



# Ravintola Nuotta

## MENU

28.04.2018

*Alkuruoat* s 1

*Bliniateriat* s 2

*Salaatit, Keitot ja Pelmenit* s 3

*Kala-ateriat* s 4

*Porsas-, härkä- ja vegaanipihviateriat* s 4

*Burgerit ja frittiherkut* s 5

*Lasten menu* s 6

*Jälkiruoat* s 6

### JUOMAT

*Alkoholittomat juomat* s 8

*Oluet* s 8

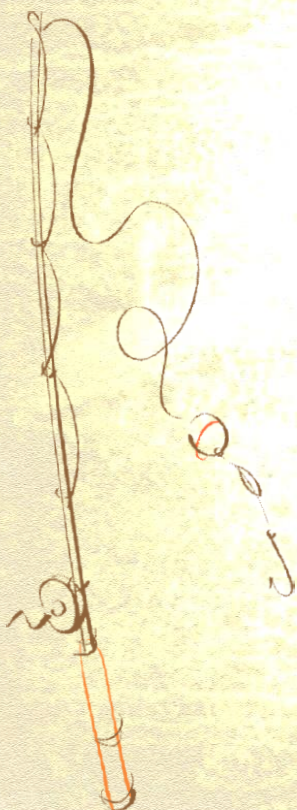
*"Original Long Drinks" ja Siiderit* s 9

*Viinit, kuohuviinit, shampanjat* s 9-10

*Snapsit ja shotit* s 10

*Drinkit/cocktailit* s 10

*Wiskit, konjakit, liköörit, ym.* s 11



# ALKURUOAT

s 1

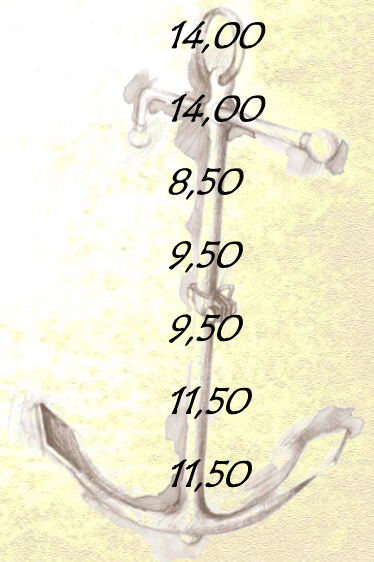
*\*) Muistathan tilatessasi mainita toiveesi aterian gluteenittomuudesta! Pyydämme huomioimaan, että vaikka valmistamme nämä ateriat erillisillä välineillä, täydellistä gluteenittomuutta keittiömme ei valitettavasti pysty takaamaan.*

## Kylmät alkuruoat

- |   |       |
|---|-------|
| 11 Nuotan raikas alkusalaatti (L, G*, Ve, M)  | 7,50  |
| <i>Salaatteja, hunajamelonia, kurkkua, paahdettuja auringonkukan siemeniä, aurinkokuivattua tomaattia, balsamicoa, marinoitua punasipulia</i> |       |
| 12 Savulohisalaatti (L, G*, M)  | 9,50  |
| 13 Jokirapu-kylmäsavulohisalaatti (L, G*, M)  | 12,50 |
| 14 Kylmäsavulohta ja haaparouskua jääsalaattipedillä (L, G*)  | 9,50  |
| 15 Nuotan maistelupalat (L)   | 15,50 |
| <i>Kylmäsavuporo-, leppäsavulohi-, savumuikku- ja haaparouskuleipäset</i>   |       |

## Lämpimät alkuruoat - blinit saatavana myös gluteenittomina\*

- |  |       |
|--|-------|
| 20 Blini leppäsavustetulla merilohella (L) | 11,50 |
| 21 Blini metsäsienisalaatilla (L, K)       | 13,00 |
| 22 Blini kylmäsavuporomoussella (L)        | 13,50 |
| 23 Blini jokiravun pyrstöillä (L)          | 14,00 |
| 24 Blini kirjolohen mädillä (L)            | 14,00 |
| 25 Pönttölämpöiset savumuikut (L, G*, M)   | 8,50  |
| 26 Pelmenit lihatäytteellä (L)             | 9,50  |
| 27 Kermainen merilohikeitto (L, G*)        | 9,50  |
| 28 Jokirapu-kylmäsavulohikeitto (L, G*)    | 11,50 |
| 29 Korvasieni-kylmäsavuporokeitto (L, G*)  | 11,50 |



## *BLINIT, ateriakoossa – saatavana myös gluteenittomana\* s 2*

*Nuotan perinnereseptillä voissa paistettavat muhevät blinit tarjoillaan valinnaisen päätäytteen lisäksi smetanan, maustekurkun, punasipulin ja yrtin kera.*

*Blinejä on saatavilla myös alkuruokana – listan löydät lämpimistä alkuruoista sivulta 1.*

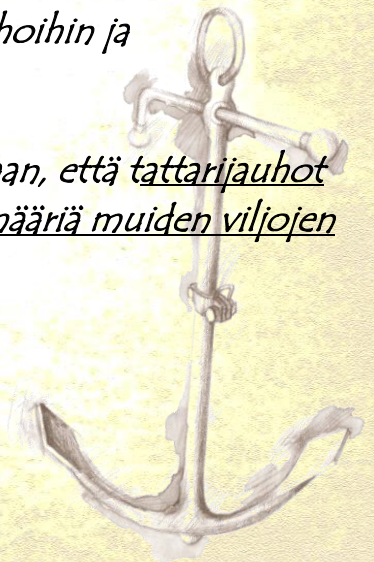
*Ateriablinin voit valita myös kahdella päätäytteellä, jolloin blini hinnoitellaan kalliimman täytteen mukaisesti.*

<i>31 Blini leppäsavustetulla merilohella (L)</i>	<i>19,50</i>
<i>32 Blini kylmäsavukirjolohella (L)</i>	<i>21,50</i>
<i>33 Blini metsäsienisalaatilla (L, K)</i>	<i>21,50</i>
<i>34 Blini kylmäsavuporomoussella (L)</i>	<i>21,50</i>
<i>35 Blini jokiravun pyrstöillä (L)</i>	<i>23,50</i>
<i>36 Blini kirjolohen mädillä (L)</i>	<i>23,50</i>
<i>37 Blini muikunmädillä (L)</i>	<i>26,50</i>
<i>38 Blinit aidolla kaviaarilla (100 g), annos kahdelle (L)</i>	<i>98,00</i>

*Blinitaikin juuri tehdään puoliksi tattarijauhoihin ja puoliksi vehnä jauhoihin aina tarjoilupäivää edeltävänä päivänä. Yön yli kohonnut juuri viimeistellään blinitaikinaksi vasta tarjoilupäivänä.*

*Gluteenittomat\* blinit tehdään 100-prosenttisesti tattarijauhoihin ja turvallisuussyistä esipaistetaan pieninä erinä.*

*\*) Blinien gluteenittomuuden osalta pyydämme huomioimaan, että tattarijauhot saattavat valmistajan ilmoituksen mukaisesti sisältää pieniä määriä muiden viljojen pölyä.*



# SALAAITIT, KEITOT JA PELMENIT

s 3

*\*) Muistathan tilatessasi mainita toiveesi aterian gluteenittomuudesta! Pyydämme huomioimaan, että vaikka valmistamme nämä ateriat erillisillä välineillä, täydellistä gluteenittomuutta keittiömme ei valitettavasti pysty takaamaan.*

*Annokset saatavissa myös alkuruokina - alkuruokalistan löydät sivulta 1.*

## Salaattiateriat

*Salaattirunkona: salaatteja, hunajamelonia, kurkkua, paahdettuja auringonkukan siemeniä, aurinkokuivattua tomaattia, kaprista, marinoitua punasipulia*

- |   |              |
|---|--------------|
| <i>40 Nuotan raikas kasvisalaatti (L, G*, Ve, M)</i>  | <i>15,50</i> |
| <i>41 Salaatti friteeratuilla jalotempesiivuilla (L, G*, Ve)</i>  | <i>18,50</i> |
| <i>42 Savulohisalaatti (L, G*, M)</i>   | <i>19,50</i> |
| <i>43 Jokirapu-kylmäsavulohisalaatti (L, G*, M)</i>   | <i>23,50</i> |
| <i>44 Nuotan salaatti (L, G*)</i>   | <i>24,50</i> |
| <i>Pariloitua merilohta, savumuikkua, kylmäsavulohta, jokiravun pyrstöjä, kirjolohenmätiä, smetanaa</i> |              |
| <i>45 Härkäsalaatti rapsakan pekonin kera (G*)</i>  | <i>25,50</i> |
| <i>Pariloitua naudan sisäfilettä, paahdettua pekonia, parmesanlastuja</i>                               |              |

## Pelmenit (n 15 kpl)

*Pelmeniateriat tarjoillaan voisulan, punasipulin ja ruohosipulin kera.*

- |  |              |
|--|--------------|
| <i>46 Keitetyt lihapelmenit smetanalla (L)</i> | <i>14,50</i> |
|--|--------------|

## Keittoateriat (n 5 dl)

- |  |              |
|--|--------------|
| <i>47 Kermainen merilohikeitto (L, G*)</i>       | <i>15,50</i> |
| <i>48 Jokirapu-kylmäsavulohikeitto (L, G*)</i>   | <i>17,50</i> |
| <i>49 Korvasieni-kylmäsavuporokeitto (L, G*)</i> | <i>17,50</i> |



# KALA-, LIHA- JA VEGE-PIHVIATERIAT

S 4

*\*) Muistathan tilatessasi mainita toiveesi aterian gluteenittomuudesta! Pyydämme huomioimaan, että vaikka valmistamme nämä ateriat erillisillä välineillä, täydellistä gluteenittomuutta keittiömme ei valitettavasti pysty takaamaan.*

- 51 Pönttölämpöiset savumuikut (L, G\*) 19,50  
Saimaan muikkuja Nuotan savupöntöstä, tillivoiperunat, salaatti
- 52 Paistetut muikut (L) 21,50  
Rukiisia Saimaan muikkuja, sipulia, pottumuusia, salaatti
- 53 Leppäsavulohta korvasienikastikkeella (L, G\*) 24,50  
Leppäsavustettu muheva merilohimedäljonki, tillivoiperunat, parsaa
- 54 Paistettua merilohta remouladella (L, G\*) 26,50  
Paistetut merilohiperhoset, pottumuusi voisilmällä, parsaa
- 55 Voissa paistettua Saimaan saaliista – ahven tai kuha (L, G\*) 28,50  
Ahven- tai kuhafilettä pariloidulla bataatti-kesäkurpitsapedillä, korvasienikastike, tillivoiperunat, parsaa, sipulia
- 60 Nuotan vegaanipihvit maalaisranskalaisilla (G\*, Ve) 19,50  
Pannupihvit Nuotan vegaanireseptillä, pariloitua bataattia ja kesäkurpitsaa, maalaisranskalaiset, pähöläisen hillo
- 61 Pariloitua porsaän BBQ-filettä & pähöläisen hillo (L, G\*) 21,50  
Muhevaa ulkofilettä, valkosipuliyrittivoi, maalaisranskalaiset, grillitomaatti
- 62 Nuotanleike korvasienikastikkeella (L) 24,50  
Leivitetty porsaänfileleike, korvasienikastike, pottumuusi, salaatti
- 63 Täytetty lehtipihvi porsaän ulkofileestä (L, G\*) 27,50  
Kylmäsavuporomoussella täytetty lehtipihvi, valkosipuliyrittivoi, maalaisranskalaiset, grillitomaatti, pähöläisen hillo
- 64 Sinihomejuustogratinoitua härkää ja korvasientä (G\*) 36,50  
Härän sisäfilettä (chateaubriand, 200 g) sinihomejuustogratiinilla, korvasienikastike, valkosipuliyrittiperunat, grillitomaatti
- 65 Nuotan muheva Pippuripihvi (L, G\*) 36,50  
Härän sisäfilettä (chateaubriand, 200 g) pariloidulla bataatti-kesäkurpitsapedillä, Dijon-konjakkikastike, valkosipuliyrittiperunat, vihreää parsaa



# BURGERIT JA FRITTIHERKUT

s 5

## Burgerit

Burgereissa vakiotäytteinä rapea jääsalaatti, maustekurkku, marinoitu punasipuli, tomaatti ja hampurilaiskastike

70 Nuotan VEGE-burger (L, Ve) 15,50

Nuotan vegaanipihvi, paneroidut sipulirenkaat, pahalaisen hillo

71 Nuotan juustoburger (L), 120 g naudanlihaa, cheddarjuusto 10,50

72 Nuotan lohiburger (L) 16,50

paistettu lohiperhonen, remouladekastike, paneroidut sipulirenkaat, parsaa

73 Metsästäjän burger (L) 120 g naudanlihaa, korvasienimuhennos, pekonit, paneroidut sipulirenkaat 16,50

74 Nuotan Rantaburger Special (L) 16,50

240 g naudan lihaa, pekonit, juustot, paneroidut sipulirenkaat

75 Lisukeranskalaiset burgereille (L, Ve, G\*) & dippi (L, G\*) 4,50

## Frittiherkut

76 Maalaisranskalaiset (L, Ve, G\*, M) + dippi (L, G\*) 7,50

77 Frittimuikut + dippi (L) 12,50

78 Fish & Chips frittimuikilla ja maalaisranskalaisilla + dippi (L) 14,50

79 Paneroidut sipulirenkaat + dippi (L, K) 11,50

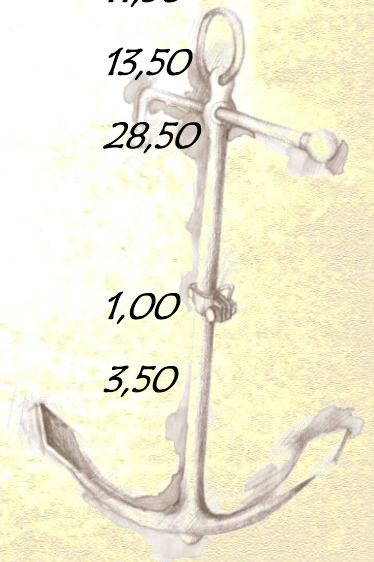
81 Paneroidut mustekalarenkaat + dippi (L) 13,50

82 Fritti-mix + dippi, annos kahdelle (L) 28,50

frittimuikkuja, paneroituja mustekala- ja sipulirenkaita, maalaisranskalaisia, 2 x dippi

83 Lisädippi annoksiin (L, G\* - saatavana myös Ve) 1,00

84 Lisukeranskalaiset em. annoksiin (L, G\*, Ve) 3,50



# LASTEN MENU

56

91 Maalaisranskalaiset (L, G*, Ve, M)	5,50
92 Nakkiranskalaiset (L, M)	7,50
93 Nakit ja muusi + salaatti (L)	8,50
94 Burgerpihvi (120 g nautaa) maalaisranskalaiset + salaatti (L)	9,50
95 Lasten juustoburger + ranskalaiset (L*)	9,50
96 Pelmenit lihatäytteellä (L)	9,50
97 Paistettu lohiperhonen muusilla + salaatti (L, G*)	13,50
98 Lasten lehtipihvi, maustevoi, ranskalaiset, salaatti (L, G*)	13,50

*\*) Muistathan mainita tilauksesi yhteydessä toiveesi aterian gluteenittomuudesta. Pyydämme huomioimaan, että vaikka valmistamme nämä ateriat erillisillä välineillä, täydellistä gluteenittomuutta keittiömme ei valitettavasti pysty takaamaan.*

## JÄLKIRUOAT

### Belgialaiset vohvelit

911 Vohveli tomusokerilla ja hillolla (L)	5,50
912 Vohveli tomusokerilla, hillolla, ja kermalla (L)	6,50
913 Vohveli tomusokerilla, hillolla, kermalla ja jäätelöllä (L)	7,50
914 Vohveli tomusokerilla, mansikoilla ja kermalla (L)	7,50
915 Vohveli tomusokerilla, mansikoilla, kermalla ja jäätelöllä saatavana myös laktoosittomalla jäätelöllä	8,50

### Jäätelöannokset ja muut jälkiruoat

*Jäätelövalikoima: Vanilja (VL), Mansikka (VL), Mangomeloni (L), Toffee (L, Ve, M), Pistaasi*

916 Jäätelö, 1 pallo / 2 palloa	3,50 / 5,50
917 Jäätelöannos mansikoilla, kermalla	8,00
918 Nuotan Pannacotta marjoilla ja kinuskikastikkeella (L, G*)	8,00
919 Karinan raparperi piiras vaniljajäätelöllä ja mansikoilla (L)	9,00

