

LEVI SPIRIT

17.3. & 18.3.2023

6 – COURSE

NORTH POLE MENU

By Arto Rastas & Teemu Korkalainen



Ruinart Champagne Brut, AC Champagne / France

NORDIC TOAST WITH SOUR CREAM, ONION COMPOTE AND WHITE FISH ROE

Nordic toast – Vuolukerma, punasipulihilloke ja siian mäti



Prinz Von Hessen Riesling Classic, Rheingau / Germany

ARCTIC CHAR SASHIMI AND PICKLED LEEK

Nieriä sashimi – pikkelöity purjo



Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Marlborough / New Zealand

EMMER WHEAT BOUILLABAISSE RISOTTO AND SCALLOPS WITH NORDIC CURRY

Emmervehänä bouillabaisse risotto – Kampasimpukka ja nordic curry

LEVI SPIRIT VILLAS RESORT & NORTH POLE CATERING

www.levispirit.fi | info@levispirit.fi | +358 (0) 400 605 694

LEVI SPIRIT

 *Chateau d'Esclan Whispering Angel, Côtes de Provence / France*

LAPPISH BABY LAMB RILLETTES WITH ONION CONSOMMÉ

Meri-Lapin Karitsa rilette – sipuli consommé

 *Guigal Saintes de Pierres de Nalys Châteauneuf du Pape, Rhône / France*

REINDEER ROAST WITH SMOKED CELERIAC AND PORT WINE SAUCE

Poronpaisti – savustettu selleri ja portviinikastike

 *Huber Riesling Auslese, Niederösterreich / Austria*

WHIPPED LINGONBERRIES – CINNAMON, "FLOWERS AND BEES"

Vaahdotettu puolukka – kaneli, "kukkia ja mehiläisiä"

LEVI SPIRIT VILLAS RESORT & NORTH POLE CATERING

www.levispirit.fi | info@levispirit.fi | +358 (0) 400 605 694