

KEITTIÖMESTARIN SUOSITUKSET kesä 2026

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 62,40 €

Saariston eväs (L, pyydettäessä G)

Puumalan kylmäsavukirjolahimousse, haaparouskusalaatti, parilapaahdettua saaristolaisleipää

Saimaan saalis (L, pyydettäessä G)

voissa paistettua ahven- tai kuhafilettä, tillivoiperunat, sienikastike paikallisista kauden sienistä: alkukaudella korvasieni, loppukaudella kantarelli, kauden kasvikset

Nuotan Pannacotta (L, pyydettäessä G)

raikkaat marjat

MENU 3: Poroa ja kirjolohta 57,40 €

Blini kymäsavuporomoussella (L)

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

Leppäsavukirjolohta Nuotan Savustamosta (L, pyydettäessä G)

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

Belgialainen kolmiovhveli (L)

jäätelöllä, kermalla ja kauden marjoilla



MENU 4: Tuulahdus valtamereltä 86,00 €

Rapusalaatti friteeratuilla jättikatkaravuilla (L)

Surf´n turf (L)

Hummerinpyrstö (110-130 g), pariloitu härän ulkofile, paahtoperunat, parilapaahdettua leipää, chili- & valkosipulimajo, grillattu yrttivoi, grillivihannekset

Nuotan jäätelöannos kerma, raikkaat marjat, kinuskikastike (L)

MENU 5: Nuotan klassinen härkämenu 67,40 € - tuplapihvillä 91,40 €

Kylmäsavuporo-sieni-aurajuustokeitto (L, pyyd. G)

paikallisista kauden sienistä: korvasieni / kantarelli

Nuotan pippuripihvi klassiseen tapaan (L)

Murea härän ulkofilepihvi (á 200g), Nuotan klassikkokastike, paahtoperunat, grillivihannekset

Nuotan Pannacotta (L, pyydettyäessä G)

raikkaat marjat

MENU 6: Nuotan vegaaninen kesämenu 40,40 €

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

Nuotan vegaaniset beyondpihvit tai Beyond-Chavreburger (L, V)

paahtoperunat, pahalaisenhilllo, grillivihannekset

Vegaaninen jäätelö vegaanisella suklaakastikkeella (L, V, pyyd G)

Kala-aterioissa käyttämämme muikku, ahven ja kuha ovat villikalaa Saimaasta sekä lähivesistöistä.

Kirjolehemme tulee Puumalasta saimaavesialtaista sekä muista suomalaisista kasvattamoista.

Liha-aterioissa ja burgereissamme käytämme vain suomalaisia tuoreraaka-aineita.

Hummerit meille toimittaa Kalatukku Eriksson - alkuperämaa on Kanada. The Lobster -annoksissa emme käytä pakastettua hummeria, mutta Surf´n turf -annoksen hummeripyrsytöt välipakastamme, minkä ansiosta nuo annokset ovat saatavilla aina ilman ennakkotilausta. Kaikki ruoka-annoksemme ovat laktoosittomia. Useimmat valmistamme gluteenittomista aineksista, mutta täydellistä gluteenittomuutta emme pysty annoksissamme takaamaan.



ALKUUN / HIUKOPALAKSI

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

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

Saariston eväs (L, pyydettäessä G) **14,80**
Puumalan kylmäsavukirjolohimousse, haaparouskusalaattia, parilapaahdettua saaristolaisleipää

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

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

Sahramilla aateloitu leppäsavukirjolohikeitto (L, pyyd. G) **14,80**
kotimaisesta kalasta, Nuotan Savustamolta

Kylmäsavuporo-sieni-aurajuustokeitto (L, pyydettäessä G) **14,80**
kauden sienistä: korvasieni / kantarelli / suppilovahvero, paahdettua hapanjuurileipää

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 leppäsavukirjolohella TAI marinoiduilla savumuikuilla **15,80** Puumalan
kylmäsavukirjolohimousse TAI Lapin kylmäsavuporomoussella **16,80**
kirjolohenmädillä **17,80**, Saimaan muikun mädillä **18,80**

Maistelupäre – puuveneisiin lastattuja makuja Nuotan keittiöstä
alkuruoka kahdelle tai pääruoka yhdelle (L, pyydettäessä G) **43,80**
Puumalan kylmäsavukirjolohimousse, haaparouskusalaatti, Nuotan Savustamon leppäsavukirjolohi, kylmäsavuporomousse, marinoitu savumuikku, kirjolohenmäti ja smetana, maustekurkkua 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 kylmäsavukirjolohimousse TAI Lapin kylmäsavuporomoussella **28,80**
 - kirjolohenmädillä **29,80** TAI muikunmädillä **32,80**

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 yrtiltä

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

Sahramilla aateloitu savukirjolohikeitto (L, pyydettäessä G) **20,80**
Nuotan Savustamon leppäsavustettua kotimaista kirjolohta, parilapaahdettua saaristolaisleipää kirjolohenmädin 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) **24,80**
Nuotan Savustamon leppäsavustetusta kotimaisesta kirjolohesta

Rapusalaatti friteeratuilla jättikatkaravuilla (L) **24,80**

Nuotan salaatti (L, pyydettäessä G) **28,80**
Puumalan kylmäsavukirjolohi, kirjolohenmäti, marinoitu muikku, Nuotan Savustamon leppäsavukirjolohi, haaparouskusalaatti, kauden kasvikset, smetana ja parilapaahdettua hapanjuurileipää



PÄÄRUOAT / kala, liha ja vegepihvit

Voissa paistetut rukiiset Saimaan muikut (L, pyydettäessä G) **25,80**
voisilmäisellä pottumuusilla ja tuoremarinoituilla kurkuilla (L)

Nuotan vegaanien beyondpihvi n. 110g (L, V) 1 pihvillä **21,80**, 2 pihvillä **26,80**
paahtoperunat, chavre-”juusto”, pahalaisenhillon, grillivihannekset

Maistelupäre – puuveneisiin lastattuja makuja Nuotan keittiöstä
alkuruoka kahdelle tai pääruoka yhdelle (L, pyydettäessä G) **43,80**
Puumalan kylmäsavukirjolohimousse, haaparouskusalaatti, Nuotan Savustamon leppäsavukirjolohti, kylmäsavuporomousse, marinoitu savumuikku, kirjolohenmäti ja smetana, maustekurkkua ja parilapaahdettua saaristolaisleipää

Saimaan saalis (L, pyydettäessä G) **37,80**
voissa paistettua ahven- tai kuhafilettä, tillivoiperunat, sienikastike paikallisista kauden sienistä: alkukaudella korvasieni, loppukaudella kantarelli, kauden kasvikset

Leppäsavukirjolohta Nuotan Savustamosta (L, pyydettäessä G) **29,80**
muheva oman savustamon kirjolohimedaljonki, tillivoiperunat, korvasieni-/kantarellikastike, salaatti (L, pyydettäessä G)

Grillattua porsaan BBQ-filettä (L) **28,80**
ulkofilepihvi, maustevoi, maalaisranskalaiset, grillivihannekset
kolmen euron lisähintaan sienikastike paikallisista kauden sienistä: korvasieni / kantarelli

Maksaa ja sieniä (L, pyydettäessä G) **29,80**
Voissa paistettua naudan maksaa, kantarelli-pekoni-sipulipaistosta, pottumuusi, grillivihannekset, puolukkahillo, Nuotan salaisen reseptin klassikkokastike – glut. versio punaviinikastikkeella

Nuotan pippuripihvi hyvin klassiseen tapaan (L, pyyd. G) **42,80**
*** tuplapihvillä 66,80 ***
Takuumurea kotimainen härän ulkofilepihvi (n 200 g/kpl), paahtoperunat, grillivihannekset, Nuotan salaisen reseptin klassikkokastike – gluteeniton versio punaviinikastikkeella



HUMMERIATERIAT

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

*** Saatavana ilman ennakkotilausta ***

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

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

*** Saatavana viiden arkipäivän ennakkotilauksella – satunnaisesti ilman tilaustakin ***

Hummeri (paino 500-550 g, ei pakaste) joko kokonaisena panssarit ”raotettuina” tai puolikkaina gratinoituna ja lihat irroitettuina ja paloitetuna, tillivoi- tai paahtoperunat, parilapaahdettua leipää, grillattu yrttivoi, chili- & valkosipulimajo, kauden kasvikset

The GIANT Lobster - annos kahdelle (L, pyyd. G) 168,80 => 84,40 €/hlö

*** Saatavana 10 arkipäivän ennakkotilauksella – satunnaisesti nopeamminkin ***

Suuri hummeri (paino 800-1000 g, ei pakaste) joko kokonaisena panssarit ”raotettuina” tai puolikkaina gratinoituna ja lihat irroitettuina ja paloitetuna, tillivoi- tai paahtoperunat, parilapaahdettua leipää, grillattu yrttivoi, chili- & valkosipulimajo, kauden kasvikset

BURGER -ANNOKSET

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

clilimajo, valkosipulimajo tai tilli-kermaviili. Aurajuustolisuke 2 €

Burgerit saatavana myös gluteenittomalla sämpylällä 2 euron lisähintaan.

Nuotan juustoburger (L, pyydettäessä G) 18,80
naudan lihaa 100 g, cheddar, maalaisranskalaiset, dippi

Kanaburger (L) 22,80
broilerin paneroituja sisäfileitä, maalaisranskalaiset, dippi

Savukirjolahiburger (L, pyydettäessä G) 26,80
leppäsavukirjolohta, paneroidut sipulirenkaat, maalaisranskalaiset, tilli-kermaviilikastike

Metsästäjän burger (L, pyydettäessä G) 26,80
kolmen lihan burger: naudan lihaa 100 g, korvasieni- kylmäsavuporokastike, pekoniit paneroidut sipulirenkaat, maalaisranskalaiset, dippi

Rantaburger Special (L, pyydettäessä G) 27,80





Nuotta

• RAVINTOLA •

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

Vegaaninen beyond-chavreburger (V, L, pyydettyäessä G) 25,80

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

FRITTIHERKUT

Maalaisranskalaiset, dippi (L) 8,80

Sipulirengaskori (L) 16,80

paneroidut sipulirenkaat, maalaisranskalaiset, valkosipulidippi, sitruuna, tilli

Kanakori (L) 21,80

paneroituja broilerin sisäfileitä, maalaisranskalaiset, chilimajoneesi, sitruuna, persilja

Rapukori (L) 24,80

paneroituja jättikatkarapuja, maalaisranskalaiset, chilimajoneesi, sitruuna, persilja

Fish´n Chips frittimuikuilla (L) 19,80

maalaisranskalaiset, valkosipulidippi, sitruuna

Fritti-MIX – yhdistelmäsetti edellisistä, annos kahdelle (L) 44,80

JÄLKIRUOAT

Nuotan pannacotta (L, pyydettyäessä 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: 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) 20,80

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

Kala-aterioissa käyttämämme muikku, ahven ja kuha ovat villikalaa Saimaasta sekä lähivesistöistä.

Kirjolehemme tulee Puumalasta saimaavesialtaista sekä muista suomalaisista kasvattamoista.

Liha-aterioissa ja burgereissamme käytämme vain suomalaisia tuoreraaka-aineita.

Hummerit meille toimittaa Kala- ja äyriäistukku Eriksson - alkuperämaa on Kanada. The Lobster -annoksissa emme käytä pakastettua hummeria, mutta Surf'n turf -annoksen hummeripyrstöt välipakastamme, minkä ansiosta nuo annokset ovat saatavilla aina ilman ennakkotilausta.

Kaikki ruoka-annoksemme ovat laktoosittomia. Useimmat ruoka-annoksemme valmistamme gluteenittomista aineksista ja pyynnöstä erillisin välinein, mutta täydellistä gluteenittomuutta emme pienistä keittiötiloistamme johtuen pysty annoksissamme takaamaan.

