



Keittiömestari suosittellee

Alkuruuat

Kiikelin silakkalautanen	9,80	Tannilan poronkieltä	13,50
~ terva-, katajanmarja ja punasipulisilakoita, tilliä, vuolukermää, tummaa paahtoleipää ja kirnuvoita		~ keitettyä, viipaloitua poronkieltä, metsäsienisalaattia, karpalohilloketta	

Pääruuat

Mørilapin karitsan maksaa	25,80	Hirvenlihapörykät	28,50
~ voissa paistettua karitsan maksaa, kuullotettua sipulia, puolukkaa, perunamuhennosta		~ hirvenjauhelihasta valmistettuja lihapöryköitä kermaisessa katajanmarjakastikkeessa, suolakurkkua, puolukkaa, perunamuhennosta	
Pihlajanmarjakanaa	26,50	Mørilapin karitsanpotka	28,80
~ yrttimarinoitua grillattua maalaiskananrintaa, tummaa pihlajanmarjakastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, kutunjuustoperunaa		~ uunissa haudutettu kokonainen karitsanpotka, paistinliemikastiketta, minttuhyttelöä, paahdettuja lähialueen juureksia, valkosipulilla maustettua perunamuhennosta	
Herkkutatti-tattari- pihvit	27,80	Keittiömestarin pippuripihvi	32,60
~ Kievarin keittiön herkkutatti-tattari- pihvejä, paahdettuja lähialueen juureksia, punajuurta, lehtikaalia, yrteillä maustettua perunamuhennosta		~ pariloitu härän sisäfileepihvi, kermaista pippurikastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, valkosipuliperunoita	

Härkää Peltolan Blue 33,80

~ Peltolan Blue-sinihomejuustolla kuorrutettu pariloitu härän sisäfileepihvi, tummaa madeirakastiketta, pekoniin käärittyjä vihreitä papuja, mustaherukkahyytelöä, kermaisia valkosipuliperunoita

Jälkiruuat

Oulun kuutamo	10,50	Rainuun kaiho	11,80
~ kermainen luomupiimävanukas, karamellisoitua kauraa, tyrnimarjakastiketta		~ kanelikermassa haudutettua leipäjuustoa, lakkahilloketta	



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

