

Hotel Ivalo

ALKURUOKIA STARTERS

BURRATAA JA KIRSIKKATOMAATTEJA G BURRATA WITH CHERRY TOMATOES G

Burrata-juustoa, paistettuja kirsikkatomaatteja ja yrttiöljyä
Burrata cheese, fried cherry tomatoes with herb oil

8 €

Melea Organic Sauvignon Blanc

KERMAISTA MADEKEITTOA L,(G) CREAMY BURBOT SOUP L,(G)

Saatavilla gluteenittomana/available gluten-free



Lapin vesistä pyydettyä madetta, tilliä, ruisleipää ja voita
Fresh burbot from the waters of Lapland, dill, rye bread and butter

13,50 €

Molina Reserva Pinot Noir / Elsa Chardonnay

CHARCUTERIE L,(G)

Saatavilla gluteenittomana/available gluten-free



Poron kylmäsavuleikettä, suomalaista Metsuri-juustoa, cornichons-
maustekurkkua, mustikkahilloa ja grillattua hapanjuurileipää
Cold smoked local reindeer, Finnish red cheese, cornichons pickles,
blueberry jam and grilled sourdough bread

15 €

Gisselbrecht Riesling / Molina Reserva Pinot Noir

PORONFILEE TATAKI JA PIKKELÖITYÄ NAURISTA L,G REINDEER FILET TATAKI WITH PICKLED TURNIP L,G



Poroa paikalliselta paliskunnalta, kevyesti pinnalta grillattua,
maustettu soijakastikkeella ja seesaminsiemenillä
Local reindeer, slightly grilled on the surface,
seasoned with soy sauce and sesame seeds

16 €

Bubi Barbera / Aihki Dark Lager

LEIPÄKORI / BREAD BASKET 3,50€



= Lähellä tuotettu L = Laktoositon, G = Gluteeniton, M = Maidoton, V = Vegaani
= Produced nearby L = Lactose-free, G = Gluten-free, M = Dairy-free, V = Vegan

Hotel Ivalo

PÄÄRUOKIA MAIN COURSES

KERMAISTA MADEKEITTOA L,(G) CREAMY BURBOT SOUP L,(G)

Saatavilla gluteenittomana/available gluten-free



Lapin vesistä pyydettyä madetta, tilliä, ruisleipää ja voita
Fresh burbot from the waters of Lapland, dill, rye bread and butter

19,50 €

Molina Reserva Pinot Noir / Elsa Chardonnay

PERINTEISTÄ PORONKÄRISTYSTÄ L,G TRADITIONAL SAUTÉED REINDEER L,G



Poroa paikalliselta paliskunnalta, perunamuusia, puolukkaa ja suolakurkkua
Local reindeer, mashed potatoes, lingonberry and pickles

29 €

Santa Julia Organic Malbec / Aihki Dark Lager

PAISTETTUA AHVENTA JA SINAPPIKASTIKETTA L,G FRIED PERCH WITH MUSTARD SAUCE L,G



Ahventa Lapin vesistä, ruusukaali-fenkolipaistos, valkosipulilla
ja timjamilla maustettua perunapyreetä
Perch from the waters of Lapland, fried brussels sprouts and fennel,
mashed potatoes seasoned with garlic and thyme

31 €

Graffigna Pinot Grigio / Saana Lapland Pale Ale

RUISPANEROITUA PORON ULKOFIILETÄ KARPALOKASTIKKEELLA L RYE BREADED REINDEER SIRLOIN WITH CRANBERRY SAUCE L



Poroa paikalliselta paliskunnalta, palsternakka-misopyreetä,
paistettua tattia ja sipulia, naurista ja ruusukaalia
Local reindeer, parsnip-misopuree, fried mushrooms and onions,
turnip and brussels sprouts

38 €

Santa Julia Organic Malbec / Lapin Amber Lager

Hotel Ivalo

JUUSTOHAMPURILAINEN L CHEESEBURGER L

Briossisämpylä, kaksi 80 gramman grillattua naudan kokolihapihviä,
cheddar-juustoa, punasipulia, savumajoneesia, suolakurkkua
ja ranskalaisia perunoita

Brioche bun, two 80 gram grilled beef patties, cheddar cheese,
red onions, pickles, smoked mayonnaise and French fries

21 €

Elsa Cabernet Sauvignon / Lapin Amber Lager

KASVISHAMPURILAINEN L VEGETARIAN BURGER L

Briossisämpylä, kaksi 80 gramman grillattua kasvispihviä,
cheddar-juustoa, punasipulia, aiolia, suolakurkkua
ja ranskalaisia perunoita

Brioche bun, two 80 gram grilled vegetable patties, cheddar cheese,
red onions, pickles, smoked mayonnaise and French fries

18 €

Ancora Pinot Grigio Rosé / Aura Finnish Lager

Hampurilaiset saatavana myös gluteenittomina
Burgers are also available gluten-free



= Lähellä tuotettu L = Laktoositon, G = Gluteeniton, M = Maidoton, V = Vegaani
= Produced nearby L = Lactose-free, G = Gluten-free, M = Dairy-free, V = Vegan

Hotel Ivalo

JÄLKIRUOKIA DESSERTS

CAFFE AFFOGATO L,G

Vaniljajäätelöä ja espressokahvia
Vanilla ice cream paired with espresso coffee

8 €

- Baileys- tai kahviliköörillä/ with Baileys or coffee liqueur +3,50€

KARPALOPOSSET SUOLAKARAMELLILLA JA KARPALOILLA L,G CRANBERRYPOSSET WITH SALTED CARAMEL AND CRANBERRIES L,G

Kermaisen pehmeä karpalohyydyke
Creamy cranberry pudding

11 €

Dulcis Moscato D'Asti

LÄMMINTÄ SUKLAAKAKKUA JA MUSTIKKA-KARDEMUMMAJÄÄTELÖÄ L,G WARM CHOCOLATE CAKE WITH BLUEBERRY-CARDEMOM ICE CREAM L,G

12,50 €

Sandeman Old Invalid Port

SORBET TAI JÄÄTELÖPALLO L,G,(M) SORBET OR ICE CREAM L,G,(M)

Saatavilla maidottomat vaihtoehdot / milk-free options available

Kysy valikoima henkilökunnalta
Ask our staff for the different options

4 €



= Lähellä tuotettu L = Laktoositon, G = Gluteeniton, M = Maidoton, V = Vegaani
= Produced nearby L = Lactose-free, G = Gluten-free, M = Dairy-free, V = Vegan

Hotel Ivalo

PINSAT

Aito italialainen hapanjuureen leivottu pohja - rapea pinnalta, pehmeä sisältä
Authentic Italian sourdough bread crust - crispy on the outside, soft on the inside

BURRATA (V)

Saatavilla vegaanisena/available as vegan version

Yrttiöljyä, burrata-juustoa, marinoitua munakoisoa ja kesäkurpitsaa,
paistettuja kirsikkatomaatteja, paholaisenhilloa ja aiolia
Herb oil, burrata cheese, marinated eggplant and zucchini, fried cherry
tomatoes, devil's jam and aioli

16,50€

AHVEN / PERCH L

Crème Fraîche, ahvenfileitä Lapin vesistä, fenkolia, tillikurkkuja ja aiolia
Crème Fraîche, perch filets from the waters of Lapland, fennel, dill
cucumbers and aioli

17€

NAUDAN BRISKET / BEEF BRISKET L

Tulista Njuda-levitettä, savustettua naudan rintaa, paistettuja
kirsikkatomaatteja, pikkelöityä punasipulia, fermentoitua
pippurimajoneesia
Hot Njuda-spread, smoked beef brisket, fried cherry tomatoes,
pickled red onions, fermented pepper mayonnaise

18€

PORO / REINDEER L

Crème Fraîche, käristyslihaa ja kylmäsavuporoa, paistettua tattia ja
sipulia, pikkelöityjä karpaloita, puolukkamajoneesia
Crème Fraîche, sauteed reindeer and cold smoked reindeer, fried
mushrooms and onions, pickled cranberries, lingonberry mayonnaise

21€



= Lähellä tuotettu L = Laktoositon, G = Gluteeniton, M = Maidoton, V = Vegaani
= Produced nearby L = Lactose-free, G = Gluten-free, M = Dairy-free, V = Vegan