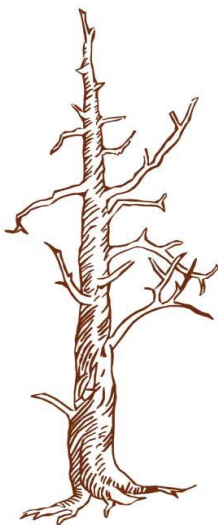


Alkuruokia

Sadonkorjuu VL	10,80
samettisen pehmeää palsternakka-kutunjuustokeittoa, herkkutattia ja kynsilaukkavoissa paistettua rakuunaleipää	
Kojamo M,G	12,80
pintasavustettua Jäämeren lohiconfitia, koivunlehtiöljyllä maustettua uuden sadon perunasalaattia, savukeltuaista ja havumoussea	
Karamellipossua M,G	12,50
timjami-glaseerattua karamellisoitua possunkylkeä, varhaiskaali-omenasalaattia, tervasinappimajoneesia ja juureslastuja	

Erikoisuutena (rajoitettu saatavuus)

Kitusen jäljillä M,G	15,20
kuksallinen ylikypsää karhunpaistia paistiliemessään	



Pääruokia

Nokkosta ja korvasientä L,G paistetulla seitanilla ja Alanamman korvasienitartarilla täytettyä nokkosvohvelia ja yrttisalaattia	22,60
Meri-Lapin siikaa L rieskaleivitettyä siikaa Kemi-Torniolta, kukkakaalikreemiä, valkoviinivoissa paistettua pinaattia ja purjoa sekä rapuvaahtoa	26,20
Pokan juhkakäristys L,G poron paistikäristystä Sallasta, pottuvoita, hillottua puolukkaa ja Sauvon suolakurkkua	27,80
Kangasniemen tuhti pihvi L,G tauumurea härän ulkofileepihvi, paahdettua puikulaperunaa, porter-olutkastiketta ja väinönputki-maustevoita <i>Nilin klassikko vuodesta 2006</i>	29,80
Tunturiporoa kahdella tapaa L,G kuusenkerkkämarinoitua poron ulkofileettä, yön yli kypsytettyä etuselkää, hyrskypottuja ja tummaa omenakastiketta <i>Nilin klassikko vuodesta 2006</i>	37,80

Arktisen luonnon puhtaat maut tulevat Niliin pohjoisen parhailta toimittajilta:
poronlihat Sallasta ja Utsjoelta, karhunliha Kemijärveltä ja Savukoskelta.

Jälkiruokia

Ensimmäitoa ja koivunmahlaa VL,G ternimaito-lakka creme brulee, koivunmahlasorbettia ja mansikkahunajaa	12,90
Köyhät ritarit L voissa paistettua pullavanukasta, valkosuklaa-jugurttijäätelöä ja raparperikomppottia	11,50