

RESTAURANT

HILLTOP

ARCTIC BOUTIQUE HOTEL ISO-SYÖTE

HILLTOP MENU

HILLTOP MENU

62€

Siika (L,G)

Pintapaahdettua jääkellarin siikaa, kukkakaalipyrettä, siianmätää, sinapinsiemeniä ja tilliöljyä

Whitefish (L,G)

Slightly roasted ice cellar whitefish, cauliflower puree, whitefish roe, mustard seeds and dill oil

Poron paahtopaisti (L,G)

Puuhiiligrillattua poron paahtopaistia, savupalsternakkapyrettä, paahdettuja kasviksia ja timjamikastiketta

Reindeer roast (L,G)

Chargrilled reindeer roast, smoked parsnip puree, roasted vegetables and thyme sauce

Hilltop leivos

Mantelileivos, valkosuklaamoussea ja marinoituja lakkoja

Hilltop Cake

Almond cake, white chocolate mousse and marinated cloudberry

VIINISUOSITUKSET WINE RECOMMENDATIONS

ALKURUOKA - STARTER

La Chablisienne Chablis Vieilles Vignes

12cl / 9,00 €

France. AC Chablis, 100% Chardonnay

Kuiva, hapokas, raikkaan sitruksinen, omenainen, kukkainen, mineraalinen. Huippuluokan AOP Chablis-tason viini!

Dry with crisp acids, citrus, flowery and apple notes, fresh minerals.

Top-class AOP Chablis wine.

PÄÄRUOKA - MAIN

Peter Lehmann The Barossan Shiraz

16cl / 11,50 €

Australia. Barossa Valley, 100% Shiraz

Erittäin täyteläinen, tanniininen, tamminen.

Maussa tummia marjoja, korvapuustia, lakritsaa sekä vaniljaa.

Full-bodied, taste of black berries, cinnamon bun, mocha,

liquorice and vanilla supported by spice from time in barrel

JÄLKIRUOKA - DESSERT

Château Les Mingets Sauternes

8cl / 11,00 €

France. AC Sauternes, 100% Semillon

Makea, täyteläinen, hapokas, intensiivisen hedelmäinen.

Maussa aprikoosia, hunajaa ja keksiä.

Sweet, rich, and acidic wine with intensively fruit aromas.

Taste of apricot and honey.