

Alkuruokia / First Course

Lohikeitto / Salmon soup (L) 10,50

- Lohta kermaisessa liemessä joka on maustettu tilliöljyllä, tarjoillaan paahdettujen ruispölkkyjen kanssa
- Salmon in creamy soup. Flavored with dill oil. Served with toasted rye bread logs.



Kantarellikeitto / Chantarelle soup (L,G) 11,50

- Kermainen kantarellikeitto
- Creamy chantarelle soup

Välimeren salaatti / Mediterranean salad (L) 11,50

- Feta, parmesan, oliivi, punasipuli, hunajameloni, salaattisekoitus, balsamico, kirsikkatomaatti, basilikaöljy. Paahdettuja siemeniä. Tarjoillaan talon patongin kera.
- Feta, Parmesan cheese, olives, red onion, honeymelon, lettuce, balsamico, cherry tomato, basil oil, roasted seeds. Served with baguette of the house.



Serranosalaatti / Serrano salad (L) 10,30

- Kirsikkatomaatti, rucola, hunajameloni, salaattisekoitus, ilmakeivattua kinkkua, paahdettuja siemeniä, balsamico, parmesan, tarjoillaan talon patongin kera.
- Cherry tomatos, rucola, honeymelon, lettuce, roasted seeds, balsamico, parmesan cheese. Served with baguette of the house.

Etanat / Snails (VL) 11,00

- Valkosipulichievrejuusto kuorrutteella. Tarjoillaan talon patongin kanssa.
- Garlic chievrecheese frosting. Served with baguette of the house.



Ainon lohilautanen / Coldsmoked salmonplate (L,G) 14,50

- Tilli-creme, versoseosta, hunajameloni, salaattisekoitus, kylmäsavulohi, balsamico, marinoitua punasipulia, retiisi.
- Dill-creme, sproutmix, honeymelon, lettuce, balsamico, marinated red onion, radish.



Pääruokia / Main course

Pilkki ahvenet / Ice fished bass (L) 19,50

- Ruispaneroitua ahventa muusilla, kauden kasvisten ja tilliöljyn kera.
- Fried bass with rye breading. Served with potatopuree, dilloil.



Paistettu Lohi / Fried Salmon (L,G) 19,50

- Perunapalsternakka pyree, voivalkoviinikastike, kauden kasviksia.
- Fried salmon in buttery whitewine sauce. Served with season vegetables and potatoparsnip puree.



Poron sisäfile / Reindeer Fillet (L,G) 32,50

- Tarjoillaan punaviinikastikkeen, perunapalsternakkapureen ja kauden kasvisten kanssa.
- Reindeer tenderloin with redwinesauce. Served with potatoparsnip puree and season vegetables.

Poronkärästys / Sauteed reindeer (L,G) 26,50

- Muusi, puolukka, suolakurkku.
- Sauteed reindeer, lappish style. Served with mashed potato, lingonberry and pickles.

Yrttikana thairiisillä / Herb chicken with rice (L,G) 12,90

- Riisiä, vihanneksia, rucolaa ja yrttikastiketta.
- Thai rice, season vegetables, rucola and herb sauce.

Ainon Pippuripihvi / Beef fillet steak L,G) 24,50

- Talon kermainen pippurikastike, perunapalsternakkapyree ja kauden kasviksia.
- Entrecote with creamy pepparsauce, season vegetables served with potatoparsnip puree.



Surf&Turf Park Hotel style (L,G) 19,50

- Naudan ulkofilepihvi, tiikerikatkaravun pyrstöjä. Tarjoillaan valkosipuli/chili timjamikastikkeella. Lisänä maalaisranskalaiset ja kauden kasviksia.
- Beef fillet steak, tigershrimps, garlic/thyme, chili sauce. Served with farm fries and season vegetables.



Työmiehen Shnitzel / Workers Shnitzel (L) 19,50

- Naudan lehtipihvi paneroituna, sienikastikkeella ja kauden kasviksilla. Tarjoillaan maalaisranskalaisten kanssa.
- Beef fillet steak breaded with mushroomsauce on top and season vegetables. Served with farm fries.



Paistettu kasvispihvi / Fried vegetarian patty (VL) 14,50

- Paistettu kasvispihvi, mangosalsaa, sokeriherneitä, kirsikkatomaattia, yrittikastiketta ja basilikaöljy. Tarjoillaan bataatti ranskalaisten kanssa.
- Vegetarian patty, mangosalsa, sugar snap peas, cherrytomatoes and basil oil. Served with sweet potato fries.

Kasvistorni / Vegetarian tower (VL) 16,50

- Kasvispihvi, tattipihvi, grillattua vuohenjuustoa, porkkanapyreetä, kasviksia ja paholaisenhilloa.
- Vegetable steak, mushroom steak, fried goat cheese, carrot puree, vegetables and devils jam.



*Pääruokiin voit myös valita omat perunavaihtoehdot seuraavista vaihtoehdoista talon muusi, perunapalsternakkapyree, maalaisranskalaiset, bataattiranskalaisten, ristikkoperunat, thairiisi. Suosittelemme tietenkin kokin suosituksia annoksiin.

Jälkiruoka menu / Dessert menu

Affogato (L) 5,50

- Kahviin upotettua Vanilja jäätelöä. Kinuskikastiketta.
- Vanilla icecream drowned in coffee. Caramel sauce.



Suklaaviettelys / Chocolate dream (VL) 8,90

- Tarjoillaan kirsikkakompotin ja minttukerman kera.
- with cherry compote and mintcream.



Leipäjuustoa ja lakkoja / Ovencheese (G) 9,20

- Fariinikermassa haudutettua leipäjuustoa ja lakkoja.
- (finnish speciality) with brown sugar sauce and cloudbberries.

Jäätelöannos / Icecream portion (VL,G) 6,50

- 3 pallon jäätelöannos (mansikka, vanilja, suklaa), kermaa.
- 3 scoops of ice cream (strawberry, vanilla, chocolate), whipped cream.

Marinoitua persimonia / Marinated persimon (VL) 7,90

- Briejuustoa, mustikka sipsiä.
- Briecheese and blueberry chips.



Lasten lista / Childrens menu

Lehtipihvi / Leaf steak (L,G) 6,90

- Naudan lehtipihvi kastikkeella ja ranskalaisilla. Lisänä raikas vihersalaatti.
- Leaf steak with chef's sauce and fries. Served with salad.

Ainon lihapullat ja muusi / House meatballs (L,G) 5,90

- Lihapullakastiketta ja perunamuusia, lisäksi raikas vihersalaatti sekä ketsuppia.
- Meatballs with sauce and mashed potatoes. Served with salad and ketchup.



Kana nugetteja / Chicken nuggets (L) 5,90

- Kananugetteja riisillä, yrttikastikedippi ja salaattia.
- chicken nuggets with rice. Served with herb dip and salad.

Herkkukori / Delicasy basket (L) 7,50

- Maalaisranskalaiset, nauravat nakit, kanatikkuja, kurkkutikkuja ja ketsuppi.
- Farm fries, laughing wieners, chicken sticks, cucumber sticks and ketchup.



Lasten burger ateria / Hamburger meal (L) 5,90

- Juustohampurilainen, maalaisranskalaiset, vihersalaatti ja ketsuppi.
- Cheese burger, farm fries, salad and ketchup.