

R e s t a u r a n t

K A L T I O

MAISTA POHJOISEN KESÄ

Lapin kesässä voit pysähtyä hetkien äärelle:
vaaleisiin öihin, metsän tuoksuun,
kirkkaiden vesien kimallukseen ja luonnon
omaan satokauteen. Kaltion kesämenu on
koottu näistä hetkistä sekä metsien,
luonnonvesien ja tuntureiden antimista.
Jokainen annos kertoo pienen tarinan
pohjoisesta elämästä ja raaka-aineista,
jotka ovat muokanneet lappilaista
ruokakulttuuria sukupolvien ajan.



HERKUILLA ATERIA ALKUUN

TALON PERUNARIESKA JA PAAHDETTU VOI

L

Lämmin talon perunarieska ja paahdetun voin pähkinäinen aromi tuovat mieleen pohjoisen tuvissa vietetyt kesäillat.

4.50

SIENISALAATTI

L, G

Tässä annoksessa sieniä tarjoillaan kahdella tavalla valmistettuina yhdessä grillatun sydänsalaatin, kevätsipulin, kirsikkatomaattien, kurkun ja Mustaleima Emmental -juuston kanssa. Kokonaisuuden viimeistelee raikas yrtt vinegretti, joka sitoo metsän ja puutarhan maut yhteen.

11.20

Suosittelimme:
Kaufmann Hattenheim Riesling Trocken
12.80 / 16 CL | 60.00 / pullo

PORO-RILLETTE

L, G

Hitaasti kypsennetystä porosta valmistettu rillette yhdistyy makean kirpeään punasipuli-karpalohillokkeeseen sekä täyteläiseen tummaan poroliemeen. Annos kertoo tarinaa pohjoisen erämaista ja niiden arvostetuimmasta raaka-aineesta.

15.60

Suosittelimme:
Norton Barrel Select Malbec
9.80 / 16 CL | 46.00 / pullo

JOKIRAPUSKAGEN

L, G

Pohjoisen puhtaiden vesien herkullinen tulkinta klassisesta skagenista. Jokirapujen makeat maut pääsevät oikeuksiinsa talon perunarieskan kanssa tarjoiltuna. Yksinkertaisuudessaan elegantti annos tuo kesän vesistöjen parhaat maut lautaselle.

14.80

Suosittelimme:
Kaufmann Hattenheim Riesling Trocken
12.80 / 16 CL | 60.00 / pullo

KALTION KALAT

L, G

Kuin pieni makumatka Lapin järville ja joille. Lautaselta löytyvät mädit, smetana ja sipuli, katajanmarjalla graavattu lohi yrttimajoneesin kera sekä jokirapuskagen. Kokonaisuuden täydentävät uuden sadon perunat.

18.80

Suosittelimme:
Laroche Chardonnay
10.00 / 16 CL | 47.00 / pullo

TATTIKEITTO

L, (G)

Samettinen tattikeitto tarjoillaan paahdettujen pinjansiementen, aromaattisen tryffeliöljyn sekä hapanjuurileivän ja paahdetun voin kanssa. Lämmittävä annos, jossa metsän syvät maut pääsevät oikeuksiinsa.

PIENI 13.90 / ISO 18.90

Suosittelimme:
Magnetic Blanco
10.00 / 16 CL | 45.00 / pullo



L = Laktoositon
G = Gluteeniton (G) = Saatavilla gluteenittomana
V = Vegaaninen (V) = Saatavilla vegaanisena

Kysy lisää allergeeneista henkilökunnaltamme.
Käytämme vain suomalaisia lihatuotteita.

POHJOLAN JA MAAILMAN MAKUJA

Pohjoisen parhaita paloja

PERINTEINEN PORONKÄRISTYS



L, G
Perinteisesti valmistettu poronkäristys tarjoillaan pehmeän perunamuusin, puolukoiden ja suolakurkkujen kanssa. Tämä annos on ollut osa pohjoisen ruokapöytiä sukupolvien ajan.

29.90

Suosittellemme:
Norton Barrel Selecte Malbec
9.80 / 16 CL | 46.00 / pullo
tai Saariselkä Pilsner olut
9.00 / pullo

POROA GRILLISTÄ SEKÄ REVITTYNÄ



L, G
Lautasella kohtaavat grillattu poro ja mehevä poro-rillette. Mukana ovat savuinen palsternakkapyree, poroliemestä keitetty tumma pippurikastike, karamellisoidut porkkanat sekä pikkelöidyt puolukat, jotka tuovat annokseen tasapainoista makeutta ja hapokkuutta.

38.90

Suosittellemme:
Torres Purgatori
95.00 / pullo

PAISTETTUA INARIN KALAA



L, G
Inarin kirkkaiden vesien kala paistetaan rapeapintaiseksi ja tarjoillaan uuden sadon perunoiden, täyteläisen sienikastikkeen sekä kauden kasvien kanssa. Rapea lehtikaali ja mäti viimeistelevät annoksen, joka maistuu aidosti pohjoisen kesältä.

32.90

Suosittellemme:
Kaufmann Hattenheim Riesling Trocken
12.80 / 16 CL | 60.00 / pullo



Klassikoita grillistä

Valitse grillistä suosikkisi. Jokaisen annoksen mukana tarjoillaan puikulaperunaranskalaiset, talon coleslaw, tuoretomaattisalsa sekä ketsuppi.

KALTION BURGERI

L, (G), (V)
Kaltion oma burgeri yhdistää kansainvälisen klassikon ja lappilaiset maut. Perunasämpylän välistä löytyvät 150 g rotukarjan jauhelihapihvi, rapea salaatti, tomaatti, savuporo, cheddarjuusto, ryytisinappimajoneesi sekä karamellisoitu sipuli.

23.90

Suosittellemme:
Saariselkä Pilsner olut
9.00 / pullo

GRILLATTUA KANANPOIKAA

L, G
Mehukas grillattu kananpoika saa seurakseen aromaattisen valkosipuliyrttimaustevoin. Yksinkertainen mutta maukas annos, jossa grillin aromit pääsevät pääosaan.

23.90

Suosittellemme:
Nanit Orange Wine
10.70 / 16 CL | 50.00 / pullo

ROTUKARJAN ENTRECÔTE

L, G
Laadukas rotukarjan 250 g entrecôte grillataan juuri sopivaksi ja tarjoillaan täyteläisen tumman pippurikastikkeen kera. Annos korostaa aidon lihan ja avotulen makujen liittoa.

36.90

Suosittellemme:
Norton Barrel Selecte Malbec
9.80 / 16 CL | 46.00 / pullo

GRATINOITU KUKKAKAALIPIHVI



L, G, V
Kesän kasvien juhlaa. Gratinoinnin tuoma paahteisuus nostaa kukkakaalin lempeät maut esiin.

21.90

Suosittellemme:
Brilla Prosecco Extra Dry
10.90 / 12 CL | 49.00 / pullo

SYDÄNTÄ LÄMMITTÄVIÄ MAKEITA

SUKLAA & HILLA

L, G

Pohjoisen kultana tunnettu hilla kohtaa suklaan pehmeät sävyt. Annoksessa yhdistyvät hilla-parfait, samettinen valkosuklaa-namelaka sekä rapea karamellikrokantti luoden ylellisen päätöksen aterialle.

12.50

*Suosittellemme:
Moscatel Oro
9.60/8 CL*

CRÈME BRÛLÉE

L, G

Ranskalainen klassikko saa pohjoisen vivahteen tyrnihillokkeesta, aniksesta ja marjoista. Makeus, happamuus ja aromaattisuus kohtaavat tasapainoisesti tässä ajattomassa jälkiruoassa.

12.50

*Suosittellemme:
Brilla Prosecco Extra Dry
10.90/12 CL | 49.00/pullo*

JÄÄTELÖÄ JA SUOLAKINUSKIA

L, G

Vaniljajäätelöä, kesäisiä marjoja, suolakinuskia ja paahdettua valkosuklaata. Huoleton ja herkullinen jälkiruoka, joka tuo mieleen kesäpäivän parhaat maut.

7.50

*Suosittellemme:
Moscatel Oro
9.60/8 CL*

G = Gluteeniton L = Laktoositon

Kysy lisää allergeeneista henkilökunnaltamme.
Käytämme vain suomalaisia lihatuotteita.

