

U K K O
K i t c h e n & B a r

UKKO MENU 63 €

Kantarellikeitto - Chanterelle Soup

Kantarellikeitto tarjoillaan paahdetun leivän kera.
Laktoositon. Saatavana gluteenittomana ja vegaanisena

Viinisuositus: Jurtschitsch Urgestein, Itävalta

Chanterelle Soup is served with toasted bread.
Lactose-free. Available gluten-free and vegan

Pair with: Jurtschitsch Urgestein, Austria

Inarijärven siikaa - Lake Inari Whitefish

Paistettua Inarijärven siikaa, hölskyperunoita, Sauce Dugléré,
tuorehernepyreetä ja kauden vihanneksia. Laktoositon. Gluteeniton.

Viinisuositus: Domaine Les Fumées Blanches, Ranska

Pan-fried whitefish from Lake Inari, summer potatoes with sour cream,
Sauce Dugléré, fresh pea purée, and seasonal vegetables. Lactose-free.
Gluten-free.

Pair with: Domaine Les Fumées Blanches, France

Lapin marjat - Berries of Lapland

Mustikka-valkosuklaaganache, käsintehty puolukkamacaron, hillasorbetti
ja jäkäläkakku. Annoksen marjat on käsinpoimittu Inarin metsistä.

Viinisuositus: Proverbio prosecco, Italia

Blueberry-white chocolate ganache, handmade lingonberry macaron,
cloudberry sorbet and lichen cake. The berries are hand-picked from the
forests of Inari.

Pair with: Proverbio prosecco, Italy

ALKUUN - STARTERS

Grillattu sydänsalaatti - Grilled Gem Salad 13,90 €

Raikas sydänsalaatti pikkelöidyllä punasipulilla, mummonkurkuilla, tomaatilla ja Caesar-kastikkeella. Laktoositon. Gluteeniton.

Saatavana vegaanisena

Viinisuositus: Dreissigacker, Saksa

A fresh salad with pickled red onion, quick pickles, tomato, and Caesar dressing. Lactose-free. Gluten-free. Available vegan.

Pair with: Dreissigacker, Germany

Graavirautu-omenatartar - Cured Arctic Char and Apple Tartare 18,90 €

Graavattua rautua, omenaa ja ruisleipää.

Laktoositon. Saatavana gluteenittomana.

Viinisuositus: Jurtschitsch Urgestein, Itävalta

Cured Arctic char served with rye bread and apple. Lactose-free. Available gluten-free.

Pair with: Jurtschitsch Urgestein, Austria

Kantarellikeitto - Chanterelle Soup 13,90 € / 17,90 €

Kantarellikeitto tarjoillaan paahdetun leivän kera. Saatavana alkuruoka- tai pääruoka-annoksena. Laktoositon. Saatavana gluteenittomana.

Viinisuositus: Jurtschitsch Urgestein, Itävalta

Served with toasted bread. Available as a starter or a main course.

Lactose-free. Available gluten-free.

Pair with: Jurtschitsch Urgestein, Austria

Poroa kolmella tapaa - Reindeer Three Ways 19,90 €

Poropastramia, savuporoa ja poronkielimoussea. Lisänä pikkelöityjä kasviksia, havumajoneesia ja pellavakeksi. Laktoositon. Gluteeniton.

Viinisuositus: Cono Sur Organic, Chile

Reindeer pastrami, smoked reindeer, and reindeer tongue mousse.

Served with pickled vegetables, spruce mayonnaise, and flaxseed cracker.

Lactose-free. Gluten-free.

Pair with: Cono Sur Organic, Chile

Etanapannu - Escargots 14,90 €

Valkosipuli-yrttivoissa tiristettyjä etanoita. Tarjoillaan leivän kera.
Laktoositon. Saatavana gluteenittomana.

Viinisuositus: Proverbio prosecco, Italia

Escargots sautéed in garlic herb butter. Served with bread. Lactose-free.
Available gluten-free.

Pair with: Proverbio prosecco, Italy

Tattipannu - Porcini Skillet 14,90 €

Tatteja paistettuna valkosipuli-yrttivoissa. Tarjoillaan leivän kera.
Vegaaninen. Saatavana gluteenittomana.

Viinisuositus: Proverbio prosecco, Italia

Porcini mushrooms sautéed in garlic-herb vegan butter. Served with
bread. Vegan. Available gluten-free.

Pair with: Proverbio prosecco, Italy

Suomalaisia juustoja - Finnish Cheeses 13,90 €

Peltolan sinihomejuustoa, Jukolan cheddaria ja Saariston kermajuustoa.
Tarjoillaan hilla- ja puolukacurdin ja siemennäkkärin kera. Laktoositon ja
gluteeniton.

Viinisuositus: Proverbio prosecco, Italia

Peltola blue cheese, Jukola cheddar, and Saaristo cream cheese. Served
with cloudberry and lingonberry curd and seed crispbread. Lactose-free
and gluten-free.

Pair with: Proverbio prosecco, Italy

Kerrothan tarjoilijallesi mahdollisista ruoka-aineallergioista
ennen tilausta.

Please, inform your waiter about any food allergies before ordering.

PÄÄRUOAT - MAINS

Inarijärven siikaa - Lake Inari Whitefish 29,90 €

Paistettua Inarijärven siikaa, hölskyperunoita, Sauce Dugléré, tuorehernepyyreetä ja kauden vihanneksia. Laktoositon. Gluteeniton.

Viinisuositus: Domaine Les Fumées Blanches, Ranska

Pan-fried whitefish from Lake Inari, summer potatoes with sour cream, Sauce Dugléré, fresh pea purée and seasonal vegetables. Lactose-free. Gluten-free.

Pair with: Domaine Les Fumées Blanches, France

Inarijärven Fish & Chips - Lake Inari Fish & Chips 24,90 €

Friteerattua Inarijärven ahventa, sitruunamajoneesia. Tarjoillaan ranskalaisten ja ketsupin kera. Laktoositon.

Olutsuositus: Kronenbourg, Ranska

Deep-fried perch from Lake Inari, lemon mayonnaise. Served with French fries and ketchup. Lactose-free.

Pair with: Kronenbourg, France

Kermainen lohikeitto - Creamy Salmon Soup 22,90 €

Tarjoillaan ruisleivän kera. Laktoositon. Saatavilla gluteenittomana.

Viinisuositus: Dreissigacker, Saksa

Served with rye bread. Lactose-free. Available gluten-free.

Pair with: Dreissigacker, Germany

Grillattu sydänsalaatti - Grilled Gem Salad 18,90 €

Raikas sydänsalaatti pikkelöidyllä punasipulilla, mummonkurkuilla, tomaatilla ja Caesar-kastikkeella. Täytteeksi valittavissa kanaa, kalaa tai leipäjuustoa. Laktoositon. Gluteeniton. Saatavana vegaanisena

Viinisuositus: Camden Park, Australia

A fresh salad with pickled red onion, quick pickles, tomato, and Caesar dressing. Choice of topping: chicken, fish, or Finnish bread cheese. Lactose-free. Gluten-free.

Pair with: Camden Park, Australia

Ukon pihvi - Ukko's Steak 35,90 €

250 g entrecôte, chimichurria, paahtoperunaa ja grillattuja kasviksia.
Laktoositon. Gluteeniton.

Viinisuositus: Norton Reserva, Argentina

250 g grilled entrecôte, chimichurri, roasted potatoes, and grilled vegetables. Lactose-free, gluten-free.

Pair with: Norton Reserva, Argentina

Poronkäristys - Sautéed reindeer 30,90 €

Perinteinen poronkäristys. Tarjoillaan perunamuusin, puolukkahillon ja suolakurkun kera. Laktoositon ja gluteeniton.

Olutsuositus: Lapland Original Lager, Tornio

Traditional Lappish sauteed reindeer. Served with mashed potatoes, lingonberry jam and pickles. Lactose-free and gluten-free.

Pair with: Lapland Original Lager, Finland

Poron filee - Reindeer Fillet 39,90 €

Portviinikastiketta, parmesankreemiä, peruna-punajuuripyrettä sekä kasviksia. Laktoositon. Gluteeniton.

Viinisuositus: Norton Reserva, Argentina

Port wine sauce, parmesan creme, potato-beetroot purée and vegetables. Lactose-free, gluten-free.

Pair with: Norton Reserva, Argentina

Gnocchipaistosta & Burrataa - Crispy Gnocchis & Burrata 23,90€

Rapeita gnoccheja, paahdettua pähkinäpestoa, kauden kasviksia ja burrataa. Laktoositon. Gluteeniton. Saatavilla vegaanisena

Viinisuositus: Jurtschitsch Urgestein, Itävalta

Crispy gnocchis, roasted nut pesto, seasonal vegetables and burrata cheese. Lactose-free. Gluten-free. Available vegan.

Pair with: Jurtschitsch Urgestein, Austria

Talon burgeri - House burger 24,90 €

180 gramman grillattu naudan rotukarjapihvi, rapeaa pekonia, aito briossisämpylä, Jukolan cheddaria, savupaprikamajoneesia, punasipulia, maustekurkkua, tomaattia ja jääsalaattia. Tarjoillaan ranskalaisten ja ketsupin kera. Laktoositon. Saatavana gluteenittomana.

Olutsuositus: Lapland Original Lager, Tornio

180 g grilled Finnish beef patty, crispy bacon, brioche bun, Jukola cheddar, smoked bell pepper mayo, red onion, pickles, tomato and lettuce. Served with French fries and ketchup. Lactose-free.

Available gluten-free.

Pair with: Lapland Original Lager, Finland

Beyond meat burger 24,90 €

Beyond meat -kasvispihvi, aito briossisämpylä, Jukolan cheddaria, savupaprikamajoneesia, punasipulia, maustekurkkua, tomaattia ja jääsalaattia. Tarjoillaan ranskalaisten ja ketsupin kera. Laktoositon. Saatavana gluteenittomana ja vegaanisena

Olutsuositus: Lapland Original Lager, Tornio

Beyond meat vegetable patty, brioche bun, Jukola cheddar, smoked bell pepper mayo, red onion, pickles, tomato and lettuce. Served with French fries and ketchup. Lactose-free. Available gluten-free and vegan

Pair with: Lapland Original Lager, Finland

Risotto Verde 19,90 €

Risottoa, pikkelöityjä herneitä sekä parsaa.

Laktoositon. Gluteeniton.

Viinisuositus: Pere Ventura, Espanja

Risotto with pickled peas and asparagus. Lactose-free. Gluten-free.

Pair with: Pere Ventura, Spain

LOPPUUN - DESSERTS

Mudcake-pannu - Mudcake Skillet 13,90 €

Uunituore mutakakku kuumalta pannulta, vaniljajäätelöä, vadelmasiirappia sekä vadelmacrispyä. Laktoositon. Gluteeniton. Saatavana vegaanisena.

Drinkkisuositus: Kyrö cold brew

Oven-fresh mudcake served hot in a skillet, with vanilla ice cream, raspberry syrup and raspberry crisps. Lactose-free, gluten-free. Available vegan.

Pair with: Kyrö cold brew

Valkosuklaa ja hilla - White Chocolate & Cloudberry 13,90 €

Valkosuklaavanukasta, hillamelbaa ja suolakinuskia. Laktoositon. Gluteeniton.

Viinisuositus: Moncucco Moscato d'Asti, Italia

White chocolate pudding with cloudberry melba and salted caramel sauce. Lactose-free, gluten-free.

Pair with: Moncucco Moscato d'Asti, Italy

Mansikka-basilikapirtelö - Strawberry-Basil Shake 11,90 €

Gluteeniton. Vegaaninen.

Viinisuositus: Moncucco Moscato d'Asti, Italia

Gluten-free. Vegan.

Pair with: Moncucco Moscato d'Asti, Italy

Suomalaisia juustoja - Finnish Cheeses 13,90 €

Peltolan sinihomejuustoa, Jukolan cheddaria ja Saariston kermajuustoa. Tarjoillaan hilla- ja puolukacurdin ja siemennäkkärin kera. Laktoositon ja gluteeniton.

Viinisuositus: Dow's Nirvana, Portugal

Peltola blue cheese, Jukola vintage cheddar and Saaristo cream cheese. Served with cloudberry curd, lingonberry curd and seed cracker. Lactose-free and gluten-free.

Pair with: Dow's Nirvana, Portugal