



RAVINTOLA RAKKA

À LA CARTE

HYVÄ ATERIA ALKAA LEIVÄLLÄ

Alkuruoat tarjoillaan itse tehdyn karpaloleivän ja maalaisleivän kera. Saatavilla on myös gluteenitonta leipää.

TUNTURIN MAKUJA

RIIMIPOROA (M,G)

Poronpaistia ja karpalomajoneesia
8,80

PORONMAKSAA (L,G)

Jalokermalla maustettua poronmaksavaahtoa
5,80

SIIKA-TARTAR (M,G)

Tillimaustettua siikaa ja pikkelöityä sipulia
8,20

JÄÄMEREN MAKUJA

JÄÄMEREN KATKARAPUJA (L,G)

Kuorittuja katkarapuja, vuolukermaa ja piparjuurta
8,50

KYLMÄSAVUSTETTUA LOHTA (M,G)

Pintahiillostettua kylmäsavulohta ja tillimajoneesia
8,80

SAVUSTETTUA

HAUEN MÄTIÄ (L,G)

Ryytisinapilla maustettua vuolukermaa ja pikkelöityä sipulia
6,00

CAVI-ART (VEG,G)

Merilevästä valmistettua vegaanista "kaviaaria", tillimajoneesia ja pikkelöityä sipulia
4,80

MAASTA JA METSÄSTÄ

SALAATTI (V,L,G)

Hiillostettua sydänsalaattia, pikkelöityjä juureksia, juustoa ja hillavinaigretta
Pieni 6,10 | Iso 10,10

RUUSUKAALIA (V,L,G)

Friteerattua ruusukaalia ja chevre-juustoa
6,00

SAISIKO OLLA MYÖS JUUSTOA?

IGOR GORGONZOLA (L,G)

Italialaista pehmeää sinihomejuustoa
5,60

AITO CHEDDAR (L,G)

Amaronella maustettua suomalaista cheddaria
5,80

CHEVRE (L,G)

Suomessa kypsytettyä vuohenmaitojuustoa
5,80

LEIPÄ TIELLÄ PITÄÄ

LEIPÄKORI (L)

Itse tehtyä karpalo- ja hapanjuurileipää voin kera (ilman alkuruokaa)
4,80

PÄÄRUOAT

Tunturituulilta lämpimänä pitää kunnon pääruoka.

SIENIKEITTO (V,L,G)

Kuohkean kermaista sienikeittoa. Saatavilla myös vegaanisena.

Pieni 12,80 | Iso 16,80

PORONPOTKAA (L,G)

Madeirasienikastiketta, perunapyree ja maa-artistokkaa.

27,25

KASVISBURGER (VEG)

Beyond Meat-burgerpihvi, sienimajoneesia, emmental-Vuustoa ja puikulaperunaranskalaisia. Saatavilla gluteenittomana.

19,80

HÄRKÄBURGER (L)

Suomalaisesta naudanlihasta valmistettu smash-pihvi, emmentaljuustoa, pekonimajoneesia ja puikulaperunaranskalaisia. Saatavilla gluteenittomana.

20,00

SIENIRISOTTO (V,L,G)

Täyteläinen sienirisotto ja ruusukaalia.

20,50

Saatavilla myös kanan kanssa.

26,20

HÄRÄNPIHVI (L,G)

Kotimainen ulkofileepihvi, kermaista viherpippurikastiketta, pekonipapuja ja valkosipuliperunaa.

34,00

FENKOLILOHI (L,G)

Jäämeren lohifile, voikastiketta ja kukkakaali-perunapyree.

29,90

PERINTEINEN

PORONKÄRISTYS (L,G)

Perunamuusi, puolukkaa ja suolakurkkua

27,90

JÄLKIRUOAT

CRÈME BRÛLÉE (L,G)
11,80

HILLA-SUKLAAMARKIISI (L,G)
12,50

PUNAJUURISORBETTIA,
CHEVRE-JUUSTOA JA
PÄHKINÄÄ (L,G)
Saatavilla myös vegaanisena.
8,20

MUSTIKKAPIIRAKKAA (L)
Kahdelle hengelle.
21,90

KERMAJÄÄTELÖÄ (L,G)
10,20

KEITTIÖ SUOSITTELEE: MENUT

Kun katselet ympärillesi Kilpisjärvellä, voit nähdä kaikki nämä huiput. Huippuihin liittyy myös paljon vanhoja kansantarinoita – tunnetko ne jo?

MENU MALLA (L,G)

Siika-tartar

*Tillimaustettua siikaa
ja pikkelöityä sipulia.*

Poronpotkaa

*Madeirasienikastiketta, perunapyree ja maa-
artisokkaa.*

Kermajäätelöä

44,20

MENU PÄLTSA (VEG)

Sienikeitto

Kuohkean kermaista keittoa.

Sienirisotto

Täyteläinen sienirisotto ja ruusukaalia.

Punajuurisorbettia, chevre-juustoa ja
pähkinää

39,70

MENU SAANA (L,G)

Riimiporo

Poronpaistia ja karpalomajoneesia.

Sienikeitto

Kuohkean kermaista keittoa.

Fenkolilohi

*Jäämeren lohifile, voikastiketta ja kukkakaali-
perunapyree.*

Punajuurisorbettia, chevreä ja pähkinää

62,30