

## KEITTIÖMESTARIN SUOSITUKSET kesä 2025

*MENU 1: Muikkumenu 39,40 €*

**Nuotan raikas vihanessalaatti** (L, pyydettäessä G)

**Voissa paistetut rukiiset Saimaan muikut**

*voisilmäisellä pottumuusilla ja tuoremarinoituilla kurkuilla (L)*

**Jäätelö kinuskikastikkeella** (L, saatavana myös M, V)

\*\*\*\*\*

*MENU 2: Saimaa menu 61,40 €*

**Saariston eväs** (L, pyydettäessä G)

*Puumalan kylmäsavukirjolohta, haaparouskusalaattia, parilapaahdettua saaristolaisleipää*

**Saimaan saalis** (L, pyydettäessä G)

*voissa paistettua ahven- tai kuhafilettä, tillivoiperunat, korvasieni- / kantarellikastike lähimetsien sienistä, kauden kasvikset*

**Nuotan Pannacotta** (L, pyydettäessä G)

*raikkaat marjat*

\*\*\*\*\*

*MENU 3: Poroa ja kirjolohta 56,40 €*

**Blini kymäsavuporomoussella** (L)

*smetana, maustekurkku, hunaja, punasipuli, yrtti (L, pyydettäessä G)*

**Leppäsavukirjolohta Nuotan Savustamosta** (L, pyydettäessä G)

*oman savustamon kirjolohimedaljonki, tillivoiperunat, korvasieni-/kantarellikastike, salaatti (L, pyydettäessä G)*

**Belgialainen kolmiovhveli** (L)

*jäätelöllä, kermalla ja kauden marjoilla*

\*\*\*\*\*



**MENU 4: Tuulahdus valtamereltä 86,00 €**

**Salaatti paneeroiduilla jättikatkaravuilla (L)**

*chilimajo*

**Nuotan etanapannu (L, pyydettäessä G)**

*valkoviini- Valkosipulivoissa keitetyt sinihomejuustogratinoidut pulleat etanat, hapanjuurileipä*

**Surf´n turf (L)**

*Hummerinpyrstö (110-130 g), pariloitu naudan ulkofile-/entrecote n. 120 g, paahtoperunat, chili- & valkosipulimajoneesi, grillivihannekset, paahtettua hapanjuurileipää*

**Nuotan jäätelöannos kerma, raikkaat marjat, kinuskikastike (L)**

\*\*\*\*\*

**MENU 5: Nuotan klassinen härkämenu 64,40 € - tuplapihvillä 84,40 €**

**Nuotan etanapannu (L, pyydettäessä G)**

*valkoviini- Valkosipulivoissa keitetyt sinihomejuustogratinoidut pulleat etanat, hapanjuurileipä*

**Nuotan pippuripihvi klassiseen tapaan (L)**

*Murea härän ulkofile- / entrecotepihvi (á 200g), Nuotan klassikkokastike, paahtoperunat, grillivihannekset*

**Nuotan Pannacotta (L, pyydettäessä G)**

*raikkaat marjat*

\*\*\*\*\*

**MENU 6: Nuotan vegaaninen kesämenu 34,40 € / burgerilla 39,40 €**

**Nuotan raikas salaatti (L, V, M, pyyd. G)**

**Beyond paahtoperunoilla tai Beyond-Chavre-BRG ranskalaisilla (L, V)**

*paholaisenhillon, grillivihannekset*

**Toffeejäätelö vegaanisella suklaakastikkeella (L, V, pyyd G)**

*Käyttämämme muikku, ahven ja kuha ovat villikalaa Saimaasta ja lähivesistöistä. Kirjolohemme tulee Puumalasta saimaavesialtaista sekä muista kotimaisista kasvattamoista. Liha-aterioissa ja burgereissamme suosimme suomalaisia raaka-aineita, mutta vallitsevasta tilanteesta riippuen käytämme osin myös ulkomaisia raaka-aineita. Hummerit tulee Kala- ja äyriäistukku Erikssonilta, alkuperämaa Kanada. "The Lobster" -annoksissa (vain ennakkotilauksesta) emme käytä pakasteita, mutta "Surf´n turf" -annoksen (saatavana aina) hummeripyrsöt ovat raakapakasteita. Kaikki ruoka-annoksemme ovat laktoosittomia. Useimmat ruoka-annoksemme valmistamme gluteenittomista aineksista, ja pyynnöstä myös erillisin välinein, mutta täydellistä gluteenittomuutta emme pienistä keittiötiloistamme johtuen pysty takaamaan.*



## ALKUUN / HIUKOPALAKSI

**Raikas salaatti (L, V, M, pyydettäessä G) 8,80**

**Leppäsavukirjolahisalaatti (L, M, pyydettäessä G) 12,80**  
*kotimaisesta kalasta Nuotan Savustamolta, parilapaahdettua hapanjuurileipää*

**Saariston eväs (L, pyydettäessä G) 14,80**  
*Puumalan kylmäsavukirjolohta, haaparuskusalaattia, parilapaahdettua saaristolaisleipää*

**Frittimuikut (L, pyydettäessä G) 12,80**  
*valkosipulidippi, sitruuna, tilli*

**Nuotan etanapannu (L, pyydettäessä G) 14,80**  
*valkoviini-valkosipulivoissa keitetyt sinihomejuustogratinoidut pulleat etanat, hapanjuurileipä*

**Sahramilla aateloitu leppäsavukirjolahikeitto (L, pyyd. G) 13,80**  
*kotimaisesta kalasta, Nuotan Savustamolta*

**Blini alkuruokana/hiukopalana Nuotan perinnereseptillä (L, pyyd. G)**  
*\*\*\* blinit myös pääruokalistalla aterioina \*\*\**

*Smetana, punasipuli, maustekurkku, hunaja ja yrtti sisältyvät kaikkiin bliniannoksiin*

Tuoremarinoidulla ja maustekurkulla TAI metsäsienisalaatilla **13,80**

Nuotan Savustamon leppäsavukirjolahella TAI marinoiduilla savumuikuilla **15,80** Puumalan

kylmäsavulohi TAI Lapin kylmäsavuporomoussella **16,80**

kirjoloihenmädillä **17,80**, Saimaan muikun mädillä **18,80**

**Päreelinen puuveneisiin lastattuja makuja Nuotan keittiöstä**  
alkuruoka kahdelle tai pääruoka yhdelle (L, pyydettäessä G) **41,80**  
*Puumalan kylmäsavukirjolahirusukkeet, haaparuskusalaatti, Nuotan Savustamon leppäsavukirjolohi, kylmäsavuporomousse, marinoitu savumuikku, kirjoloihenmäti smetana ja parilapaahdettua saaristolaisleipää*



## BLINIATERIAT NUOTAN PERINNERESEPTILLÄ

**Pulleat blinit (3 kpl) pääruoka-aterioina** (L, pyydettäessä G)  
*smetana, punasipuli, maustekurkku, hunaja ja yrtti sisältyvät kaikkiin bliniaterioihin*

tuoremarinoidulla ja maustekurkulla TAI metsäsienisalaatilla **25,80**  
Nuotan Savustamon leppäsavulohella TAI marinoiduilla savumuikuilla **26,80**  
Puumalan kylmäsavukirjolohella TAI Lapin kylmäsavuporomoussella **27,80**  
kirjoloihenmädillä **28,80** TAI muikunmädillä **30,80**

Huom! Voit valita bliniateriasi täytteiksi myös kaksi vapaavalintaista em. päätätettä (määrältään puolitetuina), jolloin aterian hinnoittelu menee korkeamman täytehinnan mukaan.

## PÄÄRUOKAKEITOT ja -PELMENIT

**Pelmenit kalkkunatäytteellä** (L) **18,80**  
*kirkastetulla voilla, smetanalla, punasipulilla ja yrtillä*

**Kylmäsavuporo-sieni-aurajuustokeitto** (L, pyydettäessä G) **20,80**  
*paikallisista kauden sienistä: korvasieni / kantarelli, paahdettua hapanjuurileipää*

**Sahramilla aateloitu savukirjlohikeitto** (L, pyydettäessä G) **20,80**  
*Nuotan Savustamon leppäsavustettua kotimaista kirjolohta, parilapaahdettua saaristolaisleipää kirjoloihenmädin ja smetanan kera*

**SALAATTIATERIAT** (L, pyydettäessä G)  
*paahdettua hapanjuurileipää – pyydettäessä gluteenittomalla leivällä*

**Vegaaninen chavre- ”vuohenjuusto” -salaatti** (L, V, pyydettäessä G) **21,80**

**Leppäsavulohisalaatti** (L, pyyd. G) **23,80**  
*Nuotan Savustamon leppäsavustetusta kotimaisesta kirjolohesta*

**Rapusalaatti friteeratuilla jättikatkaravuilla** (L) **23,80**

**Nuotan salaatti – lajitelma makuja salaattipedillä** (L, pyydettäessä G) **27,80**  
*Puumalan kylmäsavukirjolohti, kirjoloihenmäti, marinoitu muikku, Nuotan Savustamon leppäsavukirjolohti, haaparouskusalaatti, kauden kasvikset ja parilapaahdettua hapanjuurileipää*



## PÄÄRUOAT / kala, liha ja vegepihvit

**Voissa paistetut rukiiset Saimaan muikut** (L, pyydettäessä G) **24,80**  
*voisilmäisellä pottumuusilla ja tuoremarinoituilla kurkuilla (L)*

**Vegaaninen beyondpihvillä** (L, V) **19,80 – tuplapihvillä 24,80**  
*Beyond pihvit (ä 110 g/kpl), paahtoperunat, paholaisenhillot, grillivihannekset*

**Päreellinen puuveneisiin lastattuja makuja Nuotan keittiöstä**  
alkuruoka kahdelle tai pääruoka yhdelle (L, pyydettäessä G) **41,80**  
*Puumalan kylmäsavukirjolohirusukkeet, haaparouskusalaatti, Nuotan Savustamon leppäsavukirjolohti, kylmäsavuporomousse, marinoitu savumuikku, kirjolohenmäti smetana ja parilapaahdettua saaristolaisleipää*

**Saimaan saalis** (L, pyydettäessä G) **36,80**  
*voissa paistettua ahven- tai kuhafilettä, tillivoiperunat, korvasieni- / kantarellikastike lähimetsien kauden sienistä, kauden kasvikset*

**Leppäsavukirjolohta Nuotan Savustamosta** (L, pyydettäessä G) **28,80**  
*muheva oman savustamon kirjolohimedaljonki, tillivoiperunat, korvasieni-/kantarellikastike, raikas salaatti (L, pyydettäessä G)*

**Grillattua porsaan BBQ-filettä** (L) **27,80**  
*ulkofilepihvi, maustevoit, maalaisranskalaiset, grillivihannekset*  
3 euron lisähintaan korvasieni- / kantarellikastike paikallisista kauden sienistä

**Nuotanleike** (L) **28,80**  
*Leivitetty possun ulkofileleike korvasieni- / kantarellikastike paikallisista kauden sienistä, pottumuusi voisilmällä, grillivihannekset*

**Nuotan pippuripihvi klassiseen tapaan** (L, pyyd. G) **39,80**  
**\* tuplapihvillä 59,80 \***  
*Takuumurea härän ulkofile-/entrecotepihvi (n 200 g/kpl), Nuotan klassikkokastike, paahtoperunat, grillivihannekset*



## HUMMERIATERIAT

**Surf ´n Turf, annos kahdelle (L, pyyd. G) 106,80 => 53,40 €/hlö**  
**annos yhdelle (L, pyyd. G) 60,40 €**

\*\*\* Saatavana jatkuvasti, ilman ennakkotilausta \*\*\*

*Hummerinpyrstöt (á 110-130 g, yksi/ruokailija), pariloitu härän ulkofile/entrecote, paahtoperunat, parilapaahdettua leipää, chili- & valkosipulimajo, grillivihannekset*

**The Lobster - annos kahdelle (L, pyyd. G) 106,80 => 53,40 €/hlö**

\*\*\* Saatavana viiden arkipäivän ennakkotilauksella – satunnaisesti ilman varaustakin \*\*\*

*Hummeri (paino 500-600 g, ei pakaste) joko kokonaisena panssarit ”raotettuina” tai gratinoituina puolikkaina, tillivoiperunat, parilapaahdettua leipää, chili- & valkosipulimajo, kauden kasvikset*

## BURGER -ANNOKSET

*Burgereissa vakiona jääsalaatti, maustekurkku, tomaatti, pikkelöity punasipuli, talon hampurilaismajoneesi sekä maalaisranskalaiset, yksi valinnainen dippi:*

**chilimajo, valkosipulimajo tai remoulade. Aurajuustolisuke 2 €**

*Burgerit saatavana myös gluteenittomalla sämpylällä 2 euron lisähintaan.*

**Nuotan juustoburger (L, pyydettäessä G) 18,80**

*kotimaista naudan lihaa 100 g, cheddar, maalaisranskalaiset, dippi*

**Kanaburger (L) 20,80**

*broilerin paneroituja sisäfileitä, maalaisranskalaiset, dippi*

**Savukirjolahiburger remouladella (L, pyydettäessä G) 23,80**

*leppäsavukirjolohta, paneroidut sipulirenkaat, maalaisranskalaiset, remoulade*

**Metsästäjän burger (L, pyydettäessä G) 24,80**

*kotimaista naudan lihaa 100 g, korvasienikastike, pekonit, paneroidut sipulirenkaat, maalaisranskalaiset, dippi*

**Rantaburger Special (L, pyydettäessä G) 26,80**

*naudan lihaa 200 g, cheddarit, pekonit, paneroidut sipulirenkaat, maalaisranskalaiset, dippi*

**Vegaaninen beyond-chavreburger (V, L, pyydettäessä G) 24,80**

*Beyond 113g, chavre, friteeratut sipulirenkaat, maalaisranskalaiset, pahalaisen hillo, vegemajo*





**Nuotta**  
• RAVINTOLA •

250430

s 5/6

## FRITTIHERKUT

**Maalaisranskalaiset, dippi (L) 8,80**

**Frittimuikut (L) 12,80**

*valkosipulidippi, sitruuna, tilli*

**Sipulirengaskori (L) 15,80**

*paneroidut sipulirenkaat, maalaisranskalaiset, valkosipulidippi, sitruuna, tilli*

**Kanakori (L) 19,80**

*paneroituja broilerin sisäfileitä, maalaisranskalaiset, chilimajoneesi, sitruuna, persilja*

**Rapukori (L) 24,80**

*paneroituja jättikatkarapuja, maalaisranskalaiset, chilimajoneesi, sitruuna, persilja*

**Fish´n Chips frittimuikuilla (L) 19,80**

*valkosipulidippi, sitruuna*

## JÄLKIRUOAT

**Nuotan pannacotta (L, pyydettäessä G) 9,80**

*raikkailla marjoilla*

**Belgialainen kolmiovhveli (saatavana L) 10,80**

*mansikat & kerma & jäätelö*

**Jäätelö & kastike (saatavana L, M, V, pyyd. G)**

yksi pallo **5,80**

kaksi palloa **7,80**

**Nuotan jäätelöannos (saatavana L, V, pyyd. G) 10,80**

*mansikoilla, kermavaahdolla ja kastikkeella*

*Jäätelövaihtoehdot (saattavat vaihdella):*

*vanilja (L, G), toffee (L, G, V, M), suklaa (VL, G), mustikka (VL, G)*

*Kastikevaihtoehdot:*

*kinuski (G), mansikka (G, M) tai suklaa (M, G)*



**LAPSILLE (alle 13 v)**

**Maalaisranskalaiset (M, V, pyydettäessä G) 6,80**

**Nakit ja ranskalaiset (L, pyydettäessä G) 9,20**

**Lasten kanakori (L) 9,80**

**Kermanen lohikeitto (L, pyydettäessä G) 9,80**

**Pelmenit (L) 9,80**

**Nakit ja muusi (L, pyydettäessä G) 9,80**

**Lasten juustoburger ja ranskalaiset (L) 12,80**

**Paistetut muikut ja muusi (L) 13,80**

**Lasten savulohi muusilla tai ranskalaisilla (L, pyydettäessä G) 13,80**

**Nuotan pippuripihvi lastenannoksena (L, pyydettäessä G) 18,80**

Lisäksi useimmat pääruokalistamme annokset ovat saatavissa lastenannoksina alle 13 vuotiaille asiakkaillemme -30% hintaan.

*Käyttämämme muikku, ahven ja kuha ovat villikalaa Saimaasta ja lähivesistöistä. Kirjolohemme tulee Puumalasta saimaavesialtaista sekä muista kotimaisista kasvattamoista. Liha-aterioissa ja burgereissamme suosimme suomalaisia raaka-aineita, mutta vallitsevasta tilanteesta riippuen käytämme osin myös ulkomaisia raaka-aineita. Hummerit tulee Kala- ja äyriäistukku Erikssonilta, alkuperämaa Kanada. "The Lobster" -annoksissa (vain ennakkotilauksesta) emme käytä pakasteita, mutta "Surf'n turf" -annoksen (saatavana aina) hummeripyrstöt ovat tuorepakasteita. Kaikki ruoka-annoksemme ovat laktoosittomia. Useimmat ruoka-annoksemme valmistamme gluteenittomista aineksista ja pyynnöstä myös erillisin välinein, mutta täydellistä gluteenittomuutta emme pienistä keittiötiloistamme johtuen pysty takaamaan.*

