



**Nuotta**  
• RAVINTOLA •

MENU I - 45,40 €

**Blini**

*kirjoloohenmädillä, smetanalla, maustekurkulla, punasipulilla (L, pyydettäessä G)*

**Voissa paistetut rukiiset Saimaan muikut**

*voisilmäisellä pottumuusilla ja tillipikkelöidyillä kurkuilla (L)*

**Jäätelö & kastike tai hillo** (saatavana L, M, V)

MENU II - lohella 51,40 € / pihvillä 66,40 €

**”Toast Skagen” Nuotan tapaan** (L, pyydettäessä G)

**Leppäsavulohta Nuotan Savustamosta**

*savulohimedaljonki, varhaisperunaa tillivoilla, kauden sienikastike (L, pyydettäessä G)*

TAI lihaisa pääruokavaihtoehto:

**Nuotan pippuripihvi klassiseen tapaan** (L)

*chateaubriand paahdetulla varhaisperunalla, klassikkokastikkeella, kauden kasviksilla*

**Limoncellovahto suklaarouheella** (L, pyydettäessä G)

MENU III - 56,40 €

**Pelmenit** (L)

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

*voissa paistettua ahven- tai kuhafilettä, tillivoiperunat,  
kauden sienikastike, kauden kasvikset*

**Nuotan vanilja-lime pannacotta** (L, G)

*Kala-aterioissa käyttämämme muikku, ahven ja kuha ovat villikalaa ja lähtöisin Saimaasta sekä lähivesistöistä. Merilohemme tulee tuoreena ja pakastamattomana Norjan vuonoilta, kirjolohi suomalaisista kasvattamoista.*

*Liha-aterioissa käytämme vain suomalaisia tuoreraka-aineita.*

*Kaikki ruoka-annoksemme ovat laktoosittomia.*

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





## ALKUUN

**Alkusalaatit** (L, pyydettäessä G)

- Kesäinen alkusalaatti mansikoilla (V) **8,80**
- Kirkas savulohiperunasalaatti tzatzikilla **9,70**
- Leppäsavulohisalaatti tzatzikilla **11,20**

**Nuotan maistelupäre – perinnemakuja Nuotan keittiöstä (L) 38,60**

alkuruoka kahdelle tai pääruoka yhdelle

*kirjolohenmätää, Puumalan kylmäsavukirjolohimoussea, leppäsavulohta, haaparouskusalaattia, jokiravunpyrstöjä ja parilapaahdettua saaristolaisleipää*

**Toast skagen Nuotan tapaan (L, pyydettäessä G) 14,80**

*Puumalan kylmäsavukirjolohimoussea, kirjolohenmätää, parilapaahdettua saaristolaisleipää*

**Nuotan vegaanipihvi salaatilla ja pahalaisen hillolla (V, L, M) 9,80**

**Blini Nuotan perinnereseptillä (L, pyydettäessä G)**

Bliniateriat löytyvät pääruokalaistalta.

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

haaparouskusalaatilla, leppäsavulohella **14,80**

Puumalan kylmäsavulohimoussella **16,80**

kirjolohenmädillä **16,80**

jokiravunpyrstöillä **16,80**

**Lisäblini 8,00**

**Pelmenit lihatäytteellä (L) 12,80**

*kirkastettu voi, smetana, punasipuli, yrtti*

**Paistetut pelmenit salaatin ja tzatzikin kera (L) 14,20**

**Kermanen savulohikeitto (L) 12,80**

*parilapaahdettua saaristolaisleipää*





**Nuotta**  
• RAVINTOLA •

## **PÄÄRUOAT**

**Nuotan muikut ja muusi, rukiisina voissa paistettuina (L) 22,80**

**Leppäsavulohta Nuotan Savustamosta (L, pyydettäessä G) 27,80**  
*muheva savulohimedäljonki (200 g), varhaisperunaa tillivoilla,  
kauden sienikastikkeella ja kasviksilla*

**Saimaan saalista (L, pyydettäessä G) 34,80**  
*ahven- tai kuhafilettä voissa paistettuna, varhaisperunaa tillivoilla,  
kauden sienikastikkeella ja kasviksilla*

**Nuotan pippuripihvi klassiseen tapaan (L)**  
**180 g 42,80 / 2 x 180 g 68,80**  
*härän sisäfile chateaubriand ”Valtakadun klassikkokastikkeella”  
paahdetulla varhaisperunalla ja kauden kasviksilla*

**Kermanen leppäsavulohikeitto (L) 19,80**  
*kirjolohenmätilisukkeella,  
parilapaahdettua saaristolaisleipää*

**Pelmenit lihatäytteellä (L) 18,80**  
*kirkastettu voi, smetana, punasipuli, yrtti*

**Paistetut pelmenit salaatin ja tzatzikin kera (L) 20,20**

**Nuotan vegaanipihvit**  
*maalaisranskalaisilla, kauden kasviksilla ja paholaisenhillolla (V) 21,80*

## **SALAATTIATERIAT**

(L, pyydettäessä G)

- Kesäinen salaatti mansikoilla (V) **18,80**
- Kirkas savulohiperunasalaatti tzatzikilla **21,80**
- Leppäsavulohisalaatti tzatzikilla **24,20**





**Nuotta**  
• RAVINTOLA •

## BURGER ANNOKSET

*Burgereissa vakiona jääsalaatti, maustekurkku, tomaatti, pikkelöity punasipuli, hampurilaiskastike, sekä maalaisranskalaiset **valinnaisella dipillä: cilimajo, valkosipulimajo, remoulade tai tzatziki.***

*Burgerit saatavana myös gluteenittomalla sämpylällä 2 euron lisähintaan.*

- **VEGE-burger 19,80**

*Nuotan vegaanisella pannuoihvillä ja Paholaisenhillolla*

- **Savulohiburger 23,80**

*Nuotan savustamon lohifilettä ja remouladea*

- **Juustopekoniburger 19,80**

*naudanlihaa, chaddaria, pekonia ja chilimajoneesia*

**Burgereihin aurajuustolisuke 2,50 €**

## HUMMERIATERIAT

*vähintään kolmen arkipäivän ennakkotilauksella  
ja neljän, kuuden, kahdeksan, jne henkilön seurueille  
HUOM: Emme käytä annoksissamme pakastehummereita.*

- **Surf 'n Turf 46,80 €/hlö**

*gratinoituja hummeripuolikkaita (elopaino 500-600 g), naudan sisäfilettä, paahdettua varhaisperunaa, valkoviini-persiljavoi, chili- & valkosipulimajoneesit, kauden kasvikset*

- **The Lobster 52,80 €/hlö**

*gratinoituja hummeripuolikkaita (elopaino 500-600 g), paahdettua varhaisperunaa valkoviini-persiljavoi, chili- & valkosipulimajoneesi, kauden kasvikset*

## JÄLKIRUOAT

**Pannacotta Nuotan tapaan (L, G) 9,80**

**Limoncellovaahdo suklaarouheella (L, G) 7,80**

**Jäätelö & kastike & kerma (saatavana L, M, V)**

normi **5,80** / iso **7,80**





## **LAPSILLE**

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

**Pelmenit kalkkunatäytteellä** (L) **9,80**

**Juustoburger ranskalaisilla** (L) **10,80**

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

**Savulohi ja muusi** (L, pyydettäessä G) **14,80**

