



R e s t a u r a n t

K A L T I O

R U O K A L I S T A

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!

Perunarieskaa ja ruskistettua voita L,V
3,00

Kylmäsavustettua lohta 80 g G,L
Tillikreemiä ja pikkeloityä kurkkua
9,00

Siikatartar 80 g G,L
Sokerisuolattua suomalaista järvisiikaa,
kaprista ja vuolukermää
9,00

Skagen Jäämeren katkaravuista 80 g G,L
9,00

Kermanen sienisalaatti 80 g G,L,V
8,00

Näppiporoa* 180 g G,M
Seesaminsiemienillä ja kuusenkerkällä glaseerattuja pororibsejä
ja puolukkamajoneesia
13,00

G = gluteeniton L = laktoositon M = maidoton

V = kasvisruoka Veg = vegaaninen

Tarkempia tietoja allergeeneista saat henkilökunnalta.
Annoksia voidaan muokata juuri sinulle sopiviksi!

KUN KERRAN POHJOISESSA OLLAAN

Vanhan Ajan Sienipannu G,L,V
Kermaan muhennettuja kauden sieniä
8,00

Poronkäristspannu* G,L
17,00

Aito pohjoisen poronkäritys tarjoillaan perinteiseen tapaan puolukoiden ja suolakurkkujen kanssa.

Valitse lisukkeeksi perunamuusi tai yllätä seurueesi vaikka valkosipuliperunoilla!

POTUT POTUINA

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

Kesäperunaa, voita ja kevätsipulia G,L,V
8,00

Perunamuusi G,L,V
8,00

Valkosipuliperunapannu G,L,V
8,00

Aurajuustoperunapannu G,L,V
8,00

OMALTA LAUTASELTA

Grillattua tofua ja korvasienikastiketta G,Veg
Papu-linssi-lehtikaalisekoitusta,
varsiparsa-porkkanapaistos, pahalaisen hilloa
24,50

Ruiskuorrutettua ahventa, voi-valkoviinikastiketta ja siianmätiä L
Varsiparsa-porkkanapaistos,
kukkakaalipyreetta ja rapeaa lehtikaalia
28,50

Rukiinen haukiburger L
Pankojauhoilla leivitetty haukipihvi,
sydänsalaattia, tomaattia, pikkeloityä punasipulia, rapusulatejuustoa,
valkosipuliaiolia ja puikulaperunaranskalaisia
26,50

Kaltion "Surf and Turf" G,M
Grillattua nautaa miekassa, valkosipuli-chiliöljyssä paistettuja jättikatkaravun pyrstöjä, sydänsalaattia, kirsikkatomaattia, pikkeloityä punasipulia, kurkkua, paahdettuja kurpitsansiemeniä, valkosipuliaiolia ja pahalaisen hilloa
28,50

Perinteinen pippuripihvi naudan ulkofileestä 200g G,L
Kermanen pippurikastike, varsiparsa-porkkanapaistos ja pahalaisen hilloa
30,00

*Käyttämämme poronliha on lappilaista alkuperää.

MAKEAA MAHAN TÄYDELTÄ

MELKEIN KUIN ENNEN VANHAAN

Muistatko sen tuoksun, kun köyhät
ritarit paistuivat pannulla?
Tai lapsuuden kesäpäivien tuoreet
marjat ja jäätelön?

Jälkiruoissamme on häivähdys
vanhoja aikoja tuotuna nykypäivään!

**Mallasritarit,
vaniljajäätelöä ja hillaa L,V
10,50**

Kesäinen jäätelöannos G,L,V
Vaniljajäätelöä, mansikkaa,
mustikkaa, kinuskikastiketta ja
marenkia
10,50

Perinteinen Creme Brulee G,L,V
Mansikkaa ja mustikkaa
11,50