Ranua Resort
WILD ARCTIC RESTAURANT

À LA CARTE MENU

ALKURUOAT

Inkiväärinen kurpitsa-linssikeitto (L,G) ja luomu maalaisleipää (L) | 17€

Kurpitsainen linssikeitto saa ihastuttavan lempeän maun tuoreesta inkivääristä. Sisältää Cashew-pähkinää.

Tomaattinen katkarapukeitto (L,G) ja tummaa saaristolaisleipää (L), voita | 17€

Lämmin ja mausteinen katkarapukeitto saa tulisuutta ripauksesta chiliä.

Lajitelma suomalaisia juustoja (L), oliiveja, parmankinkkua, hunajamelonia, talon bruschettaa | 17€

Lisäksi voit maistella suomalaisia, perinteisiä hilloja mm. lakkahilloa, tyrnihilloa ja mustaherukkahilloa.

Viinisuositus akuruoille:
Dal Vulcano Fiano Beneventano

✦

Ruokiin sisältyy vesi juomana.

PÄÄRUOAT

Suomalaisia voissa paistettuja frittimuikkuja (L), perunamuusia (L,G), suolakurkkua ja puolukkahilloa | 32€

Kalamiehen ykkösvalinta, rapea frittimuikku, maistuvan perunamuusin ja lisukkeiden kanssa on varma valinta kotimaisesta ruokapöydästä!

Viinisuositus: Ca' Del Lago Lugana

Hirven entrecôte (L,G), palsternakka-kurpitsapyre (V,G), pariisin perunat, karpalokastiketta ja grillattuja vihanneksia | 42€

Maukas, vähärasvainen hirven entrecôte on valmistettu suomalaisella perinteisellä reseptillä matalassa lämpötilassa hauduttaen.

Viinisuositus: Borsari Amarone della Valpolicella

Porsaan Barbeque ribsit, uuniperunat, talon coleslaw | 35€

Viinisuositus: Borsari Amarone della Valpolicella

Pastaa valkosipulileivän kanssa monin tavoin:

Lohi-kuningaskatkarapupasta (L) | 26€
Juustopasta (L) | 19€
Tomaatti-basilikapasta (V) | 19€

Viinisuositus: InBianco Sangiovese

JÄLKIRUOAT

Valitse mieluinen jälkiruoka listasta kruunaamaan ateriasi.

Crème brûlée kotimaisilla marjoilla | 13€

Viinisuositus: Mr.Klups Moscato

Prosecco-Sorbetti | 15€

Viinisuositus:
Alberto Nani Prosecco Organic Extra Dry

Suklaafondant ja vaniljajäätelöä |15€

Viinisuositus: Ainoa Sametti

Jälkiruokaviini | 13,90€

Borsari Amarone della Valpolicella
Nautittavaksi sellaisenaan tai suklaan kera.