

INARILAISTA LÄHIRUOKAA

Inari Menu I

POROTERRIINI

Marinoituja kasviksia, salaattia ja puolukkakastiketta
Viinisuositus: Chianti Riserva Renzo Masi

PAAHDETTUA SIIKAFILETTÄ

Juureshöystä ja voikastiketta
Viinisuositus: Riff Pinot Grigio Terra Alpina

METSÄMUSTIKKAPIRTELÖ

Kuumaa maitovaahtoa
Viinisuositus: Maury Grenache Noir

Hinta: 36,00

Viinipaketti: 16,00

Inari Menu II

TOAST SKAGEN 'INARI'

Graavisiikaa, katkarapusalaattia ja Inarin muikun mätiä
Viinisuositus: Riff Pinot Grigio Terra Alpina

RUIS-TIMJAMIKUORRUTETTU POROPIHVI

Puikula-herkkutattikroketti, tummaa puolukkakastiketta
Viinisuositus: Syrah le Poussier Bonny Doon

CRÈME BRÛLÉE SEASONED WITH SWEETGRASS

Cloudberry sorbet
Viinisuositus: Maury Grenache Noir

Hinta: 45,00

Viinipaketti: 16,30

INARIJÄRVEN KALA, *kyeli*

Inarinsaamelaisille kalastus on kautta vuosien tuonut pääosan elannosta. Punalihainen taimen, joka nousee kutemaan Juutuaan, on tavoitelluin saalis. Siika taas on varmaan parasta Suomessa. Siika onkin ollut täällä elämän kulmakivi. Inarinsaamenkielinen siian nimitys *kyeli* tarkoittaa suomeksi yksinkertaisesti kalaa. Ravintolassa tarjoamamme Inarin kala tulee suoraan inarinsaamelaisilta kalastajilta.

MARJAT JA SIENET, *myerjih já kuobbâreh*

Inarissa poimitaan merkittäviä määriä mustikkaa, hillaa sekä puolukkaa. Myös variksenmarjasta tehdään ihanaa mehua ja vaikka glögiä. Marjoja myös jatkojalostetaan paikallisesti. Myös sieniä hyödynnetään tätä nykyä, ennen ne oli tapana jättää poronruoaksi. Hyvän sienisyksyn jälkeen porot ovatkin raavaassa teuraskunnossa. Kolttasaamelaisilla sen sijaan on pitkät perinteet myös sieniruokien valmistuksessa, esimerkiksi poronkäritykseen voidaan lisätä kuivattuja sieniä.

PORONLIHA, *poccuipiärgu*

Poronlihamme tulee lähipalkisen poronhoitajaperheeltä, joka on sukupolvien ajan paimentanut Hammastunturilla. Porotila sijaitsee 14 km Inarista länteen, Solojärvellä. Kuten nykyään usein, myös tällä porotilalla liha käsitellään itse ja jatkojalostetaan asiakkaiden tarpeisiin.

PUIKULAPERUNA

on saanut EU:n nimisuojan. Puikulan hieno aromi syntyy arktisen maaperän ja yöttömän yön valon ansiosta.

MAARIANHEINÄ, *hajäsyeni*
myös Juutuanjokivarressa kasvava tuoksuheinä, jota on käytetty kiisan sisällä antamassa hyvää tuoksua silkkeihin. Sitä voi käyttää vaniljatangon tapaan jälkiruoissa mausteena.

VÄINÖNPUTKI, *puurrâmrääsi*
on vanha saamelaisten lääkeyrtti, josta jalostetaan hilloa, mehua ja siirappia. Me käytämme kandeerattua väinönputkea sekä uutamme siitä yrttisen vodkasnapsin.

INARIN RUOKAHISTORIAA

Inarilaiset ovat olleet pitkälti omavaraisia ja ruokavalio on määräytynyt kausivaiheluiden mukaan. Myös vanhassa hotellissa tarjottiin ennen pakastelaitteiden aikaa kesäisin pääosin kalaa ja talvisin poronlihaa. Kalan ja lihan suolaus tai kuivaus toi vaihtelua kausien ulkopuolellakin. Ennen teiden rakentamista vaihtokauppaa käytiin Varangivuonon kanssa, jonne mentiin pororaidolla ostamaan jauhoja, sokeria, kahvia ynnä muita eksoottisia raaka-aineita. Marjat olivat tärkeä lisä ruokavalioon, sillä saahan esimerkiksi yhdestä hillasta C-vitamiinia melkein appelsiinin verran.

RUOKAFILOSOFIASTAMME

Suosimme paikallisia raaka-aineita aina kun se on mahdollista ja toimimme mieluiten suoraan tuottajien kanssa. Näin saamme laadukkaimpia raaka-aineita ja säästämme luontoa turhilta kuljetuksilta. Pohjoisen raaka-aineissa on puhtaat hienot aromit, joita kunnioitamme ruoanvalmistuksessa ja maustamisessa.