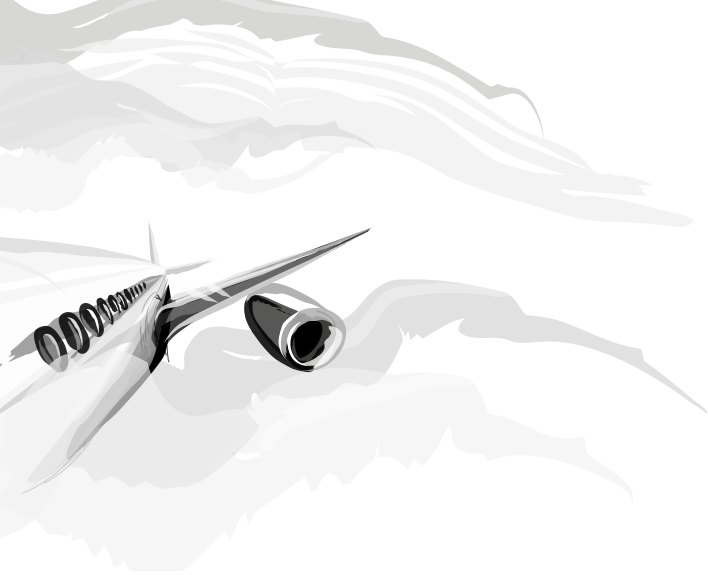




MENU




RANTASIPI AIRPORT





ALKUUN JA PIKKUNÄLKÄÄN

1. **Toast Skagen (L)** 12,20
Jokirapuja, sitrusmajoneesia ja siianmätää paahdetun leivän kera.
Pyydettyessä saatavana myös gluteenittomalla leivällä.
2. **Lohi-mätialkupal** 11,90
Kylmäsavulohimoussea ja siianmätää saaristolaisleivällä.

PÄÄRUOKIA




3. **Grillattu tonnikalapihvi (L, G)** 22,90
Tarjoillaan hedelmäisen vihersalaatin ja sitrus-yrttiöljyn kera.
4. **Lankkupihvi (VL,G)** 27,40
Pariloitu naudan ulkofileepihvi 200g, barbeque-kastiketta, maustevoita, grillitomaattia ja valkosipuliperunaa.
5. **Poronkäristys (VL, G)** 19,80
Lisäksi perunamuhennosta ja puolukkasurvosta.
6. **Kuorrutettu kanaleipä** 19,90
Bearnaiskastikkeella ja sinihomejuustolla kuorrutettua broilerin rintafileettä ja paholaisenhilloa paahdetun leivän päällä sekä ranskanperunoita.   17,90
7. **Savuporopasta (VL)** 17,80
Kermaista savuporokastiketta, aurinkokuivattua tomaattia, parmesanjuustoa ja tuorepastaa.
8. **Sienipasta (L)** 15,70 
Tuorepastaa tuoreiden herkkusienten, portobello- ja siitakesienten sekä parmesanjuuston kera.
9. **Metsästäjän leipä (VL)** 20,90
Naudan ulkofileettä, kantarellikastiketta, paahdettua leipää, salaattia, kirsikkatomaattia, suolakurkkua ja marinoitua punasipulia.

JÄLKIRUOKIA

10. **Tuore hedelmäsalaatti ja vaniljamascarponea (G)** 6,50
  5,85
11. **Päivän kakku** 8,60
Päivittäin vaihtuva täytekakkupala.
12. **Mini brulee ja vadelmasorbettia (G)** 7,20
Paahdettu kermavanukas vadelmasorbettia.

MERKINNÄT



L = laktoositon, VL = vähälaktoosinen, G = gluteeniton annos, valmistustiloissa on käsitelty gluteenipitoisia tuotteita.

  = Hinta YkkösBonus- tai K-Plussa-kortilla.  = Hotel Bonus Club -kortti

FÖRRÄTTER OCH SMÅTT ATT ÄTA

1. **Toast Skagen (L)** 12,20
Flodkräftor, citrusmajonnäs och sikrom på rostat bröd. Fås på begäran på glutenfritt bröd.
2. **Lax-romförrätt** 11,90
Mousse på kallrökt lax och sikrom på skärgårdsbröd.

HUVUDRÄTTER

3. **Grillad tonfiskbiff (L, G)** 22,90
Serveras med fruktig grönsallad och citrus-örtolja.
4. **Plankbiff (LF,G)** 27,40
Grillad ytterfilébiff av nötkött 200 g, barbecuesås, kryddsmör, grillad tomat och vitlökspotatis.
5. **Renskav (LF, G)** 19,80
Serveras med potatismos och rårörda lingon.
6. **Gratinerad kycklingsmörgås** 19,90
Kycklingfilé gratinerad med bearnaisesås och blåmögelost, rostat bröd 17,90
djävulssylt och pommes frites. 
7. **Pasta med rökt renkött (LF)** 17,80
Gräddig sås med rökt renkött, soltorkad tomat, parmesanost och färsk pasta.
8. **Svamppasta (L)** 15,70 
Färsk pasta med färska champinjoner, portobello- och shiitakesvamp samt parmesanost.
9. **Jägarens smörgås (LF)** 20,90
Ytterfilé av nötkött, kantarellsås, rostat bröd, sallad, körsbärstomater, saltgurka och marinerad rödlök.

DESSERTER

10. **Färsk fruktsallad och vaniljmascarpone (G)** 6,50
..... 5,85 
11. **Dagens tårta** 8,60
Olika tårtbitar varje dag.
12. **Minibrulee och hallonsorbet (G)** 7,20
Rostad gräddpudding och hallonsorbet.

BETECKNINGAR

L = Laktosfri, LF = Laktosfattig, G = Glutenfri. I tillredningslokalen har glutenprodukter behandlats.

 = Pris med YkköBonus eller Plussa -kort.  = Hotel Bonus Club -kort

STARTERS AND SNACKS

1. **Toast Skagen (L)** 12,20
Crayfish, citrus mayonnaise and whitefish roe on toasted bread.
Available also with gluten-free bread on request.
2. **Salmon and roe starter** 11,90
Cold-smoked salmon mousse and whitefish roe on archipelago bread.

MAIN COURSES

3. **Grilled tuna steak (L, G)** 22,90
Served with a fruity green salad and citrus and herb oil.
4. **Plank steak (LL, G)** 27,40
Grilled beef sirloin steak 200g, BBQ sauce, seasoned butter, grilled tomato and garlic potatoes.
5. **Sautéed reindeer (LL, G)** 19,80
Served with mashed potato and crushed lingonberries.
6. **Warm chicken sandwich** 19,90
Chicken fillet gratinated with béarnaise sauce and blue cheese, served with toasted bread, devil's jam and French fries.
7. **Smoked reindeer pasta (LL)** 17,80
Creamy smoked reindeer sauce, sun-dried tomatoes, parmesan cheese and fresh pasta.
8. **Mushroom pasta (L)** 15,70
Fresh pasta with fresh champignons, portobello and shiitake mushrooms and parmesan cheese.
9. **Hunter's toast (LL)** 20,90
Beef sirloin steak, chanterelle sauce, toasted bread, lettuce, cherry tomatoes, pickled cucumber and marinated red onion.

DESSERTS

10. **Fresh fruit salad and vanilla mascarpone (G)** 6,50
11. **Cake of the day** 8,60
A slice of layer cake that is different every day.
12. **Mini brûlée and raspberry sorbet (G)** 7,20
Caramelised cream pudding served with raspberry sorbet.

SYMBOLS

L = Lactose-free, LL = Low lactose, G = Gluten-free, products with gluten are handled in the processing area.



ЗАКУСКИ И ЛЕГКИЕ БЛЮДА

1. Тост «Скаген» (БЛ) 12,20
Речные раки, майонез с цитрусовыми и икра сига с подрумяненным хлебом.
Можно заказать с хлебом, не содержащим глютена.
2. Закуска с лососем и икрой 11,90
Мусс из лосося холодного копчения и икра сига на аландском хлебе.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

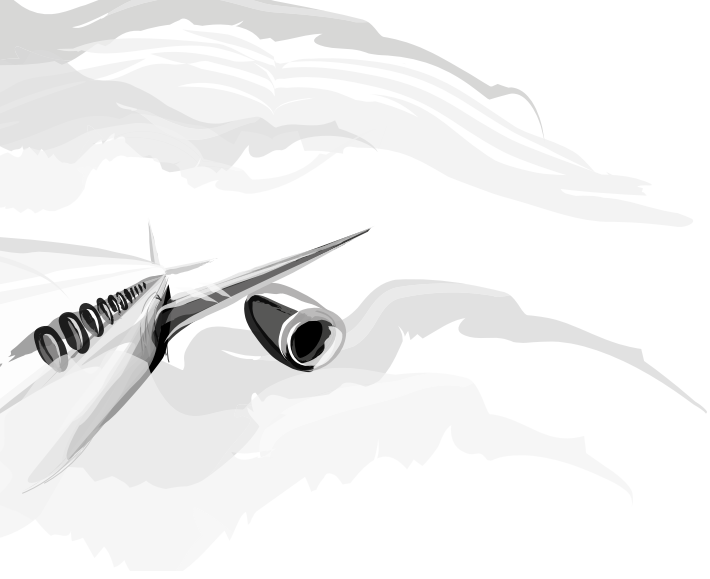
3. Стейк из тунца, приготовленный на гриле (БЛ, БГ) 22,90
Также подается зеленый салат с фруктами. Блюдо приправлено растительным маслом с пряностями и цитрусовыми.
4. Стейк на доске (ПСЛ, БГ) 27,40
Жареный на решетке стейк из говяжьего филе 200 г, соус барбекю, сливочное масло с пряностями, приготовленный на гриле помидор и картофель с чесноком.
5. Оленина по-лапландски (ПСЛ, БГ) 19,80
Подается с тушеным картофелем и толченой брусникой.
6. Бутерброд с курицей под сыром и соусом 19,90
Филе грудки цыпленка под беарнским соусом и голубым сыром, «джем дьявола», подрумяненный хлеб и французский картофель.
7. Паста с копченой олениной (ПСЛ) 17,80
Сливочный соус с копченой олениной, вяленые на солнце помидоры, сыр пармезан и свежая паста.
8. Паста с грибами (БЛ) 15,70
Свежая паста с грибами - свежими шампиньонами, грибами шиитаке и портобелло, и с сыром пармезан.
9. Охотничий бутерброд (ПСЛ) 20,90
Говяжье филе, соус с лисичками, подрумяненный хлеб, салат, помидоры черри, соленый огурец и маринованный красный лук.

ДЕСЕРТЫ

10. Салат из свежих фруктов и ванильный сыр маскарпоне (БГ) 6,50
11. «Торт дня» 8,60
Кусочек свежайшего бисквитного торта с начинкой.
12. «Мини-брюле» и малиновый сорбет (БГ) 7,20
Подрумяненный сливочный пудинг и малиновый сорбет.

СОКРАЩЕНИЯ

БЛ = без лактозы, ПСЛ = с пониженным содержанием лактозы, БГ = блюдо не содержит глютена, но на кухне для приготовления других блюд используются продукты, содержащие глютен.



Rautasipi

AIRPORT

