



# MENU

OLET OIKEASSA PAIKASSA.  
KULTAHIPPU ON NIMENSÄ VEROINEN.  
SE ON PIENI AARRE KAUKANA POHJOISSESSA.

LOKAKUUSTA 2025 ALKAEN KULTAHIPPU ON OSA  
PERHEYRITYS VISIT INARI OY:TÄ,  
JONKA JUURET ULOTTUVAT 1980-LUVULLE.  
VISIT INARI OY TUNNETAAN KORKEATASOISISTA MAJOITUS- JA  
OHJELMAPALVELUISTAAN SEKÄ AIDOSTA ARKTISESTA  
VIERAANVARAISUUDESTAAN.

YHDESSÄ VOIMME TARJOTA ENTISTÄ LAAJEMMAT PALVELUT:  
VIIHTYISÄÄ MAJOITUSTA, ELÄMYKSELLISIÄ RETKIÄ JA AITOA LAPIN  
KOKEMUSTA VUODEN JOKAISENA PÄIVÄNÄ.

\*\*\*\*\*

YOU ARE IN THE RIGHT PLACE.  
HOTEL KULTAHIPPU MEANS A 'NUGGET OF GOLD' SO IT'S LIKE A  
SMALL TREASURE FAR NORTH IN IVALO, LAPLAND.

FROM OCTOBER 2025 ONWARDS, KULTAHIPPU HAS BECOME PART OF  
THE FAMILY-OWNED COMPANY VISIT INARI OY,  
WHOSE ROOTS GO BACK TO THE 1980S.  
VISIT INARI OY IS KNOWN FOR ITS HIGH-QUALITY  
ACCOMMODATION AND ACTIVITY SERVICES,  
AS WELL AS ITS WARM ARCTIC HOSPITALITY.

TOGETHER WE CAN OFFER AN EVEN WIDER RANGE OF SERVICES:  
COMFORTABLE ACCOMMODATION, UNFORGETTABLE GUIDED  
EXPERIENCES, AND THE TRUE SPIRIT OF LAPLAND  
– ALL YEAR ROUND.



## ALKURUOAT

### LOHIKEITTO

**L,(G) – 12,50 €**

KERMAISTA LOHIKEITTOA JA JUUREN LEIVOTTUA RUISLEIPÄÄ  
VIINISUOSITUS: NINJA KICKS RIESLING

### LAPIN HERKKUJA

**L,(G) – 19,40 €**

SOKERISUOLATTUA TAIMENTA, KIRJOLOHEN MÄTIÄ,  
MARINOITUA HERKKUTATTIA, KEVYESTI SAVUSTETTUA PORON  
KIELTÄ, KYLMÄSAVUSTETTUA POROA, TRYFFELIMAJONEESIA,  
PIKKELÖITYÄ PUOLUKKAA, PERUNARIESKAA JA  
JUUREN LEIVOTTUA RUISLEIPÄÄ

*LIHAN ALKUPERÄMAA ON SUOMI*

*VIINISUOSITUS: RESOLUTION BAY PINOT NOIR*

### POROTARTAR

**L,G – 16,50 €**

TRYFFELIMAJONEESIA, GRAAVATTUA KELTUAISTA,  
PIKKELÖITYÄ PUNASIPULIA, PIKKELÖITYÄ SINAPINSIEMENTÄ JA  
MAA-ARTISOKKASIPSEJÄ

*LIHAN ALKUPERÄMAA ON SUOMI*

*VIINISUOSITUS: CA DEL LAGO MONTEPULCIANO*



## ALKURUOAT

### SOKERISUOLATTUA TAIMENTA

**L,(G) – 14,20 €**

TILLIPIIMÄKASTIKETTA, KIRJOLOHEN MÄTIÄ, ETIKKAKURKKUA,  
PIKKELÖITYÄ SINAPINSIEMENTÄ, TILLIÖLJYÄ JA  
TALON OMAA JUUREEN LEIVOTTUA RUISLEIPÄÄ

*VIINISUOSITUS: RESOLUTION BAY SAUVIGNON BLANC*

### ETANAT

**L,(G)- 16,00 €**

PELTOLAN BLUE SINIHOMAJUUSTOLLA JA VALKOSIPULILLA  
KUORRUTETTUJA ETANOITA SEKÄ TALON LEIPÄÄ

*VIINISUOSITUS: CA DEL LAGO MONTEPULCIANO*

### TALON LEIPÄÄ

**L,(G)– 4,00 €**

TALON LEIPÄVALIKOIMA, VOITA SEKÄ HUMMUSTA



## PÄÄRUOAT

### LOHIKEITTO

**L,(G) – 18,90 €**

JUUREEN LEIVOTTUA RUISLEIPÄÄ JA VOITA

*VIINISUOSITUS: NINJA KICKS RIESLING*

### PORONKÄRISTYS

**L,G – 29,50 €**

PERUNAMUUSIA, PORONKÄRISTYSTÄ, SUOLAKURKKUA JA  
PUOLUKKAHILLOA

*LIHAN ALKUPERÄMAA ON SUOMI*

*VIINISUOSITUS: MUCHO MAS*

### POROJA KAHDELLA TAPAA

**L,G – 46,50 €**

PORON ULKOFIILEETÄ, KEVYESTI SAVUSTETTUA PORON KIELTÄ,  
RIISTAKASTIKETTA, TATTIPYREETÄ, MARINOITUA TATTIA,  
PUNAJUURTA, PIKKELÖITYÄ PUOLUKKAA JA  
KUUSENKERKKÄSIIRAPPIA

*LIHAN ALKUPERÄMAA ON SUOMI*

*VIINISUOSITUS: CA DEL LAGO MONTEPULCIANO*



## PÄÄRUOAT

### NAUDAN SISÄFILEE

**L,G – 37,50 €**

NAUDAN SISÄFILEETÄ 160 G, PUNAVIINI BBQ-KASTIKETTA,  
VUOHENJUUSTOA, KARAMELLISOITUA SIPULIA,  
VARSIPARSAKAALTA JA PAAHDETTUA BATAATTIA

*LIHAN ALKUPERÄMAA ON SUOMI*

*VIINISUOSITUS: MUCHO MAS*

### KANA & ARANCINI

**L,G – 24,90 €**

KANAN RINTAFILEE 180 G, SITRUS-ARANCINI,  
SAHRAMILLA MAUSTETTUA VALKOVIINIKASTIKETTA,  
VARSIPARSAKAALTA, CONFATTUA PURJOA JA RETIISIÄ

*LIHAN ALKUPERÄMAA ON SUOMI*

*VIINISUOSITUS: RESOLUTION BAY SAUVIGNON BLANC*

### HERKKUTATTIRISOTTO

**L,G (SAATAVILLA VEGAANISENA) – 24,00 €**

LAVENTELILLA MAUSTETTUJA MARINOITUJA  
KARHUNVATUKOITA JA VARSIPARSAKAALTA

*VIINISUOSITUS: RESOLUTION BAY PINOT NOIR*



## PÄÄRUOAT

### PAAHDETTUA ANKANRINTAA

**L,G – 27,00 €**

PAAHDETTUA ANKANRINTAA 140 G, HERKKUTATTIRISOTTOA  
SEKÄ LAVENTELILLA MAUSTETTUJA MARINOITUJA  
KARHUNVATUKOITA

*ANKAN LIHA SAAPUU MEILLE EU:N ALUEELTA  
VIINISUOSITUS: RESOLUTION BAY PINOT NOIR*

### INARIJÄRVEN KAKSI KALAA

**L,G – 34,00 €**

MAA-ARTISOKKA-PERUNAPYREETÄ, INARIJÄRVEN TAIMENTA  
JA SIIKAA, CONFATTUA PURJOA,  
OMENAPUNAKAALIPAISTOSTA  
SEKÄ SITRUS-VALKOVIINIKASTIKETTA

*VIINISUOSITUS: RESOLUTION BAY SAUVIGNON BLANC*

### POROBURGER

**L,(G) – 26,50 €**

PORON JAUHELIHAPIHVI 160 G, TRYFFELIMAJONEESIA,  
OMENAPUNAKAALIPAISTOSTA, PIKKELÖITYÄ PUOLUKKAA,  
SAVUJUUSTOA, PEKONIA JA RANSKANPERUNOITA

*LIHAN ALKUPERÄMAA ON SUOMI  
VIINISUOSITUS: MUCHO MAS*



## JÄLKIRUOAT

### LEIPÄJUUSTOA FILOTAIKINASSA

**12,00 €**

FILOTAIKINAAN KÄÄRITTYÄ, UPPOPAISTETTUA LEIPÄJUUSTOA,  
HILLAKEITTOA, KANELI-KARDEMUMMAVAHAHTOA JA  
VANILJAJÄÄTELÖÄ

### UUNIOMENAA JA VANILJAA

**L,(G) – 12,00 €**

VANILJAKASTIKETTA, KAURACRUMBLEA,  
PUNAVIINI-KANELISIIRAPPIA JA PISTAASI-SUKLAAMOUSSEA

### SUKLAAUNELMA

**G – 12,00 €**

PISTAASI-SUKLAAMOUSSEA, VALKOSUKLAAMARKIISIA,  
KARPALOMELBAA JA SOKEROITUJA KARPALOITA



## LASTEN RUOAT

### PORONKÄRISTYS

L,G - 9,00€

PERUNAMUUSIA, PORONKÄRISTYSTÄ, PUOLUKKAA JA  
SUOLAKURKKUA

*LIHAN ALKUPERÄMAA ON SUOMI*

### LASTEN BURGER

L,(G) - 9,00€

NAUDAN BURGERPIHVI, SALAATTIA, JUUSTOA JA MAJONEESIA

### NUGETIT & RANSKALAISET

L,G - 9,00€

NUGETTEJA, RANSKALAISIA, KURKKUA JA TOMAATTIA

**KAIKKI LASTEN ANNOKSET  
SISÄLTÄVÄT JÄÄTELÖTIKUN JÄLKIRUOAKSI!**

LASTEN ANNOKSET OVAT SAATAVILLA  
VAIN ALLE 14-VUOTIAILLE

L- LAKTOOSITON, VL- VÄHÄLAKTOOSINEN M- MAIDOTON, G- GLUTEENITON





## STARTERS

### **SALMON SOUP**

**LF,(GF) – €12,50**

CREAMY SALMON SOUP SERVED WITH SOURDOUGH RYE BREAD

*WINE RECOMMENDATION: NINJA KICKS RIESLING*

### **A TASTE OF LAPLAND**

**LF,(GF) – €19,40**

SUGAR-SALTED ARCTIC CHAR, RAINBOW TROUT ROE,  
MARINATED PORCINI MUSHROOMS, LIGHTLY SMOKED  
REINDEER TONGUE, COLD-SMOKED REINDEER,  
TRUFFLE MAYONNAISE, PICKLED LINGONBERRIES,  
POTATO FLATBREAD, AND SOURDOUGH RYE BREAD

*ORIGIN OF THE MEAT: FINLAND*

*WINE RECOMMENDATION: RESOLUTION BAY PINOT NOIR*

### **ARCTIC REINDEER TARTAR**

**LF,GF – €16,50**

TRUFFLE MAYONNAISE, CURED EGG YOLK, PICKLED RED ONION,  
PICKLED MUSTARD SEEDS, AND JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS

*ORIGIN OF THE MEAT: FINLAND*

*WINE RECOMMENDATION: CA DEL LAGO MONTEPULCIANO*



## STARTERS

### LAPLAND TROUT PLATE

**LF,(GF) – €14,20**

DILL-BUTTERMILK SAUCE, RAINBOW TROUT ROE, PICKLED CUCUMBER, PICKLED MUSTARD SEEDS, DILL OIL, AND HOUSE-MADE SOURDOUGH RYE BREAD

*WINE RECOMMENDATION: RESOLUTION BAY SAUVIGNON BLANC*

### ESCARGOTS

**LF,(GF) – €16.00**

GRATINATED WITH PELTOLA BLUE BLUE CHEESE AND GARLIC, SERVED WITH HOUSE BREAD

*WINE RECOMMENDATION: CA DEL LAGO MONTEPULCIANO*

### HOUSE BREAD

**LF,(GF) – €4.00**

SELECTION OF HOUSE-MADE BREADS, SERVED WITH BUTTER AND HUMMUS



## MAIN COURSES

### **SALMON SOUP**

**LF,(GF) – €18,90**

CREAMY SALMON SOUP SERVED WITH SOURDOUGH RYE BREAD

*WINE RECOMMENDATION: NINJA KICKS RIESLING*

### **TRADITIONAL SAUTÉED REINDEER**

**LF,GF – €29,50**

MASHED POTATOES, SAUTÉED REINDEER, PICKLED CUCUMBER  
AND LINGONBERRIES

*ORIGIN OF THE MEAT: FINLAND*

*WINE RECOMMENDATION: MUCHO MAS*

### **REINDEER TWO WAYS**

**LF,GF – €46,50**

REINDEER SIRLOIN AND LIGHTLY SMOKED REINDEER TONGUE,  
GAME SAUCE, PORCINI PURÉE, MARINATED MUSHROOMS,  
BEETROOT, PICKLED LINGONBERRIES,  
AND SPRUCE SHOOT SYRUP

*ORIGIN OF THE MEAT: FINLAND*

*WINE RECOMMENDATION: CA DEL LAGO MONTEPULCIANO*



## MAIN COURSES

### BEEF TENDERLOIN

**LF,GF – €37,50**

160 G BEEF TENDERLOIN, RED WINE-BBQ SAUCE,  
GOAT CHEESE, CARAMELIZED ONION, BROCCOLINI,  
AND ROASTED SWEET POTATOES

*ORIGIN OF THE MEAT: FINLAND*

*WINE RECOMMENDATION: MUCHO MAS*

### CHICKEN & ARANCINI

**LF,GF – €24,90**

180 G CHICKEN BREAST, CITRUS ARANCINI,  
SAFFRON-INFUSED WHITE WINE SAUCE, BROCCOLINI,  
CONFIT LEEK, AND RADISH

*ORIGIN OF THE MEAT: FINLAND*

*WINE RECOMMENDATION: RESOLUTION BAY SAUVIGNON BLANC*

### PORCINI RISOTTO

**LF,GF (AVAILABLE VEGAN) – €24,00**

MARINATED BLACKBERRIES WITH LAVENDER, AND BROCCOLINI

*WINE RECOMMENDATION: RESOLUTION BAY PINOT NOIR*



## MAIN COURSES

### ROASTED DUCK BREAST

LF,GF – €27,00

140 G ROASTED DUCK BREAST, PORCINI RISOTTO AND  
MARINATED BLACKBERRIES WITH LAVENDER

*THE DUCK MEAT IS SOURCED FROM THE EU*

*WINE RECOMMENDATION: RESOLUTION BAY PINOT NOIR*

### ARCTIC TROUT & WHITEFISH FROM LAKE INARI

LF,GF – €34,00

JERUSALEM ARTICHOKE–POTATO PURÉE, ARCTIC CHAR AND  
WHITEFISH FROM LAKE INARI, SAUTÉED APPLE AND RED  
CABBAGE, CONFIT LEEK,

AND CITRUS WHITE WINE SAUCE

*WINE RECOMMENDATION: RESOLUTION BAY SAUVIGNON BLANC*

### REINDEER BURGER

LF,(GF) – €26,50

160 G REINDEER PATTY, TRUFFLE MAYONNAISE,  
SAUTÉED APPLE AND RED CABBAGE, PICKLED LINGONBERRIES,  
SMOKED CHEESE, BACON, AND FRENCH FRIES

*ORIGIN OF THE MEAT: FINLAND*

*WINE RECOMMENDATION: MUCHO MAS*



## DESSERTS

### CRISPY SQUEAKY CHEESE WITH CLOUDBERRY SOUP

**€12,00**

DEEP-FRIED FINNISH SQUEAKY CHEESE WRAPPED  
IN FILO DOUGH, CLOUDBERRY SOUP,  
CINNAMON-CARDAMOM FOAM, AND VANILLA ICE CREAM

### BAKED APPLE AND VANILLA

**LF,(GF) – €12,00**

VANILLA SAUCE, OAT CRUMBLE, RED WINE–CINNAMON SYRUP,  
AND PISTACHIO–CHOCOLATE MOUSSE

### CHOCOLATE DREAM

**GF – €12,00**

PISTACHIO CHOCOLATE MOUSSE,  
WHITE CHOCOLATE MARQUISE, CRANBERRY MELBA  
AND SUGARED CRANBERRIES



## FOR KIDS

### SAUTÉED REINDEER

**LF,GF – €9.00**

MASHED POTATOES, SAUTÉED REINDEER, LINGONBERRIES,  
AND PICKLED CUCUMBER

*ORIGIN OF THE MEAT: FINLAND*

### KIDS' BURGER

**LF,(GF) – €9.00**

BEEF BURGER PATTY WITH LETTUCE, CHEESE,  
AND MAYONNAISE

### NUGGETS & FRIES

**LF,GF – €9.00**

CHICKEN NUGGETS, FRENCH FRIES, CUCUMBER, AND TOMATO

**ALL KIDS' MEALS INCLUDE AN ICE CREAM BAR FOR DESSERT!**

KID'S MEALS ARE AVAILABLE ONLY FOR GUESTS UNDER 14  
YEARS OLD.

LF- LACTOSE-FREE , LL- LOW-LACTOSE, DF- DAIRY-FREE, GF- GLUTEN-FREE