



Ravintola Nuotta

MENU

19.4.2019

<i>Alkuruoat</i>	<i>s 1</i>
<i>Bliniateriat</i>	<i>s 2</i>
<i>Salaatit, Keitot ja Pellenit</i>	<i>s 3</i>
<i>Nuotan spesiaalit / kala, liha, ym.</i>	<i>s 4</i>
<i>Burgerit ja frittiherkut</i>	<i>s 5</i>
<i>Lasten menu</i>	<i>s 6</i>
<i>Jälkiruoat</i>	<i>s 6</i>

JUOMAT

<i>Alkoholittomat juomat</i>	<i>s 8</i>
<i>Oluet</i>	<i>s 8</i>
<i>"Original Long Drinks" ja Siiderit</i>	<i>s 9</i>
<i>Viinit ja kuohuviinit</i>	<i>s 9-10</i>
<i>Snapsit ja shotit</i>	<i>s 10</i>
<i>Aperitiivit</i>	<i>s 11</i>
<i>Wiskit, konjakit, liköörit, ym.</i>	<i>s 11</i>



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

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

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

7,50

11 Savulohisalaatti (L, G)

10,50

12 Jokirapu-kylmäsavulohisalaatti (L, G*)

12,50

13 Saariston eväs (L)

Kylmäsavulohta, haaparouskusalaattia, saaristolaisleipää

12,50 uutuus

14 Nuotan maistelupalat, kolme makua (L)

Kylmäsavuporomousse-, leppäsavulohi- ja haaparouskuleipäset

12,50 uutuus

15 Nuotan maistelupalat, kuusi makua (L)

Kylmäsavuporomousse-, leppäsavulohi-, haaparousku-, marinoitu savumuikku, jokiravunpyrstö- ja kirjolohenmätileipäset

20,50 uutuus

Lämpimät alkuruoat - blinit saatavana myös gluteenittomina*

20 Blini maustekurkkulohkoilla ja hunajalla (L)

9,50 uutuus

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, hiukopala savumuikuista (L, G*, M)

9,50

26 Pelmenit lihatäytteellä (L)

9,50

27 Kermainen merilohikeitto (L, G*)

10,50

28 Jokirapu-kylmäsavulohikeitto (L, G*)

12,50

29 Korvasieni-kylmäsavuporokeitto (L, G*)

12,50



BLINIT, ateriakoossa – saatavana myös gluteenittomana s 2*

Nuotan perinnereseptillä voissa paistettavat muhevät blinit tarjoillaan 1-2 valinnaisen päätäytteen lisäksi aina smetanan, maustekurkun, punasipulin ja yrtin kera.

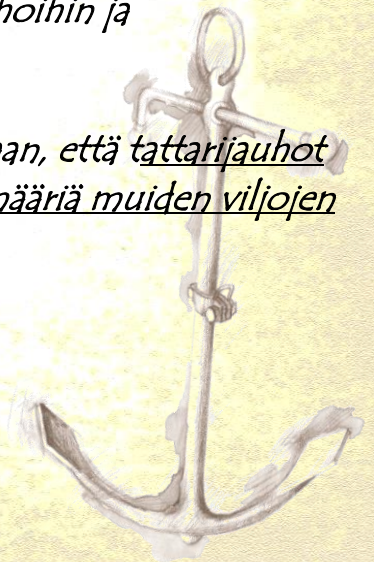
Blinejä on saatavilla myös alkuruokana – listan löydät lämpimistä alkuruoista sivulta 1.

<i>31 Blini marinoiduilla savumuikuilla (L)</i>	<i>19,50 uutuus</i>
<i>32 Blini leppäsavustetulla merilohella (L)</i>	<i>20,50</i>
<i>33 Blini kylmäsavukirjolohella (L)</i>	<i>21,50</i>
<i>34 Blini metsäsienisalaatilla (L)</i>	<i>21,50</i>
<i>35 Blini kylmäsavuporomoussella (L)</i>	<i>21,50</i>
<i>36 Blini jokiravun pyrstöillä (L)</i>	<i>23,50</i>
<i>37 Blini kirjolohen mädillä (L)</i>	<i>23,50</i>
<i>38 Juhlava bliniateria kahdelle (tai alkuruoka neljälle) korkealaatuisella Mallossol-kaviaarilla (100 g) ja jokiravun pyrstöillä (L)</i>	<i>148,00</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.*

Annoksia saatavissa myös alkuruokina - alkuruokalista löydät sivulta 1.

Salaattiateriat

Salaattirunkona: salaatteja, cantaloupemelonaa, kurkkua, paahdettuja auringonkukan siemeniä, aurinkokuivattua tomaattia, kaprista, marinoitua punasipulia, vinegrette

<i>40 Nuotan raikas kasvisalaatti (L, G*, Ve)</i>	<i>15,50</i>
<i>41 Portobellosalaatti (L, Ve)</i>	<i>19,50 uutuus</i>
<i>42 Savulohisalaatti (L, G*, M)</i>	<i>21,50</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, marinoitua savumuikkua, kylmäsavulohta, jokiravun pyrstöjä, kirjolohenmätiä, smetanaa</i>	

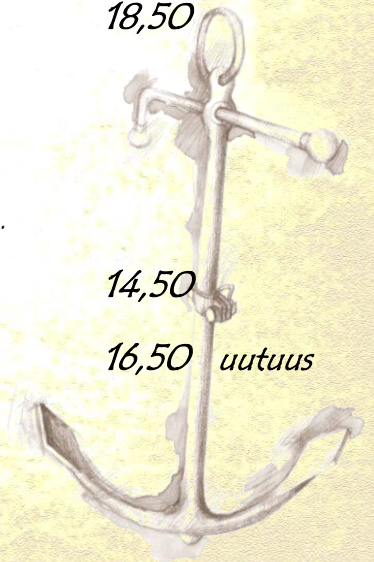
Keittoateriat (n 5 dl)

<i>46 Kermainen merilohikeitto kirjohohen mädillä (L, G*)</i>	<i>16,50</i>
<i>47 Jokirapu-kylmäsavulohikeitto (L, G*)</i>	<i>18,50</i>
<i>48 Korvasieni-kylmäsavuporokeitto (L, G*)</i>	<i>18,50</i>

Pelmenit (n 15 kpl)

Pelmeniat teriat tarjoillaan voisulan, punasipulin ja ruohosipulin kera.

<i>49 Keitetyt lihatäytteiset pelmenit smetanalla (L)</i>	<i>14,50</i>
<i>50 Friteeratut lihatäytteiset pelmenit tzatzikilla (L)</i>	<i>16,50 uutuus</i>



NUOTAN SPESIAALIT

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 Nuotan savumuikut (L, G*) 19,50
Leppäsavustettuja Saimaan muikkuja, tillivoiperunat, salaatti
- 52 Paistetut muikut (L, saatavana myös G*) 21,50
Rukiisia Saimaan muikkuja, pottumuusi voisilmällä, salaatti
- 53 Leppäsavulohta korvasienikastikkeella (L, G*) 24,50
Muheva merilohimedäljonki Nuotan savupöntöstä, tillivoiperunat, salaatti
- 54 Paistettua merilohta Nuotan remouladella (L, G*) 24,50
Paistetut merilohiperhoset, pottumuusi voisilmällä, salaatti
- 55 Voissa paistettua Saimaan ahventa (L, G*) 29,50
Ruisjauhottettuja ahvenfileitä, pariloitua bataattia ja kesäkurpitsaa, korvasienikastike, tillivoiperunat
- 60 Täytetty jättiportobello kevyesti chilimaustelulla vegaanimuhennoksella (L, G*, Ve) Bataattiranskalaiset ja grillivihannekset 21,50 uutuus
- 61 Täytetty jättiportobello kylmäsavuporo-korvasienimuhennoksella (L, G*) Bataattiranskalaiset ja grillivihannekset 24,50 uutuus
- 62 Pariloitua porsaän BBQ-filettä (L, G*) 24,50
Muhevaa ulkofilettä, maalaisranskalaiset, grillivihannekset
- 63 Täytetty lehtipihvi porsaän ulkofileestä (L, G*) 27,50
Kylmäsavuporomoussella täytetty lehtipihvi, maalaisranskalaiset, grillivihannekset, pähölaisen hillo

Sous vide -kypsennetyt härän sisäfilepihvit => vain ennakkotilauksesta:

- 64 Sinihomejuustogratinoitua härkää "sous vide" ja korvasientä (G*) 36,50
Chateaubriand, 200 g, sinihomejuustogratiinilla, korvasieni-kylmäsavuporokastike, valkosipuliyrttiperunat, grillivihannekset
- 65 Nuotan muheva Pippuripihvi "sous vide" (L, G*) 36,50
Chateaubriand, 200 g, valkosipuli-yrttiperunat, konjakki-dijonkastike, pariloitua kesäkurpitsaa ja bataattia



BURGERIT JA FRITTIHERKUT

s 5

Burgerit

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

- | | |
|---|--------------|
| 70 Portobelloburger (L, Ve) | 15,50 uutuus |
| <i>Jättiportobello, grillipaprikaa, chilimajoneesi</i> | |
| 71 Nuotan juustoburger (L) | 10,50 |
| <i>120 g naudan lihaa, cheddarjuusto</i> | |
| 72 Nuotan lohiburger (L) | 15,50 |
| <i>paistettu lohiperhonen, Nuotan remoulade, paneroidut sipulirenkaat</i> | |
| 73 Metsästäjän burger (L) 120 g naudanlihaa, korvasienikastike, kylmäsavuporo, paneroidut sipulirenkaat | 16,50 |
| 74 Nuotan Rantaburger Special (L) | 16,50 |
| <i>240 g naudan lihaa, pekonia, cheddarjuusto, paneroidut sipulirenkaat</i> | |
| 75 Maalaisranskalaiset lisukkeena burgereille (L, Ve, G*) & dippi | 3,50 |
| 76 Bataattiranskalaiset lisukkeena burgereille (L, Ve, G*) & dippi | 3,50 uutuus |

Frittiherkut

- | | |
|---|-------------|
| 77 Maalaisranskalaiset (L, Ve, G*) + dippi | 7,50 |
| 78 Bataattiranskalaiset (L, Ve, G*) + dippi | 7,50 uutuus |
| 79 Frittimuikut + dippi (L) | 12,50 |
| 80 Fish & Chips frittimuikilla ja maalaisranskalaisilla + dippi (L) | 14,50 |
| 81 Paneroidut sipulirenkaat + maalaisranskalaiset + dippi (L, K) | 14,50 |
| 82 Paneroidut mustekalarenkaat + maalaisranskalaiset + dippi (L) | 15,50 |
| 83 Fritti-mix + 2 x dippi, annos kahdelle (L) | 29,50 |
| <i>frittimuikkuja, paneroituja mustekala- ja sipulirenkaita, maalaisranskalaisia, bataattiranskalaisia, 2 x dippi</i> | |
| => Lisädippi annoksiin (L, G* - saatavana myös Ve) | 1,00 |
| <i>chilimajoneesi, valkosipulikermaviilidippi, BBQ-dippi</i> | |



LASTEN MENU

56

91 Maalaisranskalaiset (L, G*, Ve)	5,50
92 Nakkiranskalaiset (L)	7,50
93 Nakit ja muusi + salaatti (L)	8,50
94 Burgerpihvi (120 g nautaa) maalaisranskalaiset + salaatti (L)	9,50
95 Pelmenit lihatäytteellä (L)	9,50
96 Lasten juustoburger + ranskalaiset (L)	10,50
97 Lasten paistetut muikut muusilla + salaatti (L)	11,50 uutuus
98 Lasten paistettu lohiperhonen muusilla + salaatti (L, G*)	13,50
99 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

Jäätelövalikoima: Vanilja (VL), Mansikka (VL), Suklaa (VL), Mangomeloni (L), Toffee (L, Ve)

910 Jäätelö, 1 pallo	3,50
911 Jäätelö, 2 palloa	5,50
912 Jäätelöannos mansikoilla, kermalla ja suklaakastikkeella	8,50
913 Nuotan Pannacotta (L, G*)	8,00
914 Karinan raparperi piiras vaniljajäätelöllä ja mansikoilla (L)	9,00

Belgialaiset vohvelit tomusokerilla ja sitruunamelissalla

915 Vohveli hillolla (L)	5,50
916 Vohveli hillolla ja kermalla	6,50
917 Vohveli hillolla ja jäätelöllä (saatavana L)	7,50
918 Vohveli mansikoilla ja jäätelöllä (saatavana L)	8,00
919 Vohveli mansikoilla, kermalla ja jäätelöllä	8,50

