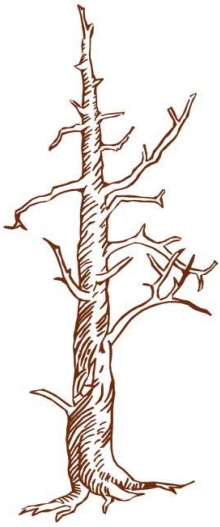


Alkuruokia



Tattikuksa L,G	10,90
vuolukermaan muhennettua, tunturikonjakilla maustettua Kainuun herkkutattia ja väinönputki-siemengranolaa <i>Nilin klassikko vuodesta 2006</i>	
Lohta ja muikkua L	12,50
sokerisuolattua Jäämeren lohta, hapankerma-savumuikkutartaria ja ohraista piimäleipää	
Paliskunnan parasta L	14,80
karpalolla ja savuporolla maustettua pororilletteä, nokkos-waldorfinsalaattia, paahdettua Maalahden limppua ja koivusiirappia	

Erikoisuutena (rajoitettu saatavuus)

Kitusen jäljillä L,G	14,20
kuksallinen ylikypsää karhunpaistia paistiliemessään	
Metsälintujen aatelia L	52,80
rosmariinivoissa paistettua riekonrintaa, taikinoitua riekkopateeta, haudutettua puna- ja valkokaalia sekä vahvaa riistakastiketta	
Metsän kuningas L,G	55,40
miedolla lämmöllä pitkään kypsennettyä karhunpaistia, rosmariiniperunaa ja tattikastiketta	

Pääruokia

Kesän ja syksyn satoa L paistettua suppilovahveroa, variksenmarjaohrattoa, mustaleima emmentalia ja juureslastuja	22,80
Kuhan vaan L,G korppuleivitettyä Miekojärven kuhaa, paahdettua puikulaa ja punajuurivaahtoa	26,90
Kangasniemen tuhti pihvi L,G tuhti takuumurea naudan ulkofilepihvi, tryffeli-perunakakkua ja tummaa kuusenkerkkäkastiketta	29,80
Pokan juhkakäristys L,G poron paistikäristystä Sallasta, pottuvoita, hillottua puolukkaa ja Sauvon suolakurkkua	27,80
Tunturiporoa kahdella tapaa L,G pariloitua poronvasan sisäpaistia, yön yli haudutettua etuselkää, tervaperunaa ja paahdettua valkosipulikastiketta <i>Niliin klassikko vuodesta 2006</i>	37,80

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

Jälkiruokia

Suklaalla suu makiaksi VL,G konjakkipäärynäliköörillä maustettua suklaakakkua, marjasorbettia ja valkosuklaacrumblea	10,80
Talven herkku L leipäjuustouuniomenatartaletti, vanhan ajan vaniljajäätelöä ja kanelisirappia	12,40