UKKO MENU 72€

Nieriä tartar - Arctic char tartar

Nieriä tartaria, siianmätiä, savustettua jogurttia, mummonkurkkua, kaprista ja rucolaa. Tarjoillaan mallasnäkkärin kera. Laktoositon.

Viinisuositus: Kaufmann Riesling, Saksa

Arctic char tartar, white fish roe, smoked yoghurt, pickled cucumber, capers and aragula. Served with malt cracker. Lactose-free.

Pair with: Kaufmann Riesling, Germany

Poronfilettä - Reindeer fillet

Grillattua poron ulkofileetä. Punaviinikastiketta, maa-artisokkapyreetä ja paahdettuja juureksia ja puolukkaa. Laktoositon ja gluteeniton.

Viinisuositus: Purgatori, Espanja

Grilled reindeer sirloin. Red wine sauce, jerusalem artichoke puree and roasted roots and lingonberries. Lactose-free and gluten-free.

Pair with: Purgatori, Spain

Lapin marjat - Berries of Lapland

Mustikka-valkosuklaaganache, käsintehty puolukkamacaron, hillasorbetti ja jäkäläkakku. Annoksen marjat ovat käsinpoimittu Inarin metsistä.

Viinisuositus: Casa Canevel Prosecco Rosé Brut, Italia

Dessert collection from the forests of Inari. Blueberry-white chocolate ganache, handmade lingonberry macaron, cloudberry sorbet and lichen cake. The berries are hand-picked from the forests of Inari.

Pair with: Casa Canevel Prosecco Rosé Brut, Italy

Viinisuositukset - Wine pairings 32 €

ALKUUN - STARTERS

Juurikkaita ja vuohenjuustoa - Beets and goat cheese 13,90 €

Paahdettua punajuurta, marinoitua keltajuurta, paistettua vuohenjuustoa, pinjansiemeniä, juuressipsejä, rucolaa ja variksenmarja-balsamicosiirappia. Laktoositon ja gluteeniton. Saatavana vegaanisena

Viinisuositus: Groh Sauvignon Blanc, Saksa

Roasted beetroots, marinated golden beets, fried goat cheese, pine seeds, root chips, arugula and crowberry balsamic syrup. Lactose-free and gluten-free. Available as vegan.

Pair with: Groh Sauvignon Blanc, Germany

Suomalaisia juustoja - Finnish cheeses 13,90 €

Peltolan sinihomejuustoa, Jukolan cheddaria ja Kuusamon savugoudaa. Tarjoillaan mustikka- ja hillacurdin eli -tahnan ja siemennäkkärin kera. Laktoositon ja gluteeniton.

Viinisuositus: Jean Leon 3055 Chardonnay, Espanja

Peltola blue cheese, Jukola vintage cheddar and Kuusamo smoked gouda. Served with blueberry curd, cloudberry curd and seed cracker. Lactose-free and gluten-free.

Pair with: Jean Leon 3055 Chardonnay, Spain

Juurisellerikeittoa ja omenaa - Celeriac soup and apples - 13,90 € / 17,90 €

Paahdetusta juuriselleristä valmistettu keitto. Pikkelöityä suomalaista omenaa ja timjamia. Tarjoillaan hapanjuurileivän ja ruskistetun voin kera. Laktoositon ja gluteeniton. Saatavana vegaanisena. Tarjolla kahdessa koossa: alkuruokana tai pääruokana.

Olutsuositus: Lapland Original Lager, Tornio

Creamy celeriac soup maded of roasted celeriac. Picled Finnish apple ja thyme. Served with sourdough bread and brown butter. Lactose-free, gluten-free. Available as vegan. Available as starter or main course.

Pair with: Lapland Original Lager, Finland

Etanapannu - Gratinated Escargots 13,90 €

Peltola Blue -sinihomejuustolla kuorrutettuja valkosipuli-yrttivoissa tiristettyjä etanoita. Tarjoillaan leivän kera. Laktoositon.
Saatavana gluteenittomana.

Olutsuositus: Lapland Original Lager, Tornio

Escargot fried in garlic-herb butter and gratinated with Peltola Blue cheese. Served with bread. Lactose-free. Available as gluten-free.

Pair with: Lapland Original Lager, Finland

Järviltä ja tuntureilta - From lakes and fells 19,90 €

Jääkellarin nieriää, kylmäsavustettua poroa ja siian mätiä. Tarjoillaan miniblinien, smetanan, pikkelöityjen kasvisten, wasabimajoneesin ja puolukkacurdin kera.
Laktoositon. Saatavana gluteenittomana.

Juomasuositus: Jean Leon 3055 Chardonnay, Spain

Cured arctic char, cold smoked reindeer and whitefish roe. Served with mini blinis, smetana, pickled vegetables, wasabi mayonnaise and lingonberry curd.
Lactose-free. Available as gluten-free.

Pair with: Jean Leon 3055 Chardonnay, Spain

Leipäannos - Bread portion 3,90 €

Tuoretta leipää ja voita. Laktoositon. Saatavana gluteenittomana.

Fresh bread and butter. Lactose-free. Available as gluten-free.

PÄÄRUOAT - MAINS

Maa-artisokkaa ja tattia - Jerusalem artichoke and boletus 23,90 €

Paahdettua maa-artisokkaa, paistettua herkkutattia, tattihummusta, pikkelöityjä metsäsieniä ja lehtikaalta. Laktoostion ja gluteeniton. Saatavana vegaanisena.

Viinisuositus: Groh Sauvignon Blanc, Saksa

Roasted jerusalem artichokes, fried boletus mushroom, boletus hummus and kale. Lactose-free and gluten-free. Available as vegan.

Pair with: Groh Sauvignon Blanc, Germany

Inarijärven ahventa - Perch from Lake Inari 29,90 €

Ruskistetussa voissa paistettua pankoleivitettyä ahventa, porkkana-voikastiketta, skånen perunaa, pikkelöityjä kasviksia ja rapeaa lehtikaalta. Laktoositon. Saatavana gluteenittomana.

Viinisuositus: Kaufmann Riesling, Saksa

Panko breaded perch fried in browned butter, carrot-butter sauce, Skåne potatoes, pickled vegetables and crispy kale. Lactose-free. Available as gluten-free.

Pair with: Kaufmann Riesling, Germany

Ukon pihvi - Ukko's steak 34,90 €

180 grammaa suomalaisen härän marmoroitua ulkofilettä grillattuna, Chimichurri-maustevoita, valkosipuliperunaa, karamellisoitua sipulia ja grillattua tomaattia. Laktoositon ja gluteeniton.

Viinisuositus: Norton Privada, Argentiina

180 grams of grilled Finnish marbled beef, Chimichurri spiced butter, garlic potatoes, caramelized onion and grilled tomatoes. Lactose-free and gluten-free.

Pair with: Norton Privada, Argentiina

Poronfilettä - Reindeer fillet 38,90€

Grillattua poron ulkofileetä. Punaviinikastiketta, maa-artisokkapyreetä ja paahdettuja juureksia ja puolukkaa. Laktoositon ja gluteeniton.

Viinisuositus: Purgatori, Espanja

Grilled reindeer sirloin. Red wine sauce, jerusalem artichoke puree and roasted roots and lingonberries. Lactose-free and gluten-free.

Pair with: Purgatori, Spain

Talon burgeri - House burger 24,90 €

180 gramman grillattu naudan rotukarjapihvi, rapeaa pekonia, aito briossisämpylä, Jukolan cheddaria, majoneesia, pikkelöityä punasipulia, tomaattia ja jääsalaattia. Tarjoillaan ranskalaisten ja ketsupin kera. Laktoositon. Saatavana gluteenittomana.

Olutsuositus: Lapland Original Lager Tornio

Grilled 180 gram Finnish purebred beef burger, brioche bun, cheddar, crispy bacon, mayonnaise, pickled red onion, tomato and lettuce. Served with french fries and ketchup. Lactose-free. Available as gluten-free.

Pair with: Lapland Original Lager, Finland

Inarijärven fish & chips - Lake Inari fish & chips 24,90 €

Olutpaneroitua Inarijärven madetta, herneremouladea ja sitruunaa, Tarjoillaan ranskalaisten ja ketsupin kera. Maidoton.

Viinisuositus: Kaufmann Riesling, Saksa

Beer battered Lake Inari burbot, pea remoulade and lemon. Served with french fries and ketchup. Dairy-free.

Pair with: Kaufmann Riesling, Germany

Beyond burger 24,90 €

Beyond meat -kasvispihvi, aito briossisämpylä, Jukolan cheddaria, majoneesia, pikkelöityä punasipulia, tomaattia ja jääsalaattia. Tarjoillaan ranskalaisten ja ketsupin kera. Laktoositon. Saatavana gluteenittomana ja vegaanisena.

Juomasuositus: Hilla Longdrink Tornio

Beyond meat vegetable patty, brioche bun, Jukola cheddar mayonaise, pickled red onion, tomato and salad. Served with french fries and ketchup. Lactose-free. Available as gluten-free and vegan.

Pair with: Cloudberry Longdrink, Finland

LOPPUUN - DESSERTS

Suklaakakkua ja vadelmaa - Chocolate cake & raspberries 13,90 €

Lämmintä suklaakakkua, vaniljajäätelöä ja vadelmia. Maidoton, gluteeniton ja vegaaninen.
Viinisuositus: Dow's Nirvana Reserve Port, Portugali

Freshly baked chocolate cake, vanilla ice-cream and raspberries. Dairy-free, gluten-free and vegan.
Pair with: Dow's Nirvana Reserve Port, Portugali

Mustaherukka ja lakritsaa - Black currant & liqourice 13,90 €

Mustaherukanlehtivanukasta, mustaherukkaa, saksanpähkinää ja lakritsamarenkia. Laktoositon ja gluteeniton.
Viinisuositus: Casa Canevel Prosecco Rosé Brut, Italia

Black currant leaf flavoured pudding, Black currant, wallnuts and liqourice meringue. Lactose-free and gluten-free.
Pair with: Casa Canevel Prosecco Rosé Brut, Italy

Suomalaisia juustoja - Finnish cheeses 13,90 €

Peltolan sinihomejuustoa, Jukolan cheddaria ja Kuusamon savugoudaa. Tarjoillaan mustikka- ja hillacurdin eli -tahnan ja siemennäkkärin kera. Laktoositon ja gluteeniton.
Viinisuositus: Jean Leon 3055 Chardonnay, Spain

Peltola blue cheese, Jukola vintage cheddar and Kuusamo smoked gouda. Served with blueberry curd, cloudberry curd and seed cracker. Lactose-free and gluten-free.
Pair with: Jean Leon 3055 Chardonnay, Spain

Jäätelöannos - Ice cream 4,50 € / 7,90 €

1 tai 2 palloa jäätelöä kermavaahdon, minivohvelin ja suklaa- tai kinuskikastikkeen kera. Makuvaihtoehdot: vanilja, mansikka, suklaa ja vadelmasorbetti.

1 or 2 scoops of ice cream with whipped cream, mini waffle and chocolate or caramel sauce. Flavor options: vanilla, strawberry, chocolate and raspberry sorbet.

WHITE WINES

Jean Leon 3055 Chardonnay, Spain

Fruity and acidic. Organic certified and vegan.

12 cl 10 € - 16 cl 13 € - 75 cl 52 €

Kaufmann Riesling, Germany

Dry and acidic. Organic certified.

12 cl 9 € - 16 cl 12 € - 75 cl 48 €

Groh Sauvignon Blanc, Germany

Fresh and rich in berries.

12 cl 9 € - 16 cl 12,5 € - 75 cl 48 €

That's Neiss Pink Riesling, Germany

Riesling rose. Semi-dry and freshly acidic.

12 cl 8,50 € - 16 cl 11 € - 75 cl 46 €

SPARKLING WINES

Jean-Baptiste Adam Les Natures Cremant, France

Fruity and acidic. Organic certified.

12 cl 11 € - 75 cl 57 €

Casa Canevel Prosecco Rosé Brut, Italy

Dry with hints of berries.

12 cl 10 € - 75 cl 48,5 €

Charles Heidsieck Reserve Champagne, France

Rich and fruity.

75 cl 105 €

RED WINES

Masi BellOvile, Italy

Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo. Rich and fruity. Organic certified and vegan.

12 cl 10 € - 16 cl 13 € - 75 cl 51 €

Norton Privada, Argentina

Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot.
Full-bodied and very tannic. Vegan.

12 cl 11 € - 16 cl 14 € - 75 cl 56 €

Three Finger Jack, USA

Cabernet Sauvignon. Fruity and tannic.

12 cl 11 € - 16 cl 14 € - 75 cl 56 €

Purgatori, Spain

Cariñena, Garnacha. Acidic and fruity. Vegan.

12 cl 13 € - 16 cl 17 € - 75 cl 69 €

Château Puybarbe, France

Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc. Rich. Sustainable certified.

75 cl 85€

DESSERT WINES

Dow's Nirvana Reserve Port, Portugal

Tanninic. Designed for chocolate.

8 cl 11 €

0,0 WINES

Torres Natureo Muscat, Spain

De-alcoholised white wine. Fresh and fruity.

12 cl 7 € - 16 cl 9 € - 37,5 cl 18 €

Torres Natureo Garnacha Syrah, Spain

De-alcoholised red wine. Sweet and fruity.

12 cl 7 € - 16 cl 9 € - 37,5 cl 18 €

Leitz Eins-Zwei-Zero Sparkling Riesling, Germany

Dry and acidic.

25 cl 12 €

Leitz Eins-Zwei-Zero Sparkling Rosé, Germany

Riesling rose. Semi-dry and freshly acidic.

25 cl 12 €

Lagrima Arctica Kuusenkerkkä Sparkling, Finland

Semi-sweet and acidic.

12 cl 11 € - 75 cl 57 €

COFFEE & TEA

FIltered coffee
Ristretto
Espresso
Capuccino
Latte
Flat white
Latte macchiatto
Tea
Hot chocolate

BEERS

Karhu Draftbeer 0,5 8,4 €
Blanc Draftbeer 0,5 9,5 €
Original Lapland Lager 0,33 7 €
Lapland Red Ale 0,33 7 €
Rohki - Blond Lager 0,33 7 €
Aihki - Dark Lager 0,33 7 €
Hippu - Golden Pilsner 0,33 7 €
Saana - Pale Ale 0,33 7 €

CIDERS

Happy Joe Apple 0,33 7,5 €
Sommersby Pear 0,33 5 €

LONGDRINKS

Cloudberry Long Drink 0,33 9 €
Grapefruit Long Drink 0,33 8,5 €
Cranberry Long Drink 0,33 8,5 €
Lime Long Drink 0,33 8,5 €
Orange Long Drink 0,33 8,5 €
Pineapple Long Drink 0,33 8,5 €

SOFT DRINKS

Coca-Cola 0,25 4 €
Coca-Cola Zero 0,25 4 €
Sprite 0,25 4 €
Fanta 0,25 4 €
Pellegrino 0,25 4 €
Pellegrino 0,75 8 €
Tonic 0,25 4 €
Ginger Ale 0,25 4 €
Ginger Beer 0,25 4 €

COCKTAILIT

Suonsilmä 10,50€

Viskiä,
lakkalikööriä ja
inkiväärijuomaa

Rykimä 10,50€

Koskenkorvaa,
karpalomehua,
karpaloita ja
limetinmehua

Hilla 11,50€

Lakkalikööriä,
kuohuviiniä ja paikallista hillaa

Mustikkamuuli 12,50€

Mustikalla maustettua vodkaa,
inkiväärijuomaa,
tuoretta limeä ja
mustikoita

Kyrön cold brew 14,50€

Kyrön kermalikööriä,
espressolla maustettua vodkaa,
tuoretta espressoa ja
sokerisiirrappia

Napue Gin & Tonic 14,50€

Kyrö Napue giniä,
tonic-vettä ja
karpaloita

COCKTAILS

Swamp bog 10,50€

Whisky,
cloudberry liquor and
ginger drink

Rykimä 10,50€

Koskenkorva vodka,
cranberry juice,
cranberries and
lime juice

Cloudberry 11,50€

Cloudberry liquor,
sparkling wine and
local cloudberries

Blueberry mule 12,50€

Blueberry vodka,
ginger drink,
fresh lime and
blueberries

Kyrö cold brew 14,50€

Kyrö cream liquor,
espresso vodka,
fresh shot of espresso and
sugar syrup

Napue Gin & Tonic 14,50€

Award winning Finnish Napue gin,
tonic and cranberries

LAPSILLE

Ukon kalasaalis 11,90 €

Paistettua Inarijärven ahventa, perunamuusia ja sitruunaa. Tarjoillaan salaatin kera. Laktoositon. Saatavana gluteenittomana

Fish & chips 11,90 €

Paneroitua Inarijärven madetta, herneremouladea ja sitruunaa. Tarjoillaan ranskalaisten kera. Laktoositon.

Poronkäristys 11,90 €

Poronpaistikäristystä, perunamuusia ja puolukkahilloa. Tarjoillaan salaatin kera. Laktoositon ja gluteeniton.

Ahkun lihapullat 11,90 €

Poropyöryköitä kermakastikkeessa, perunamuusia ja puolukkahilloa. Tarjoillaan salaatin kera. Laktoositon ja gluteeniton.

Nauravat nakit 11,90 €

Paistettuja nakkeja, perunamuusilla tai ranskalaisilla. Tarjoillaan salaatin kera. Laktoositon ja gluteeniton.

Hamppari 11,90 €

Naudanlihapihvi, cheddar-juusto, majoneesia, salaattia ja tomaattia. Tarjoillaan ranskalaisten kera. Laktoositon. Saatavana gluteenittomana.

KIDS MENU

Catch of the day 11,90 €

Fried perch from Lake Inari, mashed potatoes and lemon. Served with salad. Lactose-free. Avaible as gluten-free.

Fish & chips 11,90 €

Lake Inari burbot, pea remoulade and lemon. Served with french fires and ketchup. Lactose-free.

Sautéed reindeer 11,90 €

Traditional sautéed reindeer served with mashed potatoes and salad. Lactose-free and gluten-free.

Ahku's meatballs 11,90 €

Reindeer meatballs in creamy sauce, mashed potatoes and lingonberry jam. Served with a salad. Lactose-free and gluten-free.

Fried sausages 11,90 €

Fried sausages, mashed potatoes or french fries. Served with a salad. Lactose-free and gluten-free.

Hamburger 11,90 €

Beef burger (Finland), cheddar cheese, mayonnaise, salad and tomato. Served with french fries. Lactose-free. Available as gluten-free.