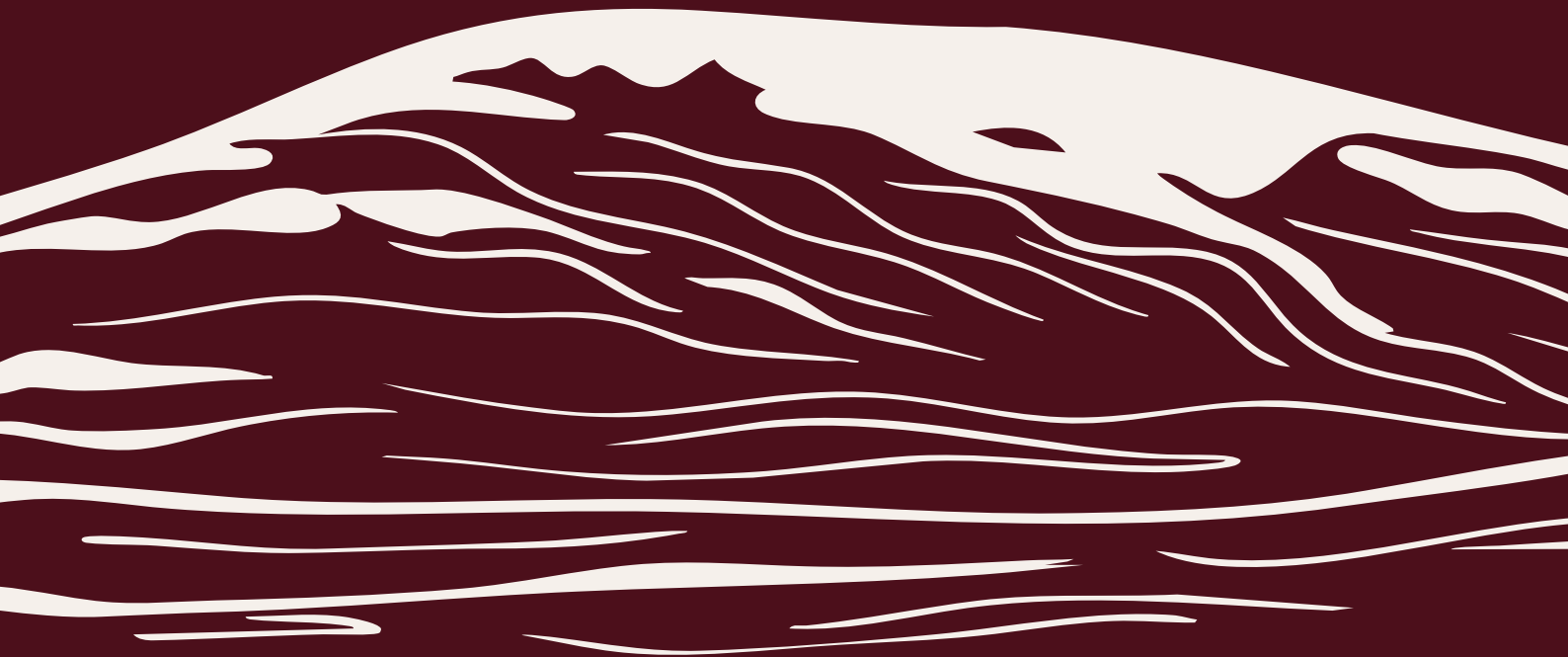




## TERVETULOA POHJOISTEN MAKUJEN ÄÄRELLE!

Gaissa tarkoittaa korkeaa tunturia, jonka huipulla on lunta ympäri vuoden. Ikilumi pysyy gaissojen huipulla läpi vuosien aivan kuten pohjoiset maut pysyvät meillä raikkaina Ravintola Gaissan ytimessä.

Hyvän ruoan ääressä on kautta aikojen luotu parhaat muistot ja yhteiset hetket. Gaissa vie sinut makumatkalle pohjoiseen, jossa kohtaavat aidot maut ja tunteet sekä ihmiset!



# HERKUILLA ATERIA ALKUUN!

## MUSTAJUURIKEITTO

### Lämmintä samettia

L, (G)



Pehmeän samettinen mustajuurikeitto lämmittää kuin kevättalven ensisäteet tunturin rinteellä. Maanläheinen maku kohtaa pohjoisen yksinkertaisuuden. Tarjoillaan puolukka-maalaisleivän ja yrttituorejuuston kera.

**Iso 19.00 / Pieni 13.00**

*Suosittellemme:  
Haussmann Riesling  
8.20 / 16 CL  
38.00 / plo*

## GAISSAN LOHIKEITTO

### Tunturipuron tarina

L, (G, M)



Kirkas ja täyteläinen lohikeitto, jossa maistuvat Lapin vedet ja perinteet. Paikallinen lohi, lempeä liemi ja ajaton resepti tekevät tästä Gaissan klassikon. Tarjoillaan paikallisen ruisleivän ja voin kanssa.

**Iso 21.00 / Pieni 14.00**

*Suosittellemme:  
Terre Cevico Chardonnay  
10.90 / 16 CL  
49.00 / plo*

## MAALAISSALAATTI

### Lapin juurilla

L, G



Raikas salaattisekoitus kohtaa paahdetun punajuuren makeuden, leipäjuuston lempeyden ja kuivattujen marjojen aromit. Viimeistellään puolukka-vinaigretella.

**Iso 19.00 / Pieni 13.00**

*Suosittellemme:  
Villa Wolf Pinot Noir Rosé  
9.80 / 16 CL  
46.00 / plo*

## GAISSAN SKAGEN

### Terveisiä Jäämereltä

L, (G)

Klassinen Skagen saa Gaissan kosketuksen. Täyteläinen katkaraputäyte tarjoillaan paahtoleivän ja raikkaan tillikurkun kera.

**14.00**

*Suosittellemme:  
Haussmann Riesling  
8.20 / 16 CL  
38.00 / plo*



G = gluteeniton M = maidoton  
L = laktoositon VL = vähälaktoosinen  
(G) = saatavilla gluteenittomana  
(M) = saatavilla maidottomana  
(V) = saatavilla vegaanisena

Kysy lisää allergeeneista henkilökunnaltamme.  
Käytämme vain suomalaisia lihatuotteita.

# POHJOLAN JA MAAILMAN ANTIMIA

## Pohjoisen patojen parhaita

### PERINTEINEN PORONKÄRISTYS

L, G

Pitkään haudutettu, perinteinen poronkäristys kunnioittaa Lapin ruokaperintöä. Tarjoillaan puikulaperunapyreen, puolukan ja suolakurkun kanssa.

**32.00**

*Suosittellemme:*  
*Torres Coronas Tempranillo*  
8.90 / 16 CL  
49.00 / plo



## Klassikoita maailmalta

### KEVÄINEN PARSARISOTTO

L, G

Kermaista risottoa, jossa kevään ensimmäinen vihreys nousee esiin. Parsojen raikkaus, yrttiöljy ja parmesaani muodostavat harmonisen, lempeän kokonaisuuden.

**23.00**

*Suosittellemme:*  
*Brilla Prosecco*  
10.90 / 12 CL  
49.00 / plo



### PAAHDETTU SIIKA Kirkkaan veden saalis

L, G

Hienostuneesti paahdettua siikaa, jonka seurana on kevään kasviksia, sitruuna-voikastiketta ja yrttiöljyä. Raikas ja tasapainoinen annos, jossa järviluonto pääsee ääneen.

**32.00**

*Suosittellemme:*  
*Jean-Baptiste Adam Pinot Gris Réserve*  
11.90 / 16 CL  
52.00 / plo



### TALON PIHVI Vahva klassikko

L, G

Mehevä häränfilee paistettuna täydelliseen kypsyyteen. Paahdetut kauden kasvikset, bearnaise-maustevoi ja yrttinen perunapyree tekevät annoksesta täyteläisen ja juhlavan.

**37.00**

*Suosittellemme:*  
*Three Finger Jack Cabernet Sauvignon*  
13.90 / 16 CL  
62.00 / plo

### GAISSAN BURGER

L

150 g häränjauhelihapihvi, sulavaa cheddaria, hot majoneesia, tomaattia, suolakurkkua ja raikasta salaattia. Tarjoillaan ranskalaisten ja ketsupin kera.

**22.00**

*Suosittellemme:*  
*Three Finger Jack Cabernet Sauvignon*  
13.90 / 16 CL  
62.00 / plo



# SYDÄNTÄ LÄMMITTÄVIÄ MAKEITA

## MUSTIKKA & VALKOSUKLAA Metsän ja makean liitto



G, VL

Hienostunut leivos, jossa Lapin mustikan raikas hapokkuus kohtaa valkosuklaan lempeän makeuden. Annos viimeistellään mustikkamelballa ja paahdetulla suklaalla.

**14.00**

## SANTA'S SUKLAAMARKKIISI Annos hyvää mieltä

L, G

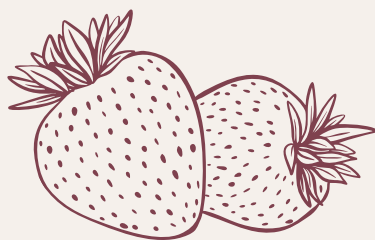
Täyteläinen ja samettinen suklaamarkkiisi tarjoaa syvää suklaan makua, jota ilmava marenki keventää. Mansikkasalaatti tuo annokseen kesäistä raikkautta.

**14.00**

## TALON JÄATELÖÄ TAI SORBETTIA

Päivittäin vaihtuvat maut kruunaavat aterian kevyesti ja raikkaasti. Kysy tarjoilijalta saatavilla olevat vaihtoehdot.

**5.00**



G = gluteeniton M = maidoton  
L = laktoositon VL = vähälaktoosinen  
(G) = saatavilla gluteenittomana  
(M) = saatavilla maidottomana  
(V) = saatavilla veganisena

Kysy lisää allergeeneista henkilökunnaltamme.  
Käytämme vain suomalaisia lihatuotteita.