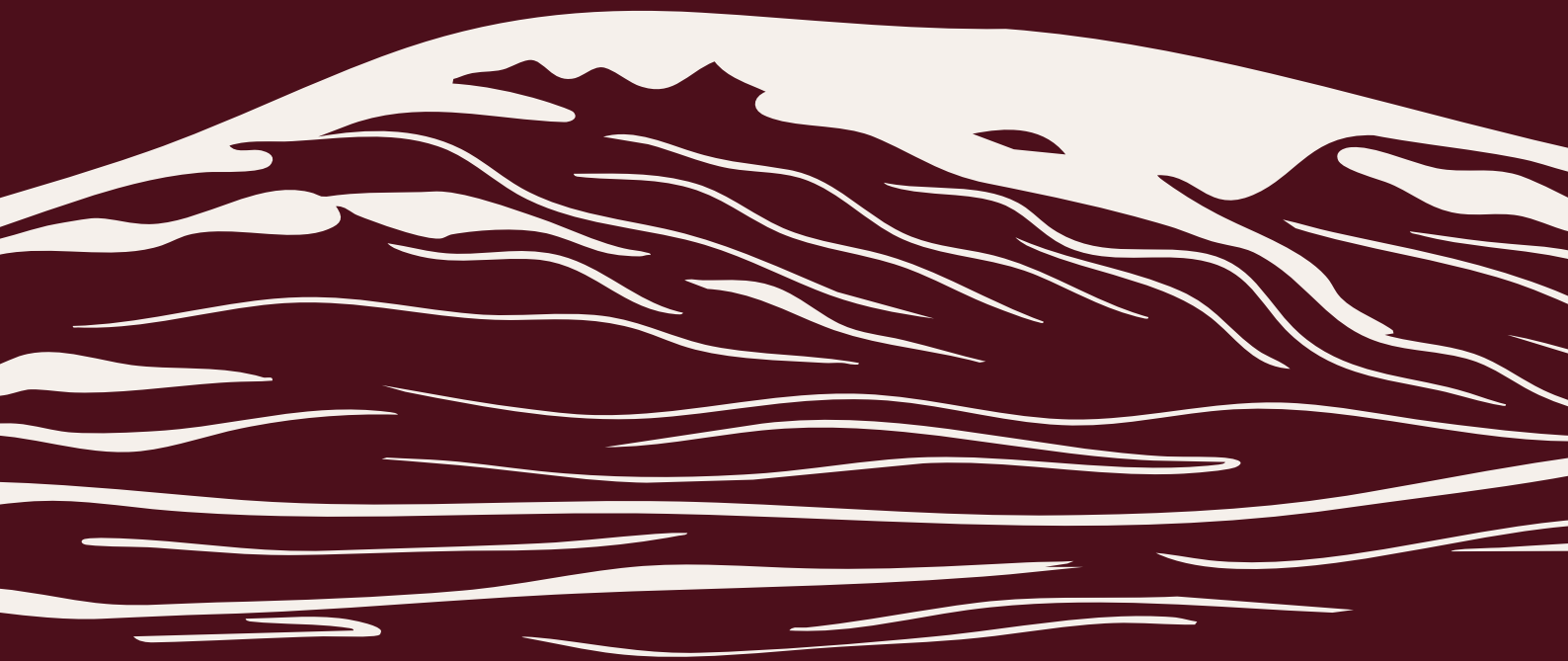




Tervetuloa rauhoittumaan
pohjoisten makujen
ja hyvän mielen äärelle.

Gaissa tarkoittaa korkeaa tunturia, jonka
huipulla lumi säilyy ympäri vuoden. Kuten
ikilumi tunturin laella, myös pohjoisen puhtaat
maut ja ruokaperinteet ovat pysyvä osa
Ravintola Gaissan sydäntä.

Hyvän ruoan äärellä syntyvät parhaat muistot,
kiireettömät kohtaamiset ja yhteiset hetket.
Gaissa vie sinut makumatkalle pohjoiseen,
jossa aidot raaka-aineet, sesongin maut ja
lämmön vieraanvaraisuus kohtaavat.



Herkuilla ateria alkuun

GAISSAN ALKUPALALAUTANEN KAHDELLE



Pohjoisen parhaat palat

L

Sokerisuolattua siikaa ja piparjuurismetanaa, pohjoisen graavattua kirjolohta, pikkeloityä fenkolia ja punasipulia sekä ilmakeivattua härkää herkkutattimajoneesilla. Tarjoillaan paahdetun mallasleivän kera.

31

Viinisuositus: Proverbio Prosecco Extra Dry

KANTARELLIKEITTO

Syksyisen metsän makuja



L

Samettinen kantarellikeitto, jossa syksyn metsän aromit pääsevät oikeuksiinsa. Viimeistelty yrttimarinoiduilla kantarelleilla ja tarjoiltu puolukkaleivän kera.

Pieni 14 / iso 21

Viinisuositus: Oscar Haussmann Riesling

CAESARSALAATTI

Raikas klassikko

L

Rapeaa romainesalaattia, täyteläistä caesarkastiketta, parmesaania ja krutonkeja. Ajaton suosikki kevyempään nälkään.

Pieni 13 / iso 21

Lisää ravunpyrstöjä +3

Viinisuositus: Mud House Sauvignon Blanc

LOHIPASTRAMI

Pohjoisen kala uudella tavalla



L, G

Miedosti maustettua lohipastramia, piparjuurismetanaa, raikasta fenkolisalaattia ja parmesaania. Tasapainoinen yhdistelmä pehmeitä ja raikkaita makuja.

15

Viinisuositus:

Jean-Baptiste Adam Pinot Gris Reserve



G = Gluteeniton M = Maidoton L = Laktoositon

Kysy lisää allergeeneista henkilökunnaltamme. Käytämme vain suomalaisia lihatuotteita.

Pääruokia pohjoisen tapaan

PORON PAAHTOPAISTIA

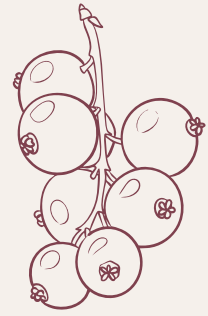
Tunturin täyteläinen elämys

L, G

Mureaa poron paahtopaistia, tummaa mustaherukka-riistakastiketta, samettista palsternakkapyreetä, punajuurta ja puikulaperunaa. Syksyinen annos pohjoisen parhaista mauista.

42

Viinisuositus: Into The Woods GSM



PANEROITU KUHA

Syksyinen järvisaalis

L, G

Kullanrapeaksi paneroitua kuhaa, parmesaanilla maustettua puikulaperunaa, syysjuureksia ja piparjuurismetanaa. Raikas ja täyteläinen kokonaisuus.

31

Viinisuositus: Terre Cevico B.io Catarratto Chardonnay



TALON PIHVI

Gaissan klassikko

L, G

Mureaa härän sisäfileetä, rosepippurikastiketta, syysjuureksia ja maalaisranskalaisia.

42

Viinisuositus: Three Finger Jack Zinfandel

PUNAJUURIRISOTTO

Maaruskan sävyjä lautasella

M, G

Täyteläinen punajuuririsotto saa seurakseen rakuunalla maustettuja punajuuria, paahdettuja pinjansiemeniä ja aromaattista yrttiöljyä.

23

Viinisuositus: Gérard Bertrand Domaine de l'Aigle Pinot Noir



GAISSAN BURGER

Rennon herkullinen

L

150 gramman häränjauhelihipihvi, savujuustoa, herkkutattimajoneesia, pikkelöityä punasipulia ja tomaattia paahdetun sämpylän välissä. Tarjoillaan maalaisranskalaisten kera.

23

Viinisuositus: Three Finger Jack Zinfandel

Hyvän mielen makeita



MUSTIKKA-MURUPAISTOS

Metsän makea päätös

L, G

Lämmin mustikka-murupaistos,
vaniljajäätelöä ja rapeaa marenkia.
Klassinen yhdistelmä, jossa maistuvat
pohjoisen marjat.

13



JÄÄKARPALOT

Kirpeää ja karamellista

L, G

Raikkaita sokeroituja karpaloita ja lämmintä
kinuskikastiketta. Pohjoisen marjojen ja
pehmeän makeuden täydellinen
kohtaaminen.

13



JÄÄTELÖ TAI SORBET

Pieni makea hetki

Päivän jäätelö- ja sorbettimaut tarjoavat
raikkaan päätöksen aterialle.

Kysy tarjoilijaltasi saatavilla olevat
vaihtoehdot.

5 / pallo



G = Gluteeniton M = Maidoton L = Laktoositon

Kysy lisää allergeeneista henkilökunnaltamme. Käytämme vain suomalaisia lihatuotteita.