



Ravintola Nuotta

MENU

20.06.2021

<i>Alkuruoat</i>	<i>s. 1</i>
<i>Bliniateriat</i>	<i>s. 2</i>
<i>Salaatti-, keitto- ja pelmeniateriat</i>	<i>s. 3</i>
<i>Kala- ja vegeateriat</i>	<i>s. 4</i>
<i>Pihvit ja liha-ateriat</i>	<i>s. 5</i>
<i>Burgerit</i>	<i>s. 6</i>
<i>Frittiherkut</i>	<i>s. 7</i>
<i>Lasten menu</i>	<i>s. 8</i>
<i>Jälkiruoat</i>	<i>s. 9</i>



ALKURUOAT

**) Muistathan tilatessasi mainita toiveesi aterian gluteenittomuudesta!
Pyydämme huomioimaan, että täydellistä gluteenittomuutta keittiömme ei valitettavasti pysty takaamaan.*

Kylmät alkuruoat

10 Nuotan raikas alkusalaatti (L, G*, Ve)

Salaatteja, cantaloupemelonia, kurkkua, paahdettuja auringonkukan siemeniä, aurinkokuivattua tomaattia, marinoitua punasipulia, vinegrette, talon leipää paahdettuna

7,50

11 Savulohisalaatti (L, G*)

10,50

12 Jokirapu-Puumalan kylmäsavulohisalaatti (L, G*)

13,50

13 Saariston eväs (L)

Puumalan kylmäsavulohta, metsäsienisalaattia, saaristolaisleipää

14,50

Lämpimät alkuruoat - blinit saatavana myös gluteenittomina*

20 Blini maustekurkkulohkoilla ja hunajalla (L)

9,50

21 Blini leppäsavustetulla merilohella (L)

11,50

22 Blini metsäsienisalaatilla (L)

13,00

23 Blini kylmäsavuporomoussella (L)

13,50

24 Blini kirjolohen mädillä (L)

14,00

25 Savujanottaja, huikopala savumuikuista (L, G*, M) 100-120g

9,50

26 Pelmenit lihatäytteellä (L) 7 kpl

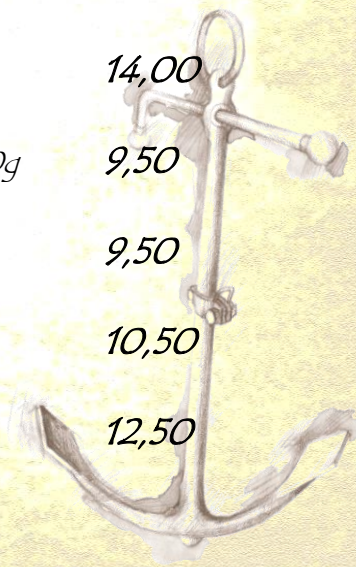
9,50

27 Kermainen merilohikeitto (L, G*)

10,50

29 Korvasieni-kylmäsavuporokeitto (L, G*)

12,50



*BLINIT ateriakoossa – saatavana myös gluteenittomana *)*

Nuotan perinneresepillä voissa paistettavat muhevut 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.

32 Blini leppäsavustetulla merilohella (L) 20,50

33 Blini kylmäsavukirjolohella (L) 21,50

34 Blini metsäsienisalaatilla (L) 21,50

35 Blini kylmäsavuporomoussella (L) 21,50

36 Blini jokiravun pyrstöillä (L) 23,50

37 Blini kirjolohen mädillä (L) 23,50

**) Blinitaikin juuri tehdään tattarijauhoihin aina tarjoilupäivää edeltävänä päivänä. Yön yli kohonnut juuri viimeistellään tattarijauhoilla blinitaikinaksi vasta tarjoilupäivänä.*

**)Tattarijauhot ovat luontaisesti gluteenittomia, mutta ne saattavat valmistajan ilmoituksen mukaisesti sisältää pieniä määriä muiden viljojen pölyä.*



SALAATTI-, KEITTO- JA PELMENIATERIAT

**) 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.

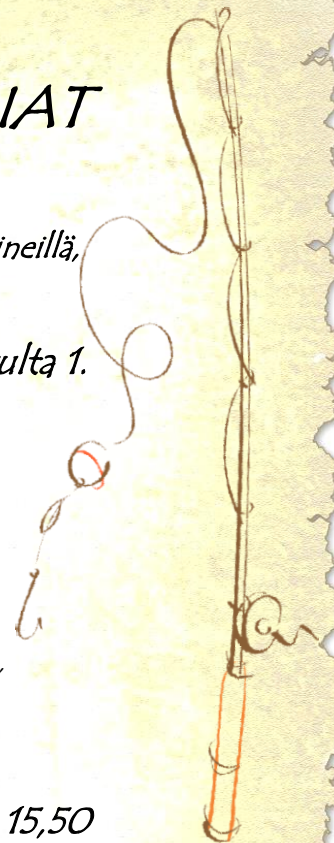
Salaatit

Salaattirunkona: Salaatteja, cantaloupemelonia, kurkkua, paahdettuja auringonkukan siemeniä, aurinkokuivattua tomaattia, marinoitua punasipulia, vinegrette, talon leipää paahdettuna

40 Nuotan raikas kasvisalaatti (L, G*, Ve)	15,50
41 Portobellosalaatti (L, Ve)	19,50
42 Savulohisalaatti (L, G*, M)	21,50
43 Jokirapu-kylmäsavulohisalaatti (L, G*, M)	23,50
44 Nuotan salaatti (L, G*)	26,50
<i>Pariloitua merilohta, marinoitua savumuikkuu, Puumälankylmäsavulohta, jokiravun pyrstöjä, kirjolohenmätiä, smetanaa</i>	

Keitot (n 5 dl) ja pelmenit

46 Kermäinen lohikeitto (L, G*) + talon hapanjuurimallasleipää	17,50
48 Korvasieni-kylmäsavuporokeitto (L, G*) + talon hapanjuurimallasleipää	19,50
49 Keitetyt lihatäytteiset pelmenit smetanalla (L) <i>Pelmeniateriat tarjoillaan voisulan, punasipulin ja ruohosipulin kera.</i>	14,50



KALA- JA VEGEATERIAT

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

Kala

51 Nuotan savumuikut (L, G*) 19,50

Leppäsavustettuja Saimaan muikkuja, tillivoiperunat, salaatti, remoulade

52 Paistetut muikut (L saatavansa myös G*) 23,50

Rukiisia Saimaan muikkuja, pottumuusi voisilmällä, salaatti

53 Leppäsavulohta korvasienikastikkeella (L, G*) 24,50

*Muheva merilohimedäljonki Nuotan savupöntöstä,
tillivoiperunat, salaatti*

54 Paistettua lohta Nuotan remouladella (L, G*) 26,50

Paistetut merilohiperhoset, pottumuusi voisilmällä, salaatti

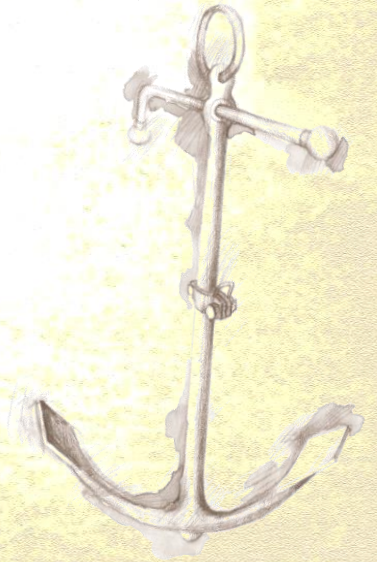
55 Voissa paistettua Saimaan ahventa (L, G*) 32,50

*Ruisjauhottettuja ahvenfileitä pariloidut kauden kasvikset,
korvasienikastike, tillivoiperunat*

Vege

60 Nuotan vegaanipihvit maalaisranskalaisilla (G*, Ve) 21,50

*Pannupihvit Nuotan vegaanireseptillä, pariloidut kauden
kasvikset, maalaisranskalaiset, pähölaisen hillo*



PIHVIT JA LIHA-ATERIAT

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

61 Täytetty jättiportobello

kylmäsavuporo- korvasienimuhennoksella (L, G)*

Bataattiranskalaiset, pariloidut kauden kasvikset

24,50

62 Grillattua porsaana BBQ-filettä (L, G)

*Muhevaa ulkofilettä, maustevoi, maalaisranskalaiset,
pariloidut kauden kasvikset*

25,50

63 Täytetty lehtipihvi porsaana ulkofileestä (L, G*)

*Kylmäsavuporomoussella täytetty lehtipihvi,
maalaisranskalaiset, pariloidut kauden kasvikset,
pähöläisen hillo*

27,50

Härän sisäfilepihvit vain ennakkotilauksesta

64 Chateaubriand 200g (G*)

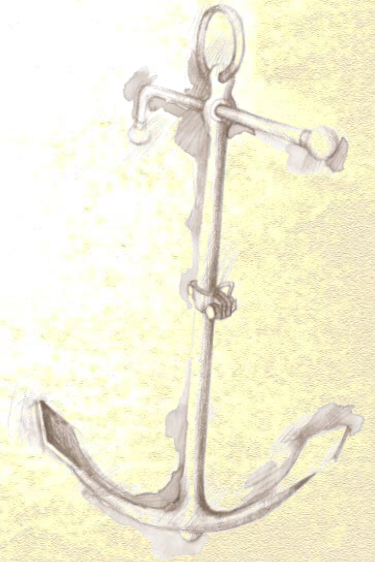
*Korvasieni-kylmäsavuporokastikkeella, valkosipuliperunat
pariloidut kauden kasvikset*

36,50

65 Nuotan Pippuripihvi (L, G*)

*Chateaubriand, 200 g, valkosipuliperunat,
konjakkidijonpippurikastike, pariloidut kauden kasvikset*

36,50



BURGERIT JA FRITTIHERKUT

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

Burgerit

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

70 Portobelloburger (L, Ve)

Jättiportobello, paahdettua kesäkurpitsaa

15,50

71 Nuotan juustoburger (L)

120 g naudanlihaa, cheddarjuusto

10,5

72 Nuotan lohiburger (L)

paistettu lohiperhonen, Nuotan remoulade, paneroidut sipulirenkaat

15,50

73 Metsästäjän burger (L)

120 g naudanlihaa, korvasienikastike, pekoni, paneroidut sipulirenkaat

17,00

74 Nuotan Rantaburger Special (L)

240 g naudan lihaa, pekoni, cheddarjuusto, paneroidut sipulirenkaat

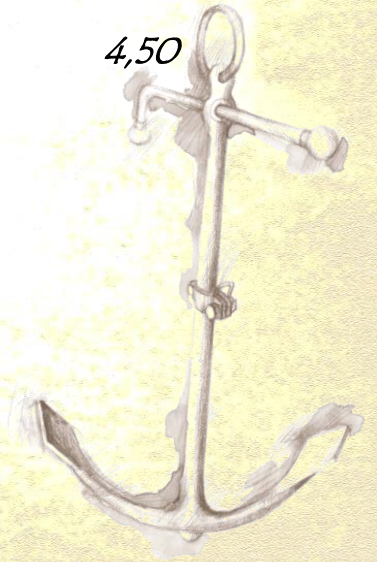
16,50

75 Maalaisranskalaiset burgereille (L, Ve, G*) & dippi

3,50

76 Bataattiranskalaiset burgereille (L, Ve, G*) & dippi

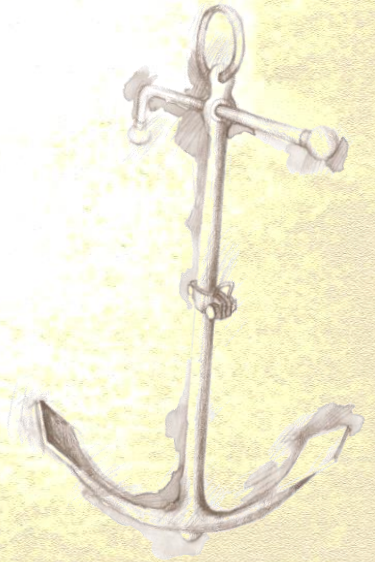
4,50



Frittiherkut

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

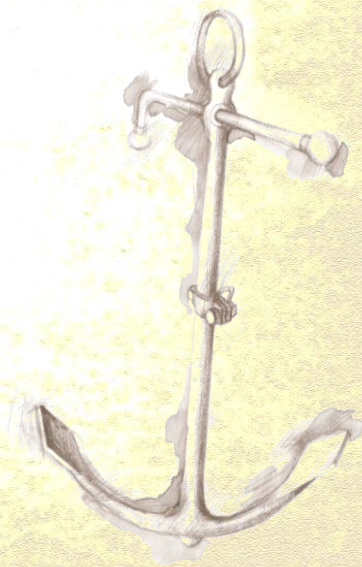
77 Maalaisranskalaiset (L, Ve, G*) + dippi (L, G*)	7,50
78 Bataattiranskalaiset (L, Ve, G*) + dippi (L, G*)	9,50
79 Frittimuikut + dippi (n. 180g) (L)	12,50
80 Fish & Chips (n. 180g) (L) frittimuikuilla ja maalaisranskalaisilla+ dippi	15,50
81 Paneroidut sipulirenkaat (8kpl) (L) maalaisranskalaiset + dippi	15,50
82 Paneroidut mustekalarenkaat (8kpl) (L) maalaisranskalaiset + dippi	16,50
83 Fritti-mix + 2 x dippi, annos kahdelle (L) frittimuikkuja, paneroituja mustekala- ja sipulirenkaita, maalaisranskalaisia, bataattiranskalaisia, 2 x dippi	32,00
Lisädippi annoksiin (L, G* - saatavana myös Ve) chilimajoneesi, valkosipulikermaviilidippi, BBQ-dippi	1,00



LASTEN MENU

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

91 Maalaisranskalaiset (L, G*, Ve)	4,50
92 Nakkiranskalaiset (L)	6,50
93 Nakit ja muusi (L) sis. salaatti	7,50
95 Pelmenit lihatäytteellä (L)	9,50
96 Lasten juustoburger ranskalaisilla (L)	11,50
97 Lasten paistetut muikut muusilla n. 100g (L) sis. salaatti	13,50
98 Lasten paistettu lohiperhonen muusilla (L, G*) sis. salaatti	13,50
98 Lasten lehtipihvi (L, G*) maustevoi, ranskalaiset, salaatti	13,50



JÄLKIRUOAT

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

Jäätelövalikoima: tiedustele päivän valikoima tarjoilijoilta

<i>910 Jäätelö, 1 pallo</i>	<i>3,50</i>
<i>911 Jäätelö, 2 palloa</i>	<i>6,50</i>
<i>912 Jäätelöannos mansikoilla, kermalla ja suklaakastikkeella</i>	<i>8,50</i>
<i>913 Nuotan Pannaçotta (L, G*)</i>	<i>8,50</i>
<i>914 Karinan raparperi piiras vaniljajäätelöllä ja mansikoilla (L)</i>	<i>9,50</i>

Belgialaiset vohvelit

<i>915 Vohveli hillolla (L)</i>	<i>6,50</i>
<i>916 Vohveli hillolla ja kermalla (L)</i>	<i>7,00</i>
<i>917 Vohveli hillolla ja jäätelöllä (saatavana L)</i>	<i>7,50</i>
<i>918 Vohveli mansikoilla ja jäätelöllä (saatavana L)</i>	<i>8,00</i>
<i>918 Vohveli mansikoilla, kermalla ja jäätelöllä</i>	<i>8,50</i>

