

— Synttärijuomat —

Samppanja

René Schloesser Brut Tradition,
Champagne, France
40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 40% Pinot Meunier
10 €/12 cl – 59 €/pullo

Valkoviini

15 Elementos white
Casa Relvas, Portugali
Antão vaz, Arinto, Fernão pires
10,50 €/16 cl – 49 €/pullo

Punaviini

15 Elementos red
Casa Relvas, Portugali
Aragonez, Alicante bouschet, Touriga nacional, Tinta
10,50 €/16 cl – 49 €/pullo

Jälkiruokaviini

Finca Antigua Moscatel Dulce,
La Mancha, Espanja
Moscatel de Alejandría, Tempranillo, Moscato
10 €/6 cl

Olut & Siideri

Lapin Kulta Pure III, luomu & gluteeniton 7,90 €/pullo
Paikallisen Lapin Panimon Hippu Golden Pilsner
tai Aihki Dark Lager 9,50 €/pullo
Teerenpelin Puolukkasiideri 9,90 €/pullo

Snapsi

Eveliinan ryyppy 8,50 €/4 cl
Koskenkorva 8,00 €/4 cl

Alkoholittomat juomat

Lapin marjamehu 4,90 € / 0,5 l
Pepsi, Pepsi Max, 7up, Jaffa 5,90 € / 0,5 l
Vichy 4,90 € / 0,5 l
Raikas vesi Ounasvaaran Kolpeneen harjulta 1 €/hlö



AVOINNA:

ma – to: 17.00 – (23)
pe: 16.00 – (23), la: 14 – (23)
su: suljettu
Puh: 0400 369 669 • www.nili.fi



NILI **EST.**
15 VUOTTA! **2006**

**NILIN 15-VUOTIS
SYNTTÄRIMENU**

— **Aperitiivit** —

Alkoholiton Lehtikuohu 7 € / 12 cl

Kontiomehu, Pohjois-Karjala

René Schloesser Brut Tradition Fine Champagne

10 €/12 cl, 59 €/pullo

Roi Rojito 11 €

Bacardi-rommi, lime, mustikkamehu ja tuore minttu

— **Alkuruoka** —

”Skagen” Nilin tapaan

Paahdettua Maalahden limppua, persiljapestoa, yrttisalaattia ja mustaleimalastuja

Valitse täyte

Vegaaninen mätitahna ja tankoparsamajoneesia (L)

Kylmäsavuhaukimousse ja merileväkaviaaria (L)

Yön yli haudutettua Kemijärven karhua hapankermassa ja juureslastuja (L)

— **Väliruokana** —

Syksyn satoa (L, G)

Peltolan-blue sinihomejuustolla maustettua samettista punajuurikeittoa

— **Pääruokana** —

Havumetsän taikaa (L)

Kuusenkerkkävohveli, vuolukermaan muhennettua herkkutattia ja seitania

tai

Meri-Lapin siikaa (L)

Rieskaleivitettyä siikaa Tornioista, paahdettua Lapin puikulaa, rapukastiketta ja villisienivaahtoa

tai

Porotorni (L, G)

Possunkylkeen kiedottu poron sisäpaistitournedos, nokkosperunaröstiä, juuresklapeja, tummaa rosmariinikastiketta ja mustaherukkageeliä

— **Jälkiruokana** —

Hillajänkä (L, G)

Lakka-creme brulee, vadelmasorbettia ja karpalohunajaa

Menu 39 €/hlö

**Täydennä ateriasi
RIEKKO-maistiaisella!**

Riekkokuksa 15 € (L, G)

Keskitalon ylikypsää ansariekkoa kermaisessa riistakastikkeessa

Viinipaketti 26 €/hlö

Kolme lasillista menulle sopivia viinejä.

Alkoholiton juomapaketti 18 €/hlö

**Kolme lasillista menulle sopivia
alkoholittomia juomia.**

Lisätietoja tarjoiltavista annoksista, sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa henkilökunnalta (EU-asetus 1169/2011).