



TERVETULOA POHJOISEN MAKUJEN ÄÄRELLE

Kilpisjärvellä kesä on yhtä aikaa väsymätön ja rauhallinen. Tunturituuli kuljettaa mukanaan luonnon raikkautta, ja valo viipyy maiseman yllä.

Ravintola Rakassa ruoka syntyy tästä ympäristöstä sekä pohjoisen raaka-aineista, ajattomista resepteistä ja hetkistä, jotka on tarkoitettu jaettaviksi. Lautasella yhdistyvät paikallisuus, kauden parhaat maut ja mutkaton vieraanvaraisuus.

Tervetuloa nauttimaan kesästä Rakassa.



HERKUILLA ATERIA ALKUUN

KATKARAPUSKAGEN

Pohjoisen klassikko

L



Käsin kuoritut katkaravut, marinoitu kurkku ja hapankerma muodostavat pehmeän ja raikkaan kokonaisuuden.

Kirjolohenmäti ja shalotti tuovat annokseen hienostunutta syvyyttä.

14

MAA-ARTISOKKAKEITTO

Pehmeää maanläheisyyttä

M, G

Samettinen maa-artisokkakeitto, jossa paahdetun juuren pehmeä maku korostuu. Repeat maa-artisokat ja pikkeliöidyt sienet tuovat annokseen rakennetta ja vivahteita.

Pieni 11 / Iso 21

SAVUSTETTU POROTARTAR

Tunturin sävyjä

M, G



Kevyesti savustettu porotartar, jonka maussa yhdistyvät Lapin perinne ja hienovarainen savuisuus. Keltuainen, valkosipuli ja piparjuuri täydentävät annoksen.

16

LOHIKEITTO

Ajaton pohjoinen

L, G

Täyteläinen lohikeitto, jossa maistuvat puhtaat vedet ja perinteinen osaaminen. Lempeä ja lämmin annos jokaiseen vuodenaikaan.

Pieni 15 / Iso 24

RAKAN SALAATTI

Kesän raikkautta

M, G

Raikas salaattikokonaisuus, jossa yhdistyvät kirsikkatomaatit, marinoitu kurkku, varsiparsakaali ja pikkeliöity punasipuli. Sinappikastike sitoo maut yhteen.

Savulohella M, G 25

Yrttimarinoidulla leipäjuustolla L, G 22

NoChicken -vegaanisella pihvillä V 23



L = Laktoositon M = Maidoton G = Gluteeniton V = Vegaaninen

Tarkempia tietoja allergeeneista saat henkilökunnalta.

Käytämme vain suomalaista poron-, naudan- ja siipikarjan lihaa.

PÄÄRUOAT TUNTURIEN ÄÄRELLÄ

NAUDAN ULKOFILÉE

Rehti ja täyteläinen

L, G

Paistettua naudan ulkofileetä, paahdettua valkosipuliperunaa sekä kauden kasviksia. Pippurikastike viimeistelee annoksen pehmeän mausteiseksi.

36

PORON LAPAKÄRISTYS

Perinteitä lautasella

L, G

Pitkään haudutettua poron lapaa, tarjoiltuna pottuvoin, puolukan ja suolakurkun kera. Ajaton klassikko, jossa maistuu Lappi.

33



PAAHDETTU SIIKA

Kirkkaan veden helmi

L, G

Hienostuneesti paahdettua siikaa, jonka rinnalla tarjoillaan tilliperunaa, maa-artisokkapyreetä ja purjoa. Hummerikastike tuo annokseen syvyyttä ja eleganssia.

35

NAUDANLIHABURGER

Täynnä makua

L

140 g naudanpihvi paahdetun sämpylän välissä. Parmesanmajoneesi, kuusenkerkkächeddar, pikkelöity punasipuli, tuore tomaatti ja salaatti tuovat annokseen runsautta. Tarjoillaan ranskanperunoiden kera.

23

KASVISBURGER

Raikas ja maukas

V



Rapea kasvispihvi, lime-jalapenõmajoneesi ja vegaaninen cheddar yhdistyvät raikkaisiin lisukkeisiin mehevän perunasämpylän välissä. Tarjoillaan ranskanperunoiden kera.

22



SYDÄNTÄ LÄMMITTÄVIÄ MAKEITA

CRÈME BRÛLÉE

Pohjoisen yllätys

L, G

Perinteinen crème brûlée, johon marinoidut sekä tuoreet marjat tuovat raikasta hapokkuutta ja pohjoista luonnetta.

11

RAKAN SUKLAAKAKKU

Tummaa ja pehmeää

L

Täyteläinen suklaakakku, jonka seurana on kahvijäätelöä ja vadelmaa. Tasapainoinen yhdistelmä makeaa ja raikasta.

13

HERUKKATRIO

Marjojen kepeys

G, V



Samettinen mustaherukkamousse, valkoherukkasorbettia ja punaherukkaa. Kevyt ja kirpeä päätös aterialle.

13

