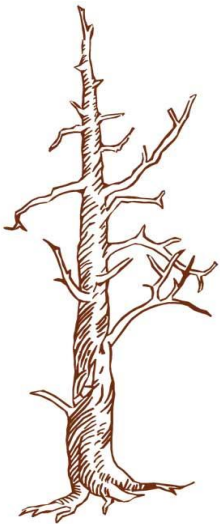




Älkuruokia



Nilin tattikuksa

vuolukermaan muhennettuja Kontiomäen herkkutatteja kuksasta tarjoiltuna ja persiljaruista
Nilin klassikko vuodesta 2006

10,90

Talviverkoilta

leppäsavustettua Inarin siikaa, kirkastetussa voissa paistettuja tilliperunaohukaisia ja pikkeloityä keltavahveroa

12,80

Antsan kalasoppa

lohiliemeen keitetty soppa verkon antimista kermäisenä tai kirkkaana

14,90

Paliskunnan parasta

prototartar Enontekiön poronpaistista, puolukkamajoneesia ja punasipulisalaattia

16,80

Rovaniemen Markkinat

runsas valikoima Lapin parhaita herkkuja
Nilin klassikko vuodesta 2006
(valmistetaan vähintään kahdelle, hinta/henkilö)

24,80

Pääruokia

Seitan tomaattikastikkeeseen muhennettua seitania, kukkakaalipihvi ja Lapin kasviksia	22,60
Jäämeren lohta utuisesti savustettuna paahdetun puikulaperunan, tillipikkelöidyn kurkun ja kuningasrapukastikkeen kera	24,80
Arktista villiturskaa kirkastetussa voissa kypsennettyä turskan selkäpalaa, hernepyreetä ja fenkolikastiketta	27,20
Perinteistä poron paistikäristystä puikulapottuvoita, suolakurkkua ja kotitekoista puolukkahilloa	29,20
Kangasniemen tuhti häränpihvi hienoin häränpihvi, pekoniperunaa ja tryffelillä maustettua ydinluukastiketta <i>Nilin klassikko vuodesta 2006</i>	29,80
Tunturiporoa kahdella tapaa pariloitua poron sisäpaistia, yön yli haudutettua etuselkää, savuperunaa ja vahvaa luista keitettyä jaloriistakastiketta <i>Nilin klassikko vuodesta 2006</i>	37,20

Erikoisuuksia, saatavilla rajallisesti

Kitusen jäljillä kuksallinen ylikypsää karhunpaistia paistoliemessään	15,50
Enontekiön riekkoa kermaista uuniohraa, hunajajuureksia ja punaherukkakastiketta	52,80
Mureaa karhunpaistia Ursus Arctos yön yli haudutettua Inarin karhunpaistia, bataattipyreetä ja herkkutattimuhennosta	64,40

Arktisen luonnon puhtaat maut tulevat Niliin pohjoisen parhailta toimittajilta: poronlihat Enontekiöltä ja Sodankylästä, karhunliha Inarista ja Kainuusta, riekko Enontekiöltä ja häränliha kotimaisilta tiloilta.

Jälkiruokia

Saagan suussa sulavaa suklaakakkua 10,40
pohjanvariksenmarjasorbettia ja valkosuklaamysliä
Nilin Klassikko vuodesta 2006

Karpaloposset Lapponia 11,40
hunajakenna ja viherpippurimarinoituja puutarhamarjoja

Maakerkelän leipäjuustoa 12,80
kauraleivitettyinä hillajätelön ja marengin kera

Lappi suussa

Nilin ainutlaatuinen tunnelma vie sinut tuntureille ja erämaihin nauttimaan arktisen luonnon puhtaista mauista. Keittiömme kulmakiviä ovat puhtaat lappilaiset ja suomalaiset raaka-aineet, joista valmistamme ruoat alusta alkaen itse.

Ravintola on savuton ja tilat koostuvat kolmesta osasta:

65 henkilön ravintolasalista, 20 henkilön Porokammista ja 70 henkilön Nilin Nestistä
Sisustuksessa näkyy lappilainen käsityö ja materiaalina on käytetty mm. jäkälälautaa, keloja, poronsarvia ja poronnahkaa. Sana ”nili” tarkoittaa vanhaa lappilaista ruoan säilytysaittaa, joka rakennettiin pari metriä korkean kannon nokkaan.

Lämpimästi tervetuloa!

