

Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä niiden sisältämistä allergioista ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa pyydetyssä henkilökunnalta. (Elintarviketietoasetus EU N:o 1169/2011).

You can ask the staff for more information on the dishes and ingredients and products that may cause allergies or intolerances. (Food Information Regulation EU No 1169/2011).

Perunan vaihto – potatoes of your choice 1 €

L= Laktoositon – Lactose free

G=gluteeniton – Gluten-free

Saatavilla myös gluteenitonta leipää

– Gluten-free bread also available.

Poronlihatuotteet paikalliselta Syötteen porotilalta

– Reindeer meat products from the local Syöte reindeer farm.



Porosalaatti (L, G) 12,00 €
Salaattia, poronpaistia, punasipulihilloketta ja yrttiöljyä.

Reindeer salad (L,G)
Roast reindeer salad served with red onion compote and herb oil.

Syöteburger 16,00 €
Hampurilainen, cheddarjuustokastiketta, chilimajoneesia, salaattia sekä maalaisranskalaiset.

Syöte burger
Hamburger with cheddar cheese sauce, chilli mayonnaise and salad served with country style French fries.

Poroburger 18,00 €
Talon käsintehty poroburgerpihvi, savujuustoa, puolukkamajoneesia, salaattia ja maalaisranskalaisia.

Reindeer burger
Hand made reindeer burger served with smoked cheese, lingonberry mayonnaise and country style French fries.

Lisukkeet / Side dishes

Talon leipäkori 4,50 €
Keittiön tekemää näkkileipää sekä vaaleaa leipää ja levitettä.
Home made bread
Home made white bread with a spread and crispbread.

Maalaisranskalaiset – Country style french fries
pieni annos – small portion 4,00 €
iso annos – large portion 6,00 €

Bataattiranskalaiset – Sweet potato fries
pieni annos – small portion 6,50 €
iso annos – large portion 8,50 €

Dippikastikkeet 2,00 €

- Majoneesi – mayonnaise
- Chilimajoneesi – chili mayonnaise
- Valkosipulimajoneesi – garlic mayonnaise
- Aurajuustomajoneesi – blue cheese mayonnaise
- Puolukkamajoneesi – lingonberry mayonnaise



À LA CARTE

MENU

Alkuruuat / Starters

Vihreä salaatti (L) 6,90 €
Talon karpalovinaigretta ja rosmariini-seesaminsiemennäkkileipää.

Green salad (L)
Salad with house cranberry vinaigrette and rosemary sesame seed crispbread.

Etanapannu (L) 11,00 €
Valkosipulivoissa paahdettuja, aurajuustolla gratinoituja etanoita ja paahdettua talon leipää.

Snailpot (L)
Snails roasted in garlic butter with blue cheese au gratin. Served with toasted bread.

Siika tartar (L,G) 14,50 €
Korianteri-katajanmarjagraavattua siikaa, siianmätiä, tillivaahtoa ja kurkku-omena-pikkelsiä.

Whitefish tartar (L,G)
Lightly salted whitefish, flavoured with coriander and juniper berries and a dill foam.
Served with pickled cucumber and apple.

Poro paté (L) 14,00 €
Kurkku-omenapikkelsiä ja minttuaiolia, sekä rosmariini-seesaminsiemennäkkileipää.

Reindeer paté (L,G)
Reindeer paté with pickled cucumber and apple. Served with mint sauce and rosemary sesame seed crispbread.

Korvasienikeitto (L) 13,00 €
Kermanen sienikeitto ja paahdettua mallasleipää sekä voita.

Morel soup (L)
Creamy morel mushroom soup served with toasted malt bread and butter.

Perunan vaihto – potatoes of your choice 1 €
L= Laktoositon – Lactose free
G=gluteeniton – Gluten-free
Saatavilla myös gluteenitonta leipää – Gluten-free bread also available.

Pääruuat / Maincourse

Tattirisotto (L,G) 18,50 €
Valkoviinissä haudutettua tattirisottoa ja villiyrtejä.

Boletus risotto (L,G) | Risotto with boletus braised in white wine.

Kasvispasta 17,00 €
Juustolla täytettyä raviolipastaa.

Vegetable pasta | Ravioli pasta stuffed with cheese.

Paistettua siikaa (L,G) 24,00 €
Tilli-kaprisvoissa paistettua siikaa, savustettua palsternakkapyreetä, paahdettuja kauden kasviksia ja sitruunavaahtoa.

Fried whitefish (L,G) | Whitefish fried in dill and caper butter.
Served with smoked parsnips, roasted seasonal vegetables and a lemon foam.

Grillipihvi (L,G) 27,50 €
Härän ulkofileepihvi, paahdettuja kauden kasviksia, maalaisranskalaisia ja maustevoi

Beef steak (L,G) | Beef sirloin steak served with roasted seasonal vegetables, country style French fries and seasoned with herb butter.

Sorsan rintaa (L,G) 29,00 €
Sorsan rintaa, paahdettuja kauden kasviksia, tattirisottoa ja tummaa karpalokastiketta.

Duck breast (L,G) Duck breast served with roasted seasonal vegetables, boletus risotto and a dark cranberry sauce.

Tunturi chateaubriand (L,G) 35,00 €
Black Angus-härän sisäfileetä, paahdettuja kauden kasviksia, tatti-perunakakkua ja punaviinikastiketta.

Tunturi Chateaubriand (L,G) Black Angus tenderloin served with roasted seasonal vegetables, boletus potato cake and a red wine sauce.

Poronkäristys (L,G) 24,00 €
Käristystä paikallisesta porosta, perunamuhennosta, puolukoita ja suolakurkkua.

Sautéed reindeer (L,G) Sautéed reindeer served with mashed potato, lingonberries and pickles.

Poron kare (L,G) 35,00 €
Paahdettua poron karettä, paahdettuja kauden kasviksia, tatti-perunakakkua, savustettua palsternakkapyreetä ja riistakastiketta.

Reindeer ripple (L,G) Roasted reindeer ripple served with roasted seasonal vegetables, boletus potato cake, smoked parsnip purée and a game sauce.

Jälkiruuat / Dessert

Crème brulée (L,G) 10,50 €
Rosmariini brulée, paahdettua valkosuklaata ja lakka-kanelihilloa.

Crème Brulée (L,G)
Rosemary brulée with white chocolate.
Served with cloudberry and cinnamon jam.

Suklaafondant (L) 11,00 €
Kuuma suklaafondant, appelsiinisorbetta, paahdettua valkosuklaata ja mansikkavaahtoa.

Chocolate fondant (L)
Chocolate fondant with orange sorbet, white chocolate and a strawberry foam.

Karpaloparfait ja leipäjuustopaistos (L,G) 12,00 €
Lakka-kanelihilloa.

Cranberry parfait and cheesecake (L,G)
Served with cloudberry and cinnamon jam.

Jäätelöannos 3,50 €/pallo/scoop
Jäätelövaihtoehdot:
vanilja, mansikka ja suklaa
Kastikevaihtoehdot:
kinuski ja suklaa

Ice Cream Portion
Flavours:
vanilla, strawberry and chocolate

Toppings:
caramel and chocolate