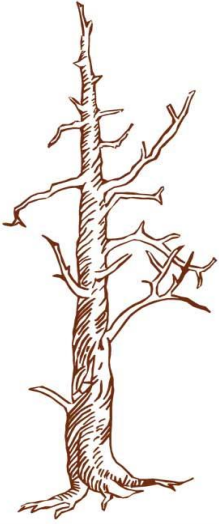


# Alkuruokia



<b>Nilin tattikuksa</b> L, (G) Vuolukermaan muhennettuja Kainuun herkkutatteja ja yrttiruista <i>Nilin klassikko vuodesta 2006</i>	11,90
<b>Vonkamiehen lohisoppa</b> L, G Kermaisessa kalaliemessä kypsennettyä jäämeren lohta ja perunaa, ruohosipuli-tilliöljyä	14,80
<b>Lapin perunalinni</b> L Siianmätimoussea, katajagraavattua jäämeren lohta, helmisipulia ja suolakurkkua	16,20
<b>Maukas pororillette</b> L, G Puolukalla maustettua pororilletteä, sienimajoneesia, pikkelöityjä nappirouskuja ja rapeita juureslastuja	16,90
<b>Rovaniemen markkinat</b> L, G Runsas valikoima Lapin parhaita herkkuja, <i>Nilin klassikko vuodesta 2006</i> (valmistetaan vähintään kahdelle, hinta/henkilö)	25,20

## Erikoisuutena (rajoitettu saatavuus)

<b>Keskitalon kulaus</b> L, (G) Täyteläinen riekkoliemi & ruista	11,20
<b>Karhukuksa</b> L, G Kuksallinen ylikypsää karhua paistinliemessään	18,80
<b>Metsän kuningas</b> L, (G) Ylikypsää karhurilletteä ja pororynimakkaraa kermaisella kerkkäkastikkeella, puolukkasinappia ja tattiperunakakkua	69,00
<b>Enontekiön riekkoa</b> L Dannupaistettua ansariekon rintaa ja ylikypsää taikinoitua koipea, upoppaistettua Lapin puikulaa ja Väinön herkkutattikastiketta	59,60

# Pääruokia

<b>Syksyn satoa</b> L,G	24,90
Koskenlaskija-juustolla aateloitu herkkutattirisotto sekä rapsakkaa lehtikaalia ja juuresta	
<b>Jäämeren tuulahdus</b> L,G	26,80
Leppäsavustettua jäämeren lohta, yrttipaahdettua puikulaperunaa ja rapuvaahtoa	
<b>Arktista kuhaa</b> L,G	29,50
Salviaivoissa paistettua kuhafileetä, puikulapottuvoita, karamellisoitua fenkolia ja nokkos-valkoviinikastiketta	
<b>Perinteistä poron paistikäristystä</b> L,G	29,70
Puikulapottuvoita, Sauvon suolakurkkua, ja kotitekoista puolukkahilloa	
<b>Kangasniemen tuhti häränpihvi</b> L,G	34,60
Diparjuuri-perunagratiinia, paahdettuja metsähunaja-juureksia ja jaloviinalla aateloitua kuusenkerkkäkastiketta <i>Nilin klassikko vuodesta 2006</i>	
<b>Poroerotus</b> L,(G)	39,00
Pariloitua poron sisäpaistia, pororynimakkaraa, pekoniperunaterriiniä ja tummaa timjamikastiketta <i>Nilin klassikko vuodesta 2006</i>	

# Jälkiruokia

<b>Suklaata ja kirsikkaa</b> VL,G	13,20
Lämmin suklaafondant, kirsikkasorbettia, valkosuklaamoussea ja kerkkäkaramelli pähkinää	
<b>Tyrni-creme brulee</b> L,(G)	12,60
Talviomenahilloketta ja keksimurua	
<b>Nilin unelma</b> L,G	13,90
Perinteistä Lapin leipäjuustoa kuksasta, keittiömestarin hillaa	
<b>Arktinen kahvi</b> L,G	14,80
Kahvia, Jaloviinaa*, lakkalikööriä ja kermaa	