



BLINI

Tattariblinin kanssa tarjoillaan // Buckwheat blini served with

INARIJÄRVEN SIIANMÄTIÄ, SMETANAA, SIPULIA JA PUNASIPULIHILLOKETTA

Whitefish roe from Lake Inari, sour cream, onion and red onion compote
14.70

KYLMÄSAVULOHI TARTAR, SMETANAA, SIPULIA JA PUNASIPULIHILLOKETTA

Cold cured salmon tartar, sour cream, onion and red onion compote
13.90

METSÄSIENIÄ, SMETANAA, SIPULIA JA PUNASIPULIHILLOKETTA

Marinated mushrooms, sour cream, onion and red onion compote
12.90

SUOLAKURKKUA, HUNAJAA, SMETANAA JA SIPULIA

Pickled cucumber, honey, sour cream and onion
12.90

BLINI TASTING

Kaksi bliniä, siianmätiä, kylmäsavulohta ja metsäsieniä sekä sipulia, punasipulihilloketta ja smetanaa

Two blinis, whitefish roe, cold cured salmon, marinated mushrooms, onion, red onion compote and sour cream
33.00



**Saatavilla myös gluteenittomana
Gluten-free version available**



Lapland Hotels Lumi Ale 4,5% 7,90 € / 33 cl

“The one and only,, Koskenkorva Vodka 40% 6,80 € / 4 cl

Nicolas Feuillatte Brut Reserve 75 € / 75 cl 12 € / 12 cl
Wolfberger Riesling Signature 47,50 € / 75 cl 10,60 € / 16 cl





**LAPLAND
HOTELS**