



# THE BIRCH

NORTHERN LIGHTS RESTAURANT

## ALKURUOAT

### Porotartar (G,L)

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

€ 28

### Välimerellinen Kanasalaatti (L)

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

€ 18

### Yrttimausteinen Kasviantartletti (VEG)

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

€ 16

### Tapaslautanen (kahdelle)

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

€ 25

## PÄÄRUOAT

### Kanttarelli–Gorgonzola-risotto (väh. kahdelle henkilölle, G)

"Carnaloni risotto metsäkanttarelleilla ja miedolla Gorgonzola juustolla. Viimeisteltynä paahdettujen hasselpähkinöiden ja maa-artistokkalastujen kera. Kasvisversio saatavilla."

€ 30

### Perinteinen Poronkärjistys (G,L)

"Lappilainen klassikko, tarjoillaan silkkinen perunamuusin ja itse tehdyn puolukkahillon kanssa."

€ 38



THE BIRCH  
NORTHERN LIGHTS RESTAURANT

## PÄÄRUOAT

### Paistettua Taimenta (L)

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

€ 33

### Milanolainen Kanarintaleike (L)

"Rapeaksi leivitetty kanarintaleike, tarjoillaan maustetun salaatin ja kirsikkatomaattien kanssa, viimeistelty sitruunalla."

€ 26

## JÄLKIRUOAT

### Lämmin Omenapiiras (L)

"Karamellisoituja omenoita herkullisen rapeassa voitaikinassa."

€ 13

### Suklaa-semifreddo (L)

"Samettinen suklaajälkiruoka tuoreiden marjojen ja raikkaan hedelmäkastikkeen kanssa."

€ 13

### Jäätelö Trio (L)

"Kolme palloa: suklaa, vanilja ja vadelmasorbetti."

€ 7