



R e s t a u r a n t

K A L T I O

RUOKALISTA

Saamelaiset tarinat kertovat,
kuinka kaltiot eli pyhät lähteet
parantavat sairauksia ja virkistävät mieltä.
Me puolestamme uskomme, että sen tekee myös
hyvä ruoka ja lämmin palvelu.
Näin ravintolamme on saanut nimensä Kaltio
(Inarin saameksi Käldee).

Santa's Hotels vie sinut makumatkalle luontoon,
jossa kohtaavat aidot pohjoisen maut ja tunteet
sekä ihmiset!

Jaa kokemuksesi koko seurueen kesken:
annoksemme on luotu jaettaviksi.

JAETTU ILO ON KAKSINKERTAINEN

Hyvän ruoan ääressä on kautta aikojen luotu parhaat muistot ja yhteiset hetket.

Santa's Hotelsin ruoka-annokset on luotu jaettavaksi: kokoa pöytä täyteen montaa sorttia, yhdistä klassikot tai maista vähän kaikkea!

IHAN ITE TEHTYÄ RIESKAA

Kerää erilaisia pohjoisen makuja meidän ihan ite tehdyn rieskan kanssa ja nauti!

Perunarieska ja ruskea voi L
3,00

Graavilohi, 80g G,M
Perinteisesti suolattua jäämeren lohta
6,00

Siikatartar, 80g G,L
Sokerisuolattua suomalaista järvisiikaa, kaprista ja vuolukermää
6,00

Hirvenpaistia, 80g G,M
pikkelöityjä sieniä ja punasipulia
12,00

VIISAAN VALINTA

Muikkupannu ja valkosipulimajoneesia M
8,00

Muikku on lohikalojen aatelia, joka viihtyy vain puhtaimmissa ja kirkkaimmissa järvissämme.

METSÄN ANTIMIA

Vanhan Ajan Sienipannu G,L
Kermaan muhennettuja sieniä
6,00

G = gluteeniton L = laktoositon M = maidoton

Tarkempia tietoja allergeeneista saat henkilökunnalta.

Annoksia voidaan muokata juuri sinulle sopiviksi!

KUN KERRAN POHJOISESSA OLLAAN

Poronkärstyspannu G,L
14,00

Aito pohjoisen poronkärstys tarjoillaan perinteiseen tapaan puolukoiden ja suolakurkkujen kanssa.

Valitse lisukkeeksi perunamuusi tai yllätä seurueesi vaikka valkosipuliperunoilla!

POTUT POTTUINA

“Päivä ilman pottua on päivä ilman ruokaa!”, totesi ukki. Niin tärkeä on peruna aina ollut suomalaisille!

Perunamuusi G,L
5,00

Valkosipuliperunapannu G,M
6,00

Aurajuustoperunapannu G,L
6,00

JUUSTOJA

**Suomalaisia juustoja,
hillaa ja mallassiirappia**
8,00

Juustoleipä vai leipäjuusto?
Tästä voi kiistellä koko illan
mutta lakkahillon se vaatii!

RAIKKAITA SALAATTEJA

Vihersalaatti G,M
Tuoretta salaattia, retiisiä, sieniä,
pikkelöityä punasipulia,
kurkkua ja tomaattia
6,00 / 12,00

Paahdettu sienisalaatti, 80g G,L
Kirkastetussa voissa paahdettuja sieniä,
vuolukermaa, sipulia
6,00

OMALTA LAUTASELTA

POROJA JA PORON RUOKAA

Tiesitkö, että sienet ovat porojen suurinta herkkua?

Pohjoisen sienestäjän täytyy olla vikkelenä parhailla paikoilla, sillä muuten voi joutua toteamaan porojen ehtineen ensin.

Sienirisottoa, voissa paistettuja sieniä ja parmesanjuustoa G,L
18,50

Paistettua poroa ja sienirisottoa G,L
Vadelmariistakastiketta
32,00

ARKTISTA LÄHIRUOKAA

Naudan sisäfilepihvi ja pippurikastike G,L
perunakakku, paistettuja sieniä ja sipulia
26,90

Jäämeren lohta ja rapukastiketta G,L
sokerihernepyree, paahdettua porkkanaa
22,90

Hampurilainen L
suomalainen naudanjauhelihipihvi 150g,
savujuustoa, aitoa majoneesia,
marinoitua punasipulia,
puikulaperunaranskalaiset
17,90

MAKEAA MAHAN TÄYDELTÄ

MELKEIN KUIN ENNEN VANHAAN

Muistatko miltä maistui mummon tekemä vispipuuro? Tai se tuoksu kun köyhät ritarit paistuivat pannulla?

Jälkiruoissamme on häivähdys vanhoja aikoja tuotuna nykypäivään!

Mallasritarit ja vaniljajäätelöä L
11,90

Kermavanukasta ja marjoja G,L
9,90

Suklaakakkua ja puolukkapuuroa L
8,90