



Tervetuloa reilusti suomalaiseen Savottaan!

Ravintola Savotta on kunnianosoitus sadoille tuhansille metsä- ja uittomiehille sekä työmaiden emännille, unohtamatta tehtaan patruunaa. Heillä on ollut sisua, sitkeyttä ja vastuuntuntoa. Heidän avullaan Suomella on ollut mahdollisuus vaurastua ja nousta menestysvaltioiden joukkoon.

Savotan sisustuksesta löydät aitoja vanhoja esineitä menneiltä vuosikymmeniltä ja savotta-ajoilta. Alakerran ravintolasalin yli satavuotiaat lattialankut, vanhat tuolit ja pöydät olemme tuoneet eri puolilta Suomea. Astiastosta löytyy vanhaa sekä uutta suomalaista Arabiaa. Puhtaista suomalaisista metsistä ja vesistöistä olemme hankkineet parhaat raaka-aineet, kuten riistan, kalan, sienet ja marjat. Toivottavasti nämä asiat yhdessä hyvien juomien ja ystävällisen huolenpitomme kanssa johdattelevat sinut menneiden aikojen nostalgiseen tunnelmaan.

Welcome to the genuinely Finnish restaurant Savotta!

Restaurant Savotta (Finnish for a logging site) pays homage to the hundreds of thousands of loggers, log floaters and logging site matrons of yesteryear – and of course also the mill owners.

In their hard work they have shown Finnish Sisu – persistence, reliability and responsibility.

It is thanks to them that Finland has prospered and become a modern country.

In the decor of Savotta you can see the genuine old artefacts dating back to Finnish homes and logging sites from the old days. Downstairs dining room's hundred-year-old floor planks, as well as the old chairs and tables, have been brought from various parts of Finland. The tableware includes old and new china of the world-renowned Finnish Arabia. We have also acquired the best foods from the clean forests and waters of Finland - game, fish, mushrooms and berries. We hope that Savotta's unique milieu and tasty dishes, together with fine beverages and friendly service, will create a nostalgic atmosphere that takes you back in time to the old days of Finland.

Sisulla ja Sydämellä – With Finnish Sisu and a Warm Heart,

Anne & Sakari Tainio

ravintoloitsijat – restaurateurs





Eturuuat

Riistatukki (L) **13,90**
sahanpurua ja kuminakreemiä

Suursavotta **22,90**
Lajitelma parhaita suomalaisia alkupaloja maalta ja vedestä

Vuolusiikaa pölkyltä (L,G) **13,90**
savumuikkumoussea ja lakkapisaroita

Metsästä ja niityltä kerättyjä villiyrtejä (Vegaaninen,M,G) **11,90**
kauden sieniä ja suven vihanneksia

Uittopaikan kalasaaliin mukaan vaihtuva kalakeitto (L,G) **12,90/18,90**
ja tillivoita
Valintasi mukaan kirkkaana tai kermaisena

Kalakeitto tarjotaan Suomen kansallisruoan, 100 % rukiista leivotun ruisleivän ja kirnuvoin kera.

M = maidoton • L = laktoositon • VL = vähälaktoosinen • G = gluteeniton



Varsinaiset

Kasviskaalikääryleitä (Vegaaninen,M,G).....	23,50
herneperunapyrettä ja puolukkahilloa	
Kotimaista lohta savupöntöstä (L)	27,50
kutunjuusto-ohrattoa ja kauden kasviksia	
Ruispaneroituja muikkuja (L)	23,90
pottuvoita, mummonkurkkuja ja kuppikastiketta	
Mureaa poron sisäpaistia (L,G)	39,80
tervaselleripyrettä, karpalokastiketta ja kaskijuureksia	
Perinteistä karjalanpaistia (L,G).....	26,00
uusia perunoita, Myrntisen suolakurkkua ja säilöttyä punajuurta	
Ylikypsää Kainuun karhua (L,G).....	63,50
Grand Veneur -kastiketta ja tryffelillä maustettua herkkutattiperunaa	

Fälkimakiat

Mustikka-piimäleivos (L,G)	12,50
ja mantelipraliinia	
Punaherukka-raakakakkua (Vegaaninen,M,G).....	12,50
ja sitruuna-lakritsijäätelöä	
Sisujäätelöä (VL).....	10,90
tyrnikastiketta ja salmiakki-pippuricumblea	
Perinteistä pannukakkua (L).....	11,90
mansikkavaahtoa ja raakasuklaakastiketta	

Lisätietoja tarjottavista annoksista sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa henkilökunnalta. (EU-asetus 1169/2011)





Starters

Game meat log (L) 13,90

Game meat in rye crust, breadcrumb “sawdust” and caraway seed cream

Supreme Savotta 22,90

Assortment of best Finnish appetizers from land and water

Slightly salt cured whitefish on wood block (L,G) 13,90

mousse of smoked vendace and cloudberry droplets

Salad of wild herbs picked from forests and meadows (Vegan,D,G) 11,90

season’s mushrooms and vegetables

Fish soup with catch of the day (L,G) 12,90/18,90

and dill butter

choice of clear or creamy broth

The fish soup is served with Finland’s national dish, 100% rye bread and churned butter.

D = dairy free • L = lactose free • LL = low lactose • G = gluten free



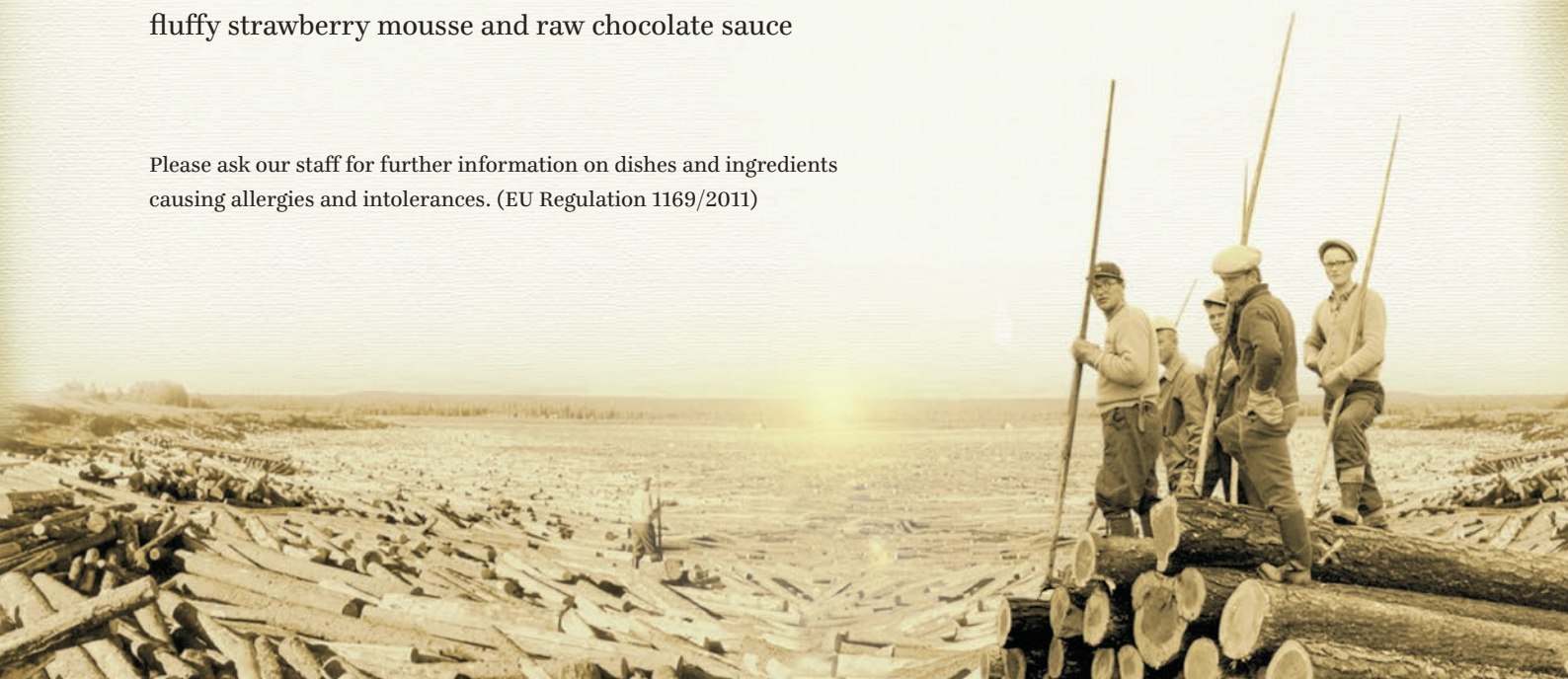
Main dishes

- Vegetable stuffed cabbage rolls (Vegan,D,G)** **23,50**
pea potato puree and lingonberry jam
- Finnish salmon from the smoker (L)** **27,50**
goat cheese barley risotto and season's vegetables
- Rye breaded vendace (L)** **23,90**
butter mashed potatoes, grandma's cucumbers and melted onion butter
- Tender topside roast of reindeer (L,G)** **39,80**
pine tar flavoured celeriac puree, cranberry sauce and root vegetables
- Traditional Karelian stew with beef, pork and lamb (L,G)** **26,00**
boiled new potatoes, Myrntinen's pickled cucumber and beetroot
- Tender braised bear meat from Kainuu region (L,G)** **63,50**
Grand Veneur sauce and porcini mushroom potatoes flavoured with truffle

Desserts

- Wild blueberry buttermilk cake (L,G)** **12,50**
almond praline
- Red currant raw cake (Vegan,D,G)** **12,50**
lemon liquorice ice cream
- Sisu ice cream (LL)** **10,90**
Ice cream flavoured with Finnish Sisu liquorice,
sea buckthorn sauce and peppered salty liquorice crumble
- Finnish pancake (L)** **11,90**
fluffy strawberry mousse and raw chocolate sauce

Please ask our staff for further information on dishes and ingredients causing allergies and intolerances. (EU Regulation 1169/2011)





Förrätter

Viltstock (L)..... 13,90

Viltkött i rågskal, "sågspån" brödsmlor och kumminkräm

Stor-Savotta 22,90

Sortiment av bästa finska delikatesser från mark och vatten

Gravad sik på träblock (L,G) 13,90

mousse på rökt siklöja samt hjortron droppar

Sallad på vilda örter plockad i skogen och på ängen (Vegansk,M,G)..... 11,90

säsongs svampar och grönsaker

Fisksoppa enligt flottarens fiskelycka (L,G) 12,90/18,90

och dillsmör

Enligt ditt val klar eller gräddig

Fisksoppan serveras med Finlands nationalrätt, 100 % rågbröd och kärnsmör.

M = mjölkfri • L = laktosfri • LL = låglaktos • G = glutenfri



Varmrätter

Vegetariska kåldolmar (Vegansk,M,G)	23,50
ärt-potatispuré och lingonsylt	
Inhemskt lax från röklådan (L)	27,50
getost-kornotto och säsongens grönsaker	
Rågpanerade siklöjor (L)	23,90
potatismos, mormors gurkor och löksmör	
Mörstekt innanlår av ren (L,G)	39,80
tjärselleripuré, tranbärssås och rotsaker	
Klassisk Karelsk gryta med ox-, gris- och lammkött (L,G)	26,00
nya potatisar, Myrntinens saltgurka och picklad rödbeta	
Extramör Kajanalands björn (L,G)	63,50
Grand Veneur -sås och stensopp-potatis smaksatt med tryffel	

Efterrätter

Blåbär-surmjölkbakelse (L,G)	12,50
mandelpralin	
Råkaka av röda vinbär (Vegansk,M,G)	12,50
citron-lakritsglass	
Sisu-glass (LL)	10,90
havtornsås och saltlakrits-pepparströssel	
Klassisk pannkaka (L)	11,90
fluffig jordgubbsmousse och rå chokladsås	

Var vänlig och fråga vår personal efter ytterligare information om rätter och ingredienser som orsakar allergier och intolerans. (EU Förordning 1169/2011)





Vorspeisen

Wild-Klotz 13,90

Wildfleisch im Roggenteigmantel, "Sägemehl" aus Brotkrümeln dazu Kümmelcreme

Groß-Savotta 22,90

Auswahl bester finnischer Appetithappen vom Land und Wasser

Leichtgesalzene Große Maräne auf Holzblock 13,90

geräucherte Kleine Maränen Mousse und Moltebeerentropfen

Wildkräuter von Wiesen und Wäldern gepflückt (vegan) 11,90

Pilze und Gemüse nach der Saison

Fischsuppe je nach Fangsaison 12,90/18,90

mit Dillbutter

Nach Wahl cremig oder klar

Die Fischsuppe wird mit Finnlands Nationalgericht, 100 % Roggenbrot und Fassbutter serviert.



Hauptspeisen

- Gemüse-Kohlroulade (vegan)**..... **23,50**
Erbsen-Kartoffelpüree und Preiselbeerkonfitüre
- Finnischer Lachs aus dem Raucherofen**..... **27,50**
Ziegenkäse-Gerstotto und Gemüse nach der Saison
- Roggenpanierte Kleine Maränen**..... **23,90**
Kartoffelpüree, Omas Essiggurken und Zwiebel-Butter
- Zarter Rentierbraten**..... **39,80**
Teer-Selleriepüree, Moosbeersöße und Wurzelgemüse
- Karelischer Fleischtopf aus Rind-, Schweine- und Lammfleisch**..... **26,00**
neue Kartoffeln, Myrttinens Salzgurken und Rote-Bete-Pickles
- Zartes Bärenfleisch aus der Kainuu Region**..... **63,50**
Grand Veneur Soße und Steinpilz-Kartoffeln gewürzt mit Trüffel

Desserts

- Blaubeer-Buttermilchgebäck**..... **12,50**
mit Mandelpraline
- Rohkostkuchen mit Rote Johannisbeeren (vegan)**..... **12,50**
mit Zitronen-Lakritzeis
- Sisu-Eis**..... **10,90**
Eis gewürzt mit Sisu Lakritze-Pastillen, Sanddornbeersöße und Salmiak-Pfefferstreusel
- Traditioneller Ofenpfannkuchen**..... **11,90**
fluffige Erdbeermousse und Rohkost Schokoladensoße

Unser Personal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
(Verordnung EU Nr. 1169/2011)





Закуски

Рудет из красной дичи 13,90
мясо дичи в ржаной корочке, хлебная стружка и крем из тмина

Сытная «Савотта» 22,90
Ассорти из лучших финских закусок

Малосольный сиг на деревянном бруске 13,90
мусс из копчёной ряпушки и моршковый джем

Дикие пряные травы с полей и лесов (веганское блюдо) 11,90
сезонные грибы и овощи

Рыбный суп 12,90/18,90
и масло с укропом

Подается на Ваш вкус на прозрачном или сливочном бульоне

Рыбный суп подаётся с финским традиционным ржаным хлебом и крестьянским маслом.



Основные Блюда

Овощные голубцы (веганское блюдо)	23,50
пюре из картофеля и гороха и брусничное варенье	
Финский лосось из коптилки	27,50
ячменное ризотто с козьим сыром и сезонные овощи	
Ряпушка в ржаной панировке	23,90
картофельное пюре с маслом, маринованные огурчики и луковый соус на масле	
Нежное филе оленя	39,80
пюре из сельдерея со смолой, соус из клюквы и корнеплоды	
Традиционное карельское жаркое	26,00
молодой картофель, соленые огурчики и маринованная свекла	
Жаркое из медвежатины	63,50
медвежатины из региона Кайнуу, соус “Гранд Венюр” и картофель с белыми грибами, приправленный трюфелем	

Десерты

Пирожное из черники и простокваши	12,50
миндальное пралине	
Сыроедческий торт из красной смородины (веганское блюдо)	12,50
лимонное мороженое с лакрицей	
Мороженое “Сису”	10,90
лакричное мороженое, облепиховый сироп и крошка из салмиака и перца	
Традиционный финский пан-кейк	11,90
клубничный мусс и соус из сырого шоколада	

Дополнительную информацию о блюдах, а также возможных аллергенных продуктах, можно узнать у наших официантов. (Декрет ЕС 1169/2011)





スターター

ゲーム・ミートログ 13,90

野生の動物肉を詰めたライ麦ペストリー
「おがくず」状のパン粉とクミンシードクリーム

サヴォッタ・とっておきのお薦め 22,90

フィンランド各地の肥沃な土地と湖水から漁れるリッチな食材を使った前菜料理取り合わせ

軽く塩マリネしたホワイトフィッシュ 13,90

燻製にしたモトコクチマスのムースとキイチゴ・メルバ添え、木片皿使用

森と牧草地から収穫した野生ハーブのサラダ (ベガン) 11,90

季節のキノコと野菜

本日の魚のスープ 12,90/18,90

ディルバター添え、クリアースープ又はクリームスープをお選び頂けます。

魚のスープにはフィンランド伝統の100%ライ麦パンと攪拌バター付きです。



メインコース

- 野菜を詰めたロールキャベツ (ベガン) 23,50
ピー・ポテトのピューレとリンゴンベリージャム添え
- 燻製にしたフィンランド産のサーモン 27,50
ゴートチーズと大麦のリゾット、季節の野菜添え
- ライ麦粉をまぶしたモトコクチマス 23,90
バター入りのマッシュポテト、おばあちゃん特製ピクルス、溶かしたオニオンバター添え
- トナカイのロースト 39,80
松ヤニフレーバーのセロリピューレ、クランベリーソース、根菜添え
- ビーフ、ポーク、ラム入り、カレリヤ地方伝統のシチュー 26,00
茹でた新じゃが、ミュルッティネン特製ピクルスとピーツ添え
- カイナー地区で獲れた熊肉のシチュー 63,50
グランドベニユールソース、トリフュで香り付けしたポルチーニポテト添え

デザート

- ビルベリー・バターミルクケーキ 12,50
アーモンドプラリネ添え
- 赤カシスケーキ (ベガン) 12,50
レモン・リコリスアイスクリーム添え
- シス・アイスクリーム 10,90
フィンランドシス・リコリスフレーバーのアイスクリーム
シーベリーソース、塩胡椒を効かせたリコリスクランブル添え
- フィンランド伝統のパンケーキ 11,90
ふわふわのストロベリー・ムースと生チョコレートソース添え

食材にアレルギーや受け付けられないものがある方はお気軽にスタッフにお尋ねください
(EU規則1169/2011)





开胃菜

野味黑麦饼 13,90

野味配黑麦皮、面包屑“锯末”和葛缕子奶油

Savotta极品 22,90

各种来自芬兰最好的陆产和水产品的开胃菜

略微盐渍的白鱼木板 13,90

烟熏鲑鱼慕斯和云莓滴

从森林和草甸采摘的野生草本植物 素食 11,90

当季蘑菇和夏令蔬菜

鲜鱼汤（根据当日捕获的新鲜鱼货） 12,90/18,90

配苜蓿黄油

可选择清汤或奶油鱼汤

汤品供应配备芬兰主食，100%黑麦面包和搅制黄油



主菜

- 卷心菜叶蔬菜卷 素食 23,50
豌豆土豆泥和越橘酱
- 烟熏国产三文鱼 27,50
山羊奶酪大麦烩饭和时令蔬菜
- 裹黑麦面包屑的鲑鱼 23,90
黄油土豆泥，家传腌黄瓜和洋葱黄油酱
- 驯鹿嫩腩肉 39,80
焦油芹菜泥，酸果蔓酱和根茎类蔬菜
- 卡累利阿传统炖肉 26,00
新土豆，Myrtilinen腌黄瓜和腌甜菜根
- 烂炖凯努区熊肉 63,50
Grand Veneur 酱汁和松露味牛肝菌土豆

甜点

- 蓝莓酸牛奶蛋糕 12,50
加杏仁果仁糖
- 红醋栗生蛋糕 素食 12,50
加柠檬甘草冰淇淋
- Sisu甘草冰淇淋..... 10,90
沙棘酱和胡椒咸甘草碎末
- 传统薄煎饼 11,90
草莓搅拌奶油和生巧克力酱

请向我们的工作人员询问更多有关菜肴及配料引起食物过敏和乳糖不耐等的信息
(欧盟法规1169/2011)。

