

— Synttärijuomat —

Samppanja

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

Valkoviini

Sepia Reserva,
Vistamar, Casablanca Valley, Chile
100% Sauvignon Blanc
10,50 €/16 cl – 49 €/pullo

Punaviini

Sepia Reserva,
Vistamar, Casablanca Valley, Chile
100% Cabernet Sauvignon
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 tilli-kuusenkerkkä ryyppy 8,50 €/4 cl
Koskenkorva 8,00 €/4 cl

Alkoholittomat juomat

Lapin marjamehu 6,90 €/karahvi
Pepsi, Pepsi Max, 7up, Jaffa 5,50 €/pullo
Kivennäisvesi 4,50 €/pullo
Raikas vesi Ounasvaaran Kolpeneen harjulta 1 €/hlö



AVOINNA 18.9.–31.10.2020
ma – pe: 17.00 – (22.00)
la: 14.00 – (22.00), su: suljettu
Puh: 0400 369 669 • www.nili.fi



NILI **EST.**
14 VUOTTA! **2006**

**NILIN 14-VUOTIS
SYNTTÄRIMENU**

— **Aperitiivit** —

Varpu 7 €

Nilin raikas alkoholiton marjacocktail

Lappilaista mustikkamehua, karpalolla maustettua alkoholitonta kuohuviiniä ja jääkarpaloita

René Schloesser Brut Tradition Fine Champagne

10 €/12 cl, 59 €/pullo

Mailman paras Napue Gin & Tonic 13 €

Fever Tree tonic, jääkarpaloita ja tuoretta rosmariinia

— **Alkuruoka – valitse kuksasi** —

Tattikuksa (L, G)

Vuolukermaan muhennettua Hietakankaan herkkutattia tai

Haukikuksa (L, G)

Rantapedon luista keitetystä kermaisesta velouteesta Lokan haukifilettä

tai

Porokuksa (L, G)

Kuohkeaa savuporocappuccinoa höystettynä Ala-Namman väinönputkella

— **Väliruokana** —

Keittiön raikas ja rakas tyrniterveinen (M, G)

— **Pääruokana** —

Halloween kasviswokki (M, G)

Artun parasta kurpitsanuudelia, paistettua tattia ja yrttisalaattia tai

Syvän veen saalis (L)

Hapanrukiilla kevyesti leivitettyä Inarinjärven siikaa, naurispyreetä ja porkkanavaahtoa

tai

Poron potkaa Pokalta (L, G)

Yön yli haudutettu poron etupotka, paahdettua puikulaa ja Kyrön Koskue ginikastiketta

— **Jälkiruokana** —

Saagan suklaakakkua (L, G)

Vuoden 2006 klasikkomme on saanut juhlan kunniaksi höysteeksi mm. hunajakennoa, lakkageeliä, sorbetta, marenkipölyä ja marjoja

Menu 39 €/hlö

Täydennä ateriasi karhumaistiaisella!

Karhukuksa 14 € (M, G)

Kitusen ylikypsää karhupaistia paistiliemessään

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).