

Ravintola Kanteletar

3 ruokalajin menut

Kantelettaren mielimakuja L, (G)

Menussa tarjoillaan parhaita Kuhmolaisia makuja paikallisista raaka-aineista

Perinnepäre

Maistiaisia paikallisista mauista: rönttöstä, Kainuun leipäjuustoa ja lakkaa, sienisalaattia ruiskupissa, kainuulaista kalaa

Kantelettaren kuhapergamentti

Lammasjärven kuhaa, smetanaperunoita sekä kauden kasviksia

Talon tervajäätelö

Itse tehtyä tervajäätelöä Lentiiran tervasta ja lakkahilloa

59,00 / 1 hlö

55,00 / hlö 2 – 4 hengelle

49,00 / hlö 5 – 8 hengelle

Menuihin sopiva juomapaketti 26,00 /hlö

- Talon alkumalja Tellervo (Kalevala Gin, Campari, karpalolikööri)
- Se Kainuulainen Legenda-olut (Haapalan panimo, Sotkamo)
- Finlandia Coffee (kahvi, Finlandia-vodka, lakkalikööri)

Pohjolan pidot L

Menu on saanut inspiraation Kalevalan runoista. Osa runoista poimittu menun oheen.

Pohjolan emännän leivokset

Lajitelma kuhmolaisia teoksia: savulohi, poro ja porkkana. Tarjoillaan kantarellilevitteen ja kotikaljan kera.

Siitä Pohjolan emäntä laittoi keitot kiehumahan, kattilat kamuamahan, riehtilät remuamahan.

Leipoi siitä leivät suuret, suuret talkkunat taputti hyvän rahvahan varaksi, joukon suuren syötäväksi Saipa leivät leivotuksi, talkkunat taputetuksi. Kului aikoa vähäisen, pirahteli pikkaraisten: olut tykki tynnyrissä, kalja keikkui kellarissa

Sonni suuri suomalainen

Itäsuomenkarjan entrecote, maalaisperunalohkoja, kasviksia sekä olutkastiketta

Kasvoi härkä Karjalassa, sonni Suomessa lihosi; ei ollut suuri eikä pieni, olihan oikea vasikka! Hämeheissä häntä häilyi, pää keikkui Kemijoella; sata syltä sarvet pitkät, puoltatoista turpa paksu.

Marjatan marjamättähät

Puolukkasorbettia ja suolakinuskia

Marjatta, korea kuopus, meni matkoa vähäisen, meni marjan katsantahan, punapuolan poimintahan hyppysillähän hyvillä, kätösillä kaunihilla. keksi marjasen mäeltä, punapuolan kankahalta

59,00 / 1 hlö

55,00 / hlö 2 – 4 hengelle

49,00 / hlö 5 – 8 hengelle

Ravintola Kanteletar

A la carte

Alkuruokia

alku / pää

Caesarsalaatti	11,00 / 17,00	L, (G)
Paistetulla kanalla	14,00 / 20,00	L, (G)
Rapealla pekonilla	13,00 / 19,00	L, (G)
Kanalla ja pekonilla	17,00 / 22,00	L, (G)

Metsäsienikeitto 14,00 / 20,00 L, G

Borssikeitto 11,00 / 17,00 L, G (V)
Tarjoiltu smetanan ja pekonin kanssa

Pääruokia

Punajuuripihvit 25,00 L, G (V)
Punajuuripihvit, vihreää parsaa ja hummusta sekä hunajalla gratinoitua vuohenjuustoa salaattipedillä. Saatavilla myös vegaanisena

Kantelettaren kuhapergamentti 36,00 L, G
Ravintola Kantelettaren suosituin klassikkoannos
Oman järven kuhaa, smetanaperunoita sekä kauden kasviksia

Kainuun lohta 32,00 L, G
Paistettua lohta kermaperunoilla, vihreää parsaa ja puolukkakastiketta

Talon burger 23,00 L (G)
Paahdetun briossisämpylän välissä valittu pihvi, ketsuppia, karamellisoitua sipulia ja maustekurkkua sekä rapeaa salaattia, talon kastiketta, cheddarina.
Lankkuperunoita.
Pihvivaihtoehdot jauheliha / lohi / halloumi
Teemme pihvimme itse käyttäen kuhmolaista naudanjauhelihaa ja kainuulaista kalaa

Perinteinen poronkäritys 38,00 L, G
Poronkäritystä, perunasosetta, suolakurkkua ja puolukkasurvosta

Lehtipihvi 31,00 L, G
Naudan lehtipihvi, maustevoita, uunijuureksia ja lankkuperunoita

Jälkiruokia

Mustikkakukko 12,00 L
Lämmintä perinneherkkua vaniljakastikkeella

Kainuun leipäjuustoa 12,00 L, G
Uunissa kanelikermassa haudutettua leipäjuustoa ja lakkahilloa

Talon tervajäätelö 12,00 L, G
Itse tehtyä tervajäätelöä Lentiiran tervasta ja lakkahilloa