VISIT INARI
Safaris & Accommodation
Hotel Inari
Restaurant Aurora

WELCOME

Our menu is inspired by the pure nature and rich culinary traditions of Lapland and Finland. We are committed to using locally sourced, high-quality ingredients whenever possible, with a focus on sustainability and authenticity.
Reindeer and fish are at the heart of our cuisine, sourced locally from the Inari region.
We believe in creating memorable dining experiences by combining simple, fresh ingredients with thoughtful preparation.
Almost everything on our menu is prepared in-house – from our breads to sauces and purées – with care and respect for the ingredients
and the land they come from.
We warmly welcome you to enjoy the flavours of Lapland!
Please note that our kitchen handles a variety of ingredients. Despite our best efforts to avoid cross-contact, we cannot guarantee that
our dishes are completely free from allergens.
Please notify our staff of any allergies before ordering.

GF – gluten-free / LF – lactose-free / LL – low-lactose
DF – dairy-free / V – vegetarian / VG – vegan

TERVETULOA

Ruokalistamme on saanut inspiraationsa Lapin puhtaasta luonnosta sekä Lapin ja koko Suomen rikkaista ruokaperinteistä. Haluamme suosia paikallisia, laadukkaita raaka-aineita aina mahdollisuuksien mukaan ja panostaa kestävyyteen sekä aitoihin makuelämyksiin.
Poro ja kala ovat keittiömme kulmakiviä, ja ne hankitaan paikallisesti Inarin alueelta.
Uskomme, että yksinkertaisista ja tuoreista raaka-aineista voidaan huolellisella valmistuksella luoda unohtumattomia makuelämyksiä.
Valmistamme lähes kaiken itse omassa keittiössämme – leivistä kastikkeisiin ja pyreisiin – kunnioittaen raaka-aineita ja niiden alkuperää.
Toivotamme teidät lämpimästi tervetulleiksi nauttimaan Lapin mauista!

Huomioithan, että keittiössämme käsitellään monipuolisesti erilaisia raaka-aineita. Vaikka pyrimme huolellisesti välttämään allergeenien ristikontaminaatiota, emme voi taata annostemme olevan täysin allergeenittomia. Ilmoitathan mahdollisista ruoka-aineallergioista henkilökunnallemme ennen tilaamista.

G – gluteeniton / L – laktoositon / VL – vähälaktoosinen
M – maidoton / V – kasvisruoka / VEG – vegaaninen

VISIT INARI
Safaris & Accommodation

STARTERS
ALKURUOAT

PORCINI SKAGEN
HERKKUTATTISKAGEN

Potato blini, porcini mushroom salad with cream cheese and herbs, marinated chanterelles, pickled red onion, crispy kale, thyme oil and truffle mayonnaise.
LF, (GF - on request)

Perunablini, tuorejuustolla ja yrteillä maustettua herkkutattisalaattia, marinoituja kantarelleja, pikkelöityä punasipulia, rapeaa lehtikaalia, timjamiöljyä ja tryffelimajoneesia.
L, (G - pyynnöstä)
13,00 €

TASTE OF LAPLAND
LAPIN MAKUJA

Lightly smoked reindeer tongue, cold-smoked whitefish, whitefish roe, porcini mushroom salad, truffle mayonnaise, marinated chanterelles, lingonberries, sourdough rye bread and potato blini.
LF, (GF - on request)

Kevyesti savustettua poronkieltä, kylmäsavustettua siikaa, siianmätiä, herkkutattisalaattia, tryffelimajoneesia, marinoituja kantarelleja, puolukkaa, juureen leivottua ruisleipää ja perunablini.
L, (G - pyynnöstä)
21,50 €

TRADITIONAL SALMON SOUP
PERINTEINEN LOHIKEITTO

Creamy salmon soup served with sourdough rye bread and butter.
LF, (GF - on request)

Kermaista lohikeittoa, juureen leivottua ruisleipää ja voita.
L, (G - pyynnöstä)
13,50 € / 20,90 €

VISIT INARI
Safaris & Accommodation

STARTERS
ALKURUOAT

REINDEER ASSORMENT
POROLAJITELMA

Lightly smoked reindeer tongue, warm-smoked reindeer roast, bolete mayonnaise, cranberry coulis, pickled red onion and marinated chanterelles.
DF, GF

Kevyesti savustettua poronkieltä, lämminsavustettua poron sisäpaistia, tattimajoneesia, karpalocoulista, pikkelöityä punasipulia ja marinoituja kantarelleja.
M, G
18,50 €

WILD MUSHROOM SOUP
TATTIKEITTO

Clear wild mushroom soup with creamy bacon foam, crispy bacon and toasted bread.
LF, (GF- VG on request)

Kirkasta tattikeittoa, kermaista pekonivaahtoa, rapeaa pekonia ja paahdettua leipää.
L, (G, VEG - pyynnöstä)
12,50 € / 19,90 €

BREAD SELECTION
LEIPÄ-ANNOS

A selection of house-made bread and whipped butter and garlic oil
LF, (GF - on request)

Talon leipävalikoima sekä vaahdotettua voita ja valkosipuliöljyä
L, (G - pyynnöstä)
5,20 €

GREEN SALAD
VIHREÄ SALAATTI

DF, (GF - on request)
M, (G - pyynnöstä)
6,80 €

VISIT INARI
Safaris & Accommodation

MAIN COURSES
PÄÄRUOAT

WHITEFISH FROM LAKE INARI
INARIJÄRVEN SIIKAA

Whitefish from Lake Inari (140 g), green beans, smoked parsnip purée, beetroot and fennel sauce and potato cake.
LF, GF

Inarijärven siikaa (140 g), vihreitä papuja, savupalsternakkapyreetä, punajuuri-fenkolikastiketta ja perunakakkua.
L, G
31,40 €

BEEF TENDERLOIN
NAUDAN SISÄFILEETÄ

Beef tenderloin (160 g), green beans, marinated chanterelles, crispy bacon, red wine sauce, truffle mayonnaise and potato croquette flavoured with herbs and mushrooms.
LF, GF

Naudan sisäfileetä (160 g), vihreitä papuja, marinoituja kantarelleja, rapeaa pekonia, punaviinikastiketta, tryffelimajoneesia sekä yrteillä ja sienillä maustettua perunakrokettia.
L, G
42,80 €

DUCK BREAST
ANKANRINTAA

Duck breast (160 g), roasted apple, marinated red cabbage, habanero honey, sesame sauce and egg fried rice.
Contains soy and sesame seeds
DF, GF

Ankanrintaa (160 g), paahdettua omenaa, marinoitua punakaalia, habanero-hunajaa, appelsiini-seesamikastiketta ja paistettua munariisiä.
Sis. soijaa ja seesamia
M, G
27,10 €

VISIT INARI
Safaris & Accommodation

MAIN COURSES
PÄÄRUOAT

REINDEER IN THREE WAYS
PORUA KOLMELLA TAPAA

Reindeer blood sausage, smoked reindeer tongue, roasted reindeer, game sauce, smoked parsnip purée, roasted apple, cranberry coulis and a potato croquette flavoured with herbs and mushrooms.
LF

Poronverimakkaraa, savustettua poronkieltä, poronpaistia, riistakastiketta, savupalsternakkapyreetä, paahdettua omenaa, karpalocoulista sekä yrteillä ja sienillä maustettua perunakrokettia.
L
39,40 €

REINDEER BURGER
POROBURGERI

Reindeer burger patty (160 g), bacon, lettuce, mushroom mayonnaise, smoked cheese, lingonberries, pickles, caramelised onion and French fries.
(GF- on request)

Poronjauhelihapihvi (160 g), pekonia, salaattia, tattimajoneesia, Kuusamon savujuustoa, puolukkaa, suolakurkkua, karamellisoitua sipulia ja ranskanperunoita.
29,80 €
(G- pyynnöstä)

TRADITIONAL SAUTÉED REINDEER
PORONPAISTIKÄRISTYS

Traditional sautéed reindeer, mashed potatoes, pickled cucumber and lingonberries.
LF, GF

Perinteistä poronpaistikäristystä, perunapyreetä, maustekurkkua ja puolukkaa.
L, G
35,00 €

VISIT INARI
Safaris & Accommodation

MAIN COURSES
PÄÄRUOAT

ROASTED PORTOBELLO PAAHDETTUA PORTOBELLOSIENTÄ

Herb-marinated portobello mushroom, potato cake, smoked parsnip purée, beetroot and fennel sauce and green beans.
LF, GF

Yrttimarinoitua portobellosientä, perunakakkua, savupalsternakkapyreetä, punajuuri-fenkolikastiketta ja vihreitä papuja.
L, G
22,40 €

VEGAN BURGER
VEGAANIBURGERI

Herb-marinated portobello mushroom, lettuce, pickled red onion, pickles, mushroom mayonnaise and French fries.
VG (GF- on request)

Yrttimarinoitua portobellosientä, salaattia, pikkelöityä punasipulia, suolakurkkua, tattimajoneesia ja ranskanperunoita.
VEG (G- pyynnöstä)
21,50 €

ASIAN STYLE TOFU
AASIALAISTYYLINEN TOFU

Tofu, roasted apple, marinated red cabbage, habanero honey, orange and sesame sauce and fried rice.
Contains soy and sesame seeds
VG, GF
Tofua, paahdettua omenaa, marinoitua punakaalia, habanero-hunajaa, appelsiini-seesamikastiketta ja paistettua riisiä.
Sis. soijaa ja seesamia
VEG, G
27,00 €

VISIT INARI
Safaris & Accommodation

DESSERTS
JÄLKIRUUAT

FINNISH BREAD CHEESE IN FILO PASTRY
LEIPÄJUUSTOA FILOTAIKINASSA

Finnish bread cheese wrapped in filo pastry, cloudberry sauce, cloudberries, cinnamon and cardamom cream and vanilla ice cream.

Filotaikinaan käärittyä leipäjuustoa, hillakeittoa, hillaa, kaneli-kardemummakermaa ja vaniljajäätelöä.

14,00 €

CINNAMON AND CARDAMOM CRÈME BRÛLÉE
KANELI-KARDEMUMMA CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée flavoured with cinnamon and cardamom, served with tangy apple chutney.

LF, GF

Kanelilla ja kardemummalla maustettua crème brûléeta sekä pikanttia omenachutneyta.

L, G

14,00 €

CHOCOLATE CAKE
SUKLAALEIVOS

Chocolate cake served with cloudberries, cloudberry sauce and vanilla ice cream.

LF, GF (VG-on request)

Suklaaleivos, hillaa, hillakeittoa ja vaniljajäätelöä.

L, G (VEG- pyynnöstä)

14,00 €

VISIT INARI
Safaris & Accommodation

DESSERTS
JÄLKIRUUAT

ICE CREAMS
JÄÄTELÖT

Vanilla ice cream with wild berries
LF, GF
Vaniljajäätelö marjoilla
L, G
9,00 €

Chocolate ice cream with wild berries
LF, GF
Suklaajäätelö marjoilla
L, G
9,00 €

Liquorice ice cream
LF, GF
Lakritsijäätelö
L, G
9,00 €

Raspberry sorbet
GF, VG
Vadelmasorbetti
G, VEG
9,00 €

Chocolate sauce with ice cream
LF, GF
Suklaakastike jäätelön lisukkeeksi
L, G
1,20 €

VISIT INARI
Safaris & Accommodation

RED WINES
PUNAVIINIT

Santa Helena Varietal Cabernet Sauvignon – Chile
Medium-bodied, medium tannins with notes of blackcurrant and dark cherry
Keskitäyteläinen, keskitanniininen, herukkainen ja tumman kirsikkainen
12 cl – **6,00 €**
16 cl – **8,00 €**
bottle 75 cl / pullo 75 cl - **32,00 €**

Dr. Pauly Bergweiler Baden Spätburgunder – Germany / Saksa
Dry, light-bodied, fresh acidity with notes of cherry, slightly spicy
Kuiva, kevyt, raikkaan hapokas, kirsikkainen sekä hennon mausteinen
12 cl – **9,00 €**
16 cl – **13,00 €**
bottle 75 cl / pullo 75 cl – **52,00 €**

Finca Serrano Monastrell – Spain / Espanja
Full-bodied, medium tannins, oaky with notes of cherry
Täyteläinen, keskitanniininen, tamminen, kirsikkainen
12 cl – **9,50 €**
16 cl – **13,00 €**
bottle 75 cl / pullo 75 cl – **55,00 €**

Château Cantin Saint-Émilion Grand Cru – Ranska / France
Dry, full-bodied, spicy, blackberry and cocoa notes, with a long finish
Kuiva, täyteläinen, mausteinen, karhunvatukkainen, kaakaoinen ja pitkän jälkimaun omaava
bottle 75 cl / pullo 75 cl – **80,00 €**

WHITE WINES
VALKOVIINIT

Santa Helena Varietal Sauvignon Blanc – Chile
Dry, crisp, riply citrus with herbal notes
Kuiva, hapokas, kypsän sitruksinen sekä yrttinen
12 cl – **6,00 €**
16 cl – **8,00 €**
bottle 75 cl / pullo 75 cl – **32,00 €**

Roberto Sarotto Arneis – Italy / Italia
Dry, crisp, mineral, citrus and aromatic
Kuiva, hapokas, mineraalinen, sitruksinen sekä aromaattinen
12 cl – **8,00 €**
16 cl – **11,00 €**
bottle 75 cl / pullo 75 cl – **48,00 €**

Corvers Kauter R3 Rheingau Riesling Réserve – Germany / Saksa
Dry, very crisp, notes of green apple and citrus
Kuiva, erittäin hapokas, viheromenainen sekä sitruksinen
12 cl – **9,00 €**
16 cl – **12,00 €**
bottle 75 cl / pullo 75 cl – **50,00 €**

Domaine Carrion Chablis – France / Ranska
Dry, crisp, mineral and fruity
Kuiva, hapokas, mineraalinen sekä hedelmäinen
bottle 75 cl / pullo 75 cl – **70,00 €**

VISIT INARI
Safaris & Accommodation

SPARKLING WINES
KUOHUVIINIT

Freixenet Cordon Negro Cava Brut – Espanja / Spain
Very dry, refreshing acidity, notes of apple and slighlty spicy
Erittäin kuiva, raikkaan hapokas, omenainen, ja hennon mausteinen
bottle 75 cl / pullo 75 cl – **45,00 €**

Mionetto Prosecco Brut Piccolo – Italia / Italy
Dry, crisp acidity, notes of pear and citrus
Kuiva, raikkaan hapokas, päärynäinen sekä sitruksinen
bottle 20 cl / pullo 20 cl – **16,00 €**

Henkell Alcoholfree Sparkling – Saksa / Germany
Semi-sweet, refreshing acidity, notes of apple and citrus
Puolimakea, raikkaan hapokas, sitruksinen sekä omenainen
bottle 20 cl / pullo 20 cl – **7,00 €**

DESSERT WINE
JÄLKIRUOKAVIINI

Borgo Maragliano
La Caliera Moscato d'Asti – Italia / Italy
Sweet, refreshing acidity, with notes of apricot, pear and pineapple
Makea, raikkaan hapokas, aprikoosinen, päärynäinen sekä ananaksinen
12 cl – **9,00 €**
bottle 35,7 cl / pullo 35,7 cl – **28,00 €**

ROSE WINE
ROSEEVIINI

Mionetto Rosé Prosecco DOC
Italia / Italy
Dry, medium-acid and hint of berries
Kuiva, keskihapokas, marjaisa
12 cl – **16,00 €**

VISIT INARI
Safaris & Accommodation

BEERS – OLUET

CIDERS & LONG DRINKS
SIIDERIT JA LONKEROT

Original Long Drink 5,5%
0,4 l – 9,00 €

Apple / Pear cider
Omena / Päärynä siideri
0,33 l – 8,00 €

NON-ALCOHOLIC
ALKOHOLITTOMAT

Beer – Olut 0%
0,33 l – 6,50 €

Cider – Siideri 0%
0,33 l – 6,50 €

Pepsi, Pepsi Max, Jaffa Zero, 7up
0,3 l – 5,00 €

Orange juice – Appelsiinimehu
Apple juice – Omenamehu
Cranberry juice – Karpalomehu
0,3 l – 3,50 €
0,5 l – 4,50 €

Ice Tea – Lemon/Peach
Ice Tea – Sitruuna/ Persikka
0,5 l – 5,00 €

DRAFT BEERS
HANASTA

Aura 4.5%
0,25 l – 6,00 €
0,5 l – 9,00 €

Heineken 5%
0,25 l – 7,00 €
0,5 l – 10,00 €

BOTTLES
PULLOT

Aihki Dark lager – Tumma lager 4,6%
0,33 l – 9,00 €

Saana Lapland Pale Ale 5,5%
0,33 l – 9,00 €

Hölmö Lapland Indian Pale Ale 5,4%
0,33 l – 9,00 €

Amber Lager 4,5%
0,33 l – 9,00 €

Tornion Red Ale 5,2%
Gluten free – Gluteeniton
0,44 l – 9,00 €

Blanc
0,33 l – 8,50 €

VISIT INARI
Safaris & Accommodation

OTHER WINES
MUUT VIINIT

RED

Casal Garcia – Portugal / Portugali
Medium-bodied, medium tannic, blackberry, cherry and vanilla notes
Keskitäyteläinen, keskitanniininen, karhunvatukkainen, kirsikkainen, vaniljainen
12 cl – **9,80 €**
16 cl – **12,80 €**
bottle 75 cl / pullo 75 cl – **42,00 €**

Fonte DA Perdiz – Portugal / Portugali
Medium to full bodied, red berries, plum and vanilla
Keskivahva tai täyteläinen, punaisia marjoja, luumua ja vaniljaa
12 cl – **12,90 €**
16 cl – **14,90 €**
bottle 75 cl / pullo 75 cl – **54,00 €**

Corte Camari Nero D'Avola – Italy Sicily / Italia Sicilia
Long finish, cherry, dried plum, blackcurrant, with hints of liquorice
Pitkä jälkimaku, kirsikka, kuivattu luumu, mustaherukka, lakritsin vivahteita
12 cl – **12,90 €**
16 cl – **15,90 €**
bottle 75 cl / pullo 75 cl – **49,00 €**

WHITE

Casal Garcia vinho Verde – Portugal / Portugali
Greenish, medium dry, citrus notes, greencurrant notes, plum notes, slightly flowery
Vihertävä, puolikuiva, sitruksinen, viherherukkainen, luumuinen, hennon kukkainen
12 cl – **9,80 €**
16 cl – **12,80 €**
bottle 75 cl / pullo 75 cl – **42,00 €**

SPECIAL EDITION

Cuevee Millesime Magnum 2018
Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot
Full bodied, rich and soft tannines
Täyteläinen runsas, paahteinen ja pehmeät tanniinit
bottle 150 cl / pullo 150 cl – **115,00 €**

VISIT INARI
Safaris & Accommodation

OUR DRINK SUGGESTIONS
JUOMAVINKKEJÄ

GT AURORA
Arctic Blue Gin, tonic,
frozen lingonberries, rosemary
Arctic Blue Gin, tonic,
jäisiä puolukoita, rosmariini
16,00 €

APEROL SPRITZ
Aperol, prosecco, soda water,
orange slice
Aperol, prosecco, soodavesi,
appelsiini
15,50 €

REINDEER'S KICK
Vodka, blueberry liqueur, sprite,
frozen blueberries
Vodka, mustikkalikööri, sprite,
jäisiä mustikoita
12,50 €

LINGONCELLO SPRITZ
Lingoncello, prosecco, soda water,
lingonberries, rosemary
Lingoncello, proseccoa, soodavettä,
puolukoita, rosmariinia
15,60 €

LAPLAND DREAM
Lapponia Cloudberry liqueur,
cloudberry vodka, cranberry juice,
lime juice, cranberries
Hillalikööri, hillavodka, karpalomehu,
limemehu, karpaloita
12,00 €

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello, prosecco, soda water,
lemon slices,
Limoncello, prosecco, soodavesi,
sitruunaviipaleita
14,50 €

KELKKA
Passoa, vodka, orange juice
Passoa, vodka, appelsiinimehu
12,50 €

ARCTIC LINGONCELLO MULE
Lingoncello, laplandia vodka, ginger
beer, lime, lingonberries
Lingoncello, Laplandia vodka,
inkivääriolutta, limeviipaleita, puolukoita
15,50 €

VISIT INARI
Safaris & Accommodation

OUR DRINK SUGGESTIONS
JUOMAVINKKEJÄ

MOCKTAILS

WINTER CUP
Mixed berries, alcohol-free sparkling wine, soda water, mint leaf
Marjasekoitus, alkoholiton kuohuviini, soodavesi, minttua
9,90 €

VIRGIN MIMOSA
Alcohol-free sparkling wine, orange juice
Alkoholiton kuohuviini, appelsiinimehu
11,20 €

ARCTIC LINGONBERRY FIZZ
lingonberry juice, lemon juice, sugar syrup, soda water, lingonberries and rosemary
puolukkamehua, sitruunamehua, sokerisiirappia, soodavettä, puolukoita ja rosmariinia
9,00 €

HOT COCKTAIL

AURORA HOT GLÖGI
Glögi, vodka
11,50 €

BAILEYS CHOCOLATE MARTINI
Baileys, chocolate, cream,
Baileys, suklaarouhe, kermaa
13,00 €

LAPLAND HOT TODDY
whisky, honey, lemon juice, hot water, cinnamon
viski, hunaja, sitruunamehu, kuuma vesi, kaneli
11,50 €

VISIT INARI
Safaris & Accommodation

HOT DRINKS –
LÄMPIMÄT JUOMAT

Filtered Coffee / Kahvi
3,50 €

Tea / Tee
3,00 €

Single Espresso
4,00 €

Double Espresso
5,00 €

Americano
4,20 €

Cappuccino
4,20 €

Coffee Latte
6,00 €

Flavored Latte
6,50 €

Hot Chocolate / Kaakao
4,50 €

Northern Light Glögi
5,50 €

Minttu Hot Chocolate / Minttukaakao
11,50 €

Irish Coffee
12,00 €

Baileys Coffee
11,00 €