



- MENUT 2012 -

Levin Luvattumaassa, luonnon keskellä, hiljaisuudessa ovat herkut kypsytetty. Uunin kätköissä leipäset paistettu ja keitokset tulilla hiljalleen haudutettu. Metsän kuningas Karhukin kaadettiin aivan varta vasten laitettavaksi ja juuri "reivin aikhan" tuli ystävämme Markus Maulavirta kyläilemään. Näin syntyivät talon antimet tarjottavaksi vieraillemme.

- Menu I Kalasaalis Luvattumaan tapaan 48,00 €**
- Kermainen metsäsieni-savuporokeitto, Pekan rieskaa ja voita
 - Lohta ja siikaa tikussa, valkoviinikastikkeella, juurespaistoksen ja yrttipperunoitten kera
 - Ohukaiset lakkahillokkeella ja kahvi
- Menu II Riistaa Lapin tuntureilta 61,00 €**
- Nauris-kalakeitto, Pekan rieskaa ja voita
 - Paikkakunnan poromiehen kotasavupaistia, riistalihojen lisänä keittiömestarin riistakastiketta, hunajoituja juureksia ja yrttipperunoita
 - Lapinmarjoja shampanja hyytelössä ja kahvi
- Menu III Karhumenu Markus Maulavirran tapaan 71,00 €**
- Ounasjoen rannalla savustettua lohta, kairan villisieniä ja puolukkamajoneesia poron peililuulta tarjottuna
 - Karhumurekkeella täytetyt häränpaistikääryleet, maukasta karhukastiketta ja talon marjasiirappia, Lapin juureksia ja yrttipperunoita
 - Leipäjuustokupponen, lakka-omenahilloketta, kanelikermaa ja kahvi
- Menu IV Juhlailallinen 72,00 €**
- Savukalatartar ruisleivällä, lisänä sipulia, mätää ja smetanaa
 - Karhumykykeitto, Pekan rieskaa
 - Poronfileetä talon riistakastikkeella, hunajamaustettuja Lapin juureksia ja yrtti-maustettuja perunoita
 - Marjapiiras ja marjasiirappia, kahvi
- Menu ryhmille min 25 hlö: Menninkäisten pidot 49,00 €**
buffet katettuna tulille
- Juuresseosekeitto, kodan rieskaa
 - Kalaherkkuja juureswokin ja tartarkastikkeen kera
 - Käristys, perunamuusi, puolukkaa ja suolakurkkua
 - Letut hillolla ja kahvi

1 menu / ryhmä, minimi ryhmäkoko kuusi henkilöä.