



THE BIRCH  
NORTHERN LIGHTS RESTAURANT

## ALKURUOAT

### Porotartar (G,L)

"Pohjoinen klassikko, jonka makuyhdistelmää täydentävät sitruunankuori, Dijon-sinappi ja rapea friteerattu purjo."

€ 28

### Välimerellinen kanasalaatti (G,L)

"Raikas sekoitus Renetta-omenaa, akaasihunajaa, saksanpähkinöitä, rusinoita ja rosmariinikrutonkeja."

€ 18

### Yrttimausteinen kasvistartletti (VEG)

"Vegaaninen, yrteillä maustettu piiras, jonka päällä on paahdettua munakoisoa, makeaa punasipulia ja Välimeren marinadeissa kypsyneitä tomaatteja."

€ 16

### Tapaslautanen (kahdelle)

"Huolella valittu kokoelma suolaisia herkkuja, tasapainotettuna hedelmäisellä kotitekoisella juustohillolla."

€ 25

## PÄÄRUOAT

### Kanttarelli Gorgonzola Risotto (väh. kahdelle henkilölle, V)

"Arborio risotto metsäkanttarelleilla, Gorgonzola juustolla ja parmesaanilla. Viimeisteltynä paahdettujen hasselpähkinöiden ja maa-artisokkalastujen kera."

€ 30

### Perinteinen poronkärstys (G,L)

"Lappilainen perinteinen poronkärstys silkkisen perunamuusin ja itse tehdyn puolukkahillon kera."

€ 38



THE BIRCH  
NORTHERN LIGHTS RESTAURANT

## PÄÄRUOAT

### Paistettua Taimenta (L)

"Suomalaista järvitaimenta tarjoiltuna klassisen beurre blanc kastikkeen, paahdettujen puikulaperunoiden ja päivän kasvisten kanssa."

€ 33

### Milanolainen kananrintaleike (L)

"Rapeaksi leivitetty kananrintaleike, tarjoillaan maustetun salaatin ja kirsikkatomaattien kanssa, viimeisteltynä sitruunalla."

€ 26

## JÄLKIRUOAT

### Tarte Tatin (L, GL)

"Karamellisoituja omenoita omenat herkullisen rapeassa voitaikinassa."

€ 13

### Suklaa-semifreddo (L)

"Samettinen suklaaherkku tuoreiden marjojen ja raikkaan hedelmäkulin kera."

€ 13

### Jäätelö Trio (L)

"Kolme palloa lempimakujasi: suklaata, vaniljaa ja vadelmasorbettia."

€ 7