический голец.

жареный арктический голец под грибным соусом,
с овощами и отварным картофелем.

25,70 €

ВЕГИТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Ризотто с грибами.

ризотто из ячменя на сливках с грибами.

17,90 €

Пирог из диких трав и овощей.

сочный пирог с начинкой из: кабачка, крапивы, одуванчика,
ивовых побегов, семян тыквы, запечён с козьим сыром,
с овощным соусом и отварным картофелем.

18,30 €

**95% нашего меню подходит для людей с пищевой аллергией на лактозу, молоко,
и клейковину зерновых (глютен).**

В СТОИМОСТЬ БЛЮДА ВХОДИТ ВЫПЕКАЕМЫЙ У НАС ХЛЕБ С МАСЛОМ ИЗ «PELTO» МАСЛО
ИЗ «PELTO» - вкуснейшее масло из чистых сливок с добавлением трав.
ЗАМЕНА КАРТОФЕЛЯ ИЛИ СОУСА СТОИТ 1,20 €
ВЫПЕКАЕМЫЙ У НАС ХЛЕБ БЕЗ ЗЕРНОВОЙ КЛЕЙКОВИНЫ + 1,30 €

ДЕСЕРТ

Сорбет из чёрной смородины.
с добавлением сиропа из зубровки душистой **8,90 €**

Лапландский сыр из Кемиярви.
тушёный в сливках с корицей лапландский сыр,
фирменное варенье из морошки. **9,80 €**

Ёлочный десерт.
домашнее мороженное с сиропом из ёлочных побегов. **8,90 €**

Черничный пирог.
пирог из ржаного теста с ванильным мороженым
и фирменным соусом из морошки **9,80 €**

Крем-брюле из зубровки.
десерт со вкусом зубровки и фирменным черничным
вареньем. **9,60 €**

В дополнение рекомендуем эспрессо или капучино.