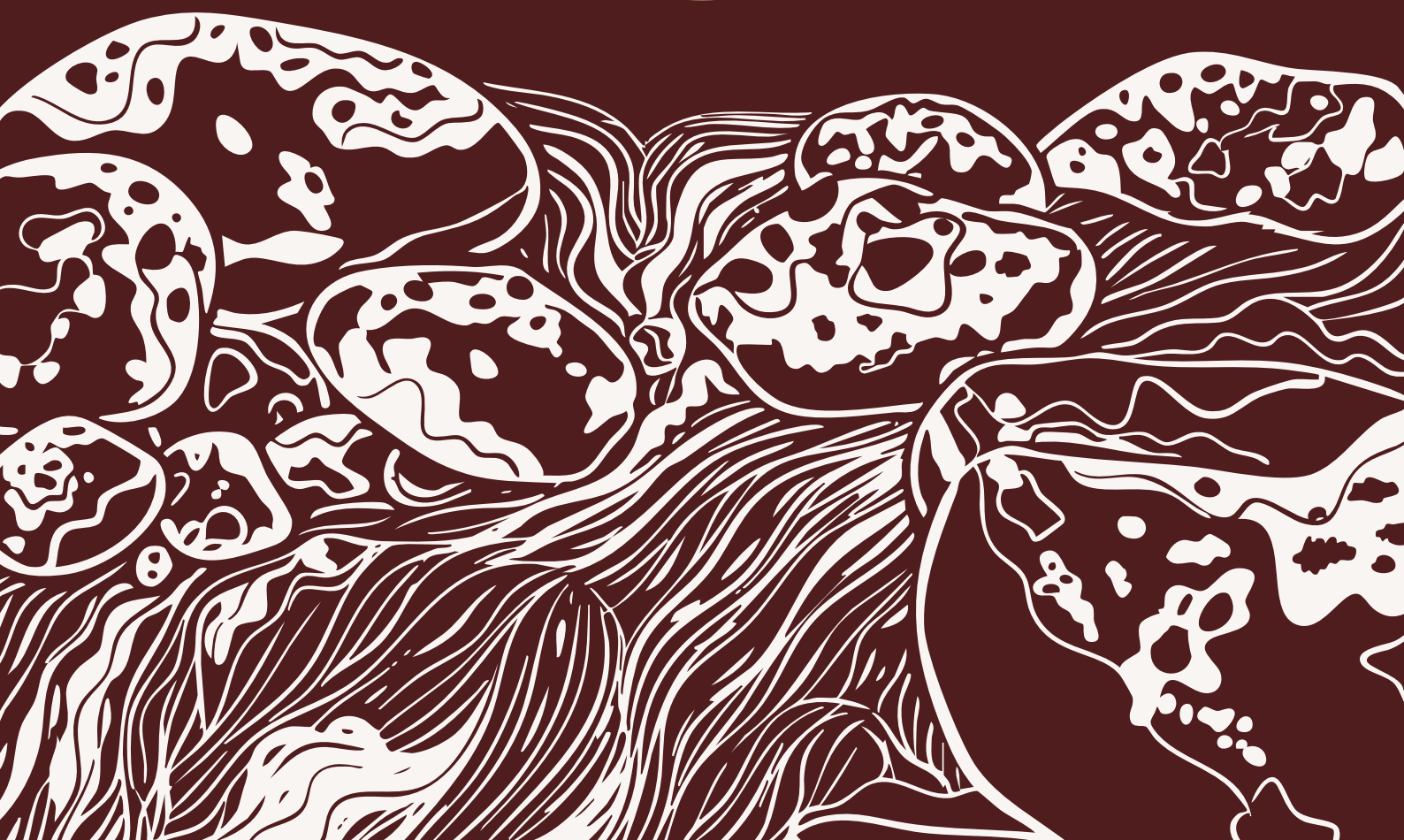
Restaurant

KALTIO

TERVETULOA RAUHOITTUMAAN POHJOISTEN MAKUJEN JA HYVÄN MIELEN ÄÄRELLE

Talven keskellä on aika pysähtyä nauttimaan hyvästä ruoasta ja seurasta. Kaltion talvimenu vie sinut makumatkalle Lappiin, jossa pohjoisen luonnon antimet kohtaavat lämpimän vieraanvaraisuuden. Jokainen annos kertoo palan pohjoisen tarinaa.



Herkuilla ateria alkuun

RIESKAA JA MALLASLEIPÄÄ
L
4.50

PUNAJUURITARTAR
Juuresten parhaat puolet

L, G, V
Juuressipsejä, fritattua kaprista,
rakuunakreemiä sekä balsamicoa.
14.20

Suosittelemme:
Torres Waltraud Riesling
12.80 / 16 CL
56 / plo

HANHEA
Pitkän haudutuksen taikaa

L, G
Yön yli haudutettua hanhea, juuriselleripyreetä,
karpalochutneyta ja rapeaa artisokkaa.
16.20

Suosittelemme:
Anselmann Pinot Noir Trocken
13.20 / 16 CL
62 / plo

KALTION KALAT
Makumatka Lapin järville

L, G
Siian mätiä, sipulia, fenkolismetanaa, ahvencevicheä
ja kylmäsavustettua Inarijärven kalaa.
18.40

Suosittelemme:
Nespolino Trebbiano Chardonnay
14.80 / 16 CL
69 / plo

TATTIKEITTO
Metsän satoa

L, G
Täyteläistä tattikeittoa.
Tarjoillaan höyryävän kuumana
talon mallasleivän kanssa.

Alkuruokana 12.60
Pääruokana 16.50

Suosittelemme:
Barone Montalto Pinot Grigio
12.50 / 16 CL
59 / plo

ARKTINEN KALAKEITTO
Pohjoisten vesien aarteita

L, G
Inarin kalastajien saalista sekä Jäämeren simpukoita
lämmittävässä rapuliemessä. Tarjoillaan höyryävän
kuumana talon mallasleivän kanssa.

Alkuruokana 12.60
Pääruokana 16.50

Suosittelemme:
Magnetic Blanco
10.00 / 16 CL
45 / plo

G = Gluteeniton M = Maidoton L = Laktoositon V = Vegaaninen (V)= Saatavilla vegaanisena
Kysy lisää allergeeneista henkilökunnaltamme. Käytämme vain suomalaisia lihatuotteita.

Pääruokia pohjoisen tapaan

INARIN KALAA
Inarin vesien antimia

L, G

Paikallisten kalastajien kauden saalista,
yrttiperunapyreetä ja sipuli-voikastiketta.

32.80

Suosittelemme:
Torres Waltraud Riesling
12.80 / 16 CL
56 / plo

PERINTEINEN PORONKÄRISTYS
Lapin rakastetuin klassikko

L, G

Puikulaperunamuusia, puolukkaa
ja suolakurkkua.

29.30

Suosittelemme:
Norton Barrel Select Malbec
9.80 / 16 CL
46 / plo

Tai
Saariselkä Pilsner
9.00 / plo

POROA
Ivalon palkisilta

L, G

Grillattua poronfileetä, riista-karpalokastiketta
ja säräjuureksia.

38.30

Suosittelemme:
Nespolino Sangiovese Merlot
14.80 / 16 CL
69 / plo

CRÊPE DE KALTIO
Kevyttä ja rapeaa

L, M, G, V

Kaltion oma tattariohukainen, friteerattua
maa-artisokkaa, puolukkaa ja timjamikreemiä.

28.20

Suosittelemme:
Anselmann Pinot Noir Trocken
13.20 / 16 CL
62 / plo

Grillistä

HIRVEN SISÄFILEETÄ
Arvokasta erämaasta

L, G

Juuriselleripyreetä, pikkelöityä karpaloa
ja tummaa rosmariinikastiketta.

38.90

Suosittelemme:
Nespolino Sangiovese Merlot
14.80 / 16 CL
69 / plo

SUOMALAISTA KANANPOIKAA
Kotoisa suosikki

L, G

Puikulaperunaranskalaisia,
Café de Paris -maustevoita ja tuoresalaattia.

27.80

Suosittelemme:
Nanit Orange Wine
10.70 / 16 CL
50 / plo

SUOMALAISEN ROTUKARJAN ULKOFILEE
Parhaita paloja

L, G

200 g ulkofileepihvi, puikulaperunaranskalaisia,
Café de Paris -maustevoita ja tuoresalaattia.

32.00

Suosittelemme:
Masi Campofiorin
16 / 16 CL
64 / plo

Hyvän mielen makeita

SUKLAA, KARPALO & TATTI
Suklaa & metsä
L, M, G, V
Suklaasorbettia, karpalohilloketta,
tattipölyä ja tattaria.
9.80

Suosittelemme:
Moscatel Oro
9.60 / 8 CL

KALTION HILLALEIVOS
Lapin kulta makeimmillaan
G, L
Vanilja-hillakreemillä täytetty leivos.
9.80

Suosittelemme:
Bradamante
9.80 / 8 CL

PÄIVÄN JUUSTO
Makeaa & suolaista
G
Päivän juusto, siemennäkkäriä ja viikunahilloketta.
7.20

Suosittelemme:
Sandeman Old Invalid Porto
10.00 / 8 CL

MANSIKKASORBETTI
Marjaisa unelma
L, G, V
Raikasta mansikkasorbettia ja marinoituja marjoja.
7.20



G = Gluteeniton M = Maidoton L = Laktoositon V = Vegaaninen (V)= Saatavilla vegaanisena
Kysy lisää allergeeneista henkilökunnaltamme. Käytämme vain suomalaisia lihatuotteita.