



SUOMI

ALKURUOAT

- 1. Pietarin kalasaalis (L) 10,60 €
kahdelle 18,00 €, neljälle 36,10 €**
Kalalajitelma savustetusta ahvenesta, graavatusta siasta ja savulohimoussesta ruislastulla. Ui, miten hyvää!
- 2. Herrasväen pikkublinnit (VL, A)
S-Etukortilla 9,00 € / 10,60 €**
Voissa rapeaksi paistettuja pikkublinejä. Lisukkeina kirjolohenmätiiä, metsäsienisalaattia, savuporomoussea, punasipulia ja smetanaa. Herrasväki on hyvä ja herkuttelee!
- 3. Aslakin ahkio (L) 14,00 €**
Paahdetulla Maalahden Limpulla poron ulkofileetä, savuporomoussea, puolukoita ja salaattia.
- 4. Lohikeitto (L, G, A)
S-Etukortilla 9,70 € / 11,40 €**
Kermainen lohikeitto on Zetorin klassikko.
- 5. Tokkasoppa (L) 11,60 €**
Juustoinen savuporokeitto ja ruisleipärouhetta.
- 6. Savuahvenkukkonen (L) 10,70 €**
Parasta perinneruokaa. Riihiruiskuoren suojaassa haudutettua savuahventa, tilliä, smetanaa ja mummonkurkkua.
- 7. Kuttujuttu 9,30 €**
Vuohenjuustolla ja pinaatilla täytetty ohukainen.

SALAATIT

Salaatit sisältävät salaattisekoitusta, mummonkurkkua, marinoitua punasipulia, tomaattia, persiljapestolla maustettua perunaa ja talon salaattikastiketta.

- 8. Pässinpötkkimä (G)
16,20 € / pieni 9,40 €**
Pariloitua vuohenjuustoa ja juureslastuja.
- 9. Mummon kanaset (L, G)
18,40 € / pieni 9,80 €**
Broileria ja paahdettua pekonia.
- 10. Kireitä siimoja (L, G)
S-Etukortilla 16,10 € / 18,90 € / pieni 10,70 €**
Savustettua lohta ja uppomuna.

KASVISRUOAT

- 11. Kuttua kullekin 16,60 €**
Vuohenjuustolla ja pinaatilla täytetyt ohukaiset. Lisäksi juurespyreetä, sokeroitua puolukkaa ja mummonkurkkua.
- 12. Zetorin papupyörykät (L, G)
S-Etukortilla 15,60 € / 18,30 €**
Talon omia papupyöryköitä, persiljapottuja ja sinappimajoneesia.
- 13. Metsäsieniohratto (L) 17,70 €**
Mehustettua punasipulia ja juureslastuja. Miksi mennä itse metsään, kun voi nauttia sienistä Zetorissa?

PYTTIPANNUT

- 14. Perinteinen pyttis (L, G)
S-Etukortilla 15,10 € / 17,80 €**
Nimenomaan perinteinen pyttipannu – harmoninen yhdistelmä paistettua perunaa, sipulia, lihaa ja makkaraa. Lisäksi paistettu kananmuna sekä suolakurkkua ja punajuurta.
- 15. Kermapyttis (L, G) 18,00 €**
Kermalla höystettyä pyttipannua.

16. Megalomaanipyttis (L, G) 20,90 €
Se voi olla vieläkin isompi! Tuhdimpi annos pyttipannua ja paistettu kananmuna. Lisäksi suolakurkkua ja punajuurta.

17. Separoitu megapyttis (L, G) 21,10 €
ISO annos kermaista pyttipannua ja paistettu kananmuna. Lisäksi suolakurkkua ja punajuurta.

LEIVÄT

18. Zetorin sänkkäri (L) 15,70 €
Broilerinfileetä, pekonia, paistettua kananmuna ja sinappimajoneesia rieskan välissä. Lisäksi salaattia ja juureslastuja.

19. Metsästäjän leipä (L) 19,40 €
Possua, metsäsienikastiketta ja juustokuorrutus paahdetun maalaisleivän päällä. Lisäksi salaattia.

ZETORIN KLASSIKOT

20. Orimattilan kotitalousopiston kanaa (VL, G, A) 22,10 €
Perinteisesti Orimattilan kotitalousopistossa emäntäkurssin opinnäytetyönä valmistettua koulun nimikkoruokaa tarjoillaan nyt Zetorissa. Suussa sulava yhdistelmä paahdettua broileria, pekonia ja grillattua leipäjuustoa, persiljapottuja, punaviinikastiketta ja punajuuripaistosta.

21. Karjalanpaisti (L, G) 19,60 €
Mureaksi haudutettua nautaa, possua ja lammasta. Keitettyjä perunoita, sokeroitua puolukkaa ja suolakurkkua. Lähes ehdolla Unescon maailmanperintöluetteloon.

22. Poronkäritystä á la Oula (L, G) 25,20 €
Aitoa poronkäritystä, perunamuusia, sokeroitua puolukoita ja suolakurkkua. Maku saa joikaamaan ilosta.

23. Zetorin isot blinit (VL, A) 20,70 €
Kaksi muhkeaa, perinteisesti tattarijauhoista valmistettua ja kirkastetussa voissa valurautapannussa paistettua bliniä, smetanaa ja punasipulia. Valitse kaksi herkullista täytettä: metsäsienisalaattia, savuporomoussea, savulohimoussea, kirjolohenmätiiä tai suolakurkkua ja hunajaa.

**24. Sää vaihtuu – muikut ne yhä vielä pysyy (L)
S-Etukortilla 18,40 € / 21,60 €**
Mukea annos ruisjauhoissa kieriteltyjä ja voissa paistettuja muikkuja, perinteistä pottumuusia ja mummonkurkkua. Kansainvälistä väriä annokseen tuo kaukaa siirtomaista rahtilaivalla tuotu sitruunalohko.

25. Vastavirran lohiherkku (L, G) 24,40 €
Pariloitua lohta, juurespyreetä ja metsäsienikastiketta.

26. Kermainen lohikeitto (L, G, A) 18,40 €
Zetorin klassikko!

27. Grillissä tiristettyä hirvigrilleriä (L, G) 17,70 €
Hirvimakkaraa, maalaisperunoita, mummonkurkkua ja sinappimajoneesia.

28. Levin hullua poroa (L, G, A) 39,00 €
Poron ulkofileetä naapurin Aslakin tokasta, juurespyreetä, paistettuja sieniä ja punaviinikastiketta.

**29. Mammanpojan puhtipullat (L, A)
S-Etukortilla 15,60 € / 18,30 €**
Helvi-mamman perinteisellä reseptillä tehtyjä naudanlihapiilloja. Lisäksi rouhealla kauhalla perunamuusia ja kermaista pippurikastiketta sekä mummonkurkkua ja punajuurta.

**30. Pariloitua maksaa (L, G, A)
S-Etukortilla 17,90 € / 21,00 €**
Mehevää pariloitua nautanmaksaa, perunamuusia, kermaista pippurikastiketta, paahdettua pekonia ja sipulia sekä sokeroitua puolukkaa.

31. Grillissä tiristettyä possua (L, G) 24,40 €
Possun lehtipihvi (200 g), maustevoita, maalaisperunoita ja sinappimajoneesia.

**32. Traktorimiehen pihvi (150 g) (L, G)
S-Etukortilla 26,40 € / 31,00 €**
Mureaa nautan ulkofileetä, Zetorin konepellillä paahdettua pekonia ja polttoaineena rehtiä valkosipulivoita. Lisäksi lautaselle lastataan maalaisperunoita, savuporomoussea ja silmäniloksi kasviksia.

33. Traktorimiehen pihvi (300 g) (L, G) 40,40 €
ENEMMÄN mureaa nautan ulkofileetä sekä Zetorin konepellillä paahdettua pekonia ja polttoaineena rehtiä valkosipulivoita. Lisäksi lautaselle lastataan maalaisperunoita, savuporomoussea ja silmäniloksi kasviksia.

34. Keittiön suositusannos
Kysy tarjoilijalta kausittain vaihtuvaa annosta!

JÄLKIRUOAT

35. Zetorin kropsua (VL) 8,40 €
Pannaria, karamellisoitua omenaa ja mustaherukka-kardemummajäätelöä.

36. Martta-mummin juustokaakua (L) 8,10 €
Kaurakeksiä, tuorejuustoa, kauden hilloketta ja kruununa valkosuklaata.

37. Lapin leipäjuustoa ja lakkahilloketta (VL, G) 10,70 €
Karamellikermassa haudutettua leipäjuustoa ja lakkahilloketta.

**38. Mustikkakukko (VL)
S-Etukortilla 7,50 € / 8,80 €**
Jälkiruokien siniveristä aatelia: mustikkapaistosta peltikupissa ja vaniljajäätelöä.

**39. Herkkusuun suklaatiunelma (L)
S-Etukortilla 8,10 € / 9,50 €**
Suklaa ja mämmi ne yhteen soppii. Maista vaikka! Herkullista suklaakakua ja kermaista mämmijäätelöä.

40. Hurmaava jäätelö soosilla tai hillolla 8,30 €
Kaksi palloa Caminiton artesaanijäätelöä tai sorbettia ja lisuke valintasi mukaan. Kysy vaihtuvia jäätelömakeja tarjoilijalta.

41. Zetorin jäätelöt 5,20 €

Lisätietoja tarjotavista annoksista sekä niiden sisältämistä allergioista ja intoleransseista aiheuttavista aineista ja tuotteista saa pyydettäessä henkilökunnalta. (Elintarviketietoasetus EU N:o 1169/2011)

ENGLISH

STARTERS

- 1. Peter's catch (L) €10.60
for two €18.00, for four €36.10**
Fish platter with smoked perch, rawpickled whitefish and mousse of smoked salmon on a rye chip. Oh my, how delicious!
- 2. Mini blinis for the gentry (LL, A)
S-Etukortti cardholders €9.00 / €10.60**
Mini blinis fried in butter. Served with rainbow trout roe, mushroom salad, mousse of smoked reindeer, red onion and sour cream. Please do enjoy!

**3. Lovely Lapland (L) €14.00**

Fillet of reindeer, mousse of smoked reindeer, lingonberries and salad served on toasted dark bread from Maalahti.

4. Salmon soup (L, G, A)

S-Etukortti cardholders €9.70 / €11.40

This creamy salmon soup is a Zetor classic.

5. Reindeer soup (L) €11.60

Smoked reindeer soup with cheese and rye breadcrumbs.

6. Savuahvenkukkonen, smoked perch pie (L) €10.70

Smoked perch baked in a rye crust, with dill, sour cream and pickled cucumber.

7. Gloaty goat €9.30

Crêpe with goat's cheese and spinach filling.

SALADS

Salads include a lettuce mix, pickled cucumber, marinated red onion, tomato, potato with parsley pesto and house salad dressing.

8. Cheesy affair (G)

€16.20 / small €9.40

Grilled goat's cheese and vegetable chips.

9. Mary had a little chicken (L, G)

€18.40 / small €9.80

Chicken with roasted bacon.

10. Wish you fish! (L, G)

S-Etukortti cardholders

€16.10 / €18.90 / small €10.70

Smoked salmon with a poached egg.

VEGETARIAN DISHES**11. Charming chèvre €16.60**

Crêpes with goat's cheese and spinach filling. Served with root vegetable purée, sugary lingonberries and pickled cucumber.

12. Zetor's bean balls (L, G)

S-Etukortti cardholders €15.60 / €18.30

Bean balls of the house, parsley potatoes and mustard mayonnaise.

13. Barley and mushroom risotto (L) €17.70

Juiced red onion and vegetable chips. Why head to the forest when you can enjoy mushrooms at Zetor?

VARIETIES OF PYTTIPANNA (POTATO HASH)**14. Traditional pyttipanna (L, G)**

S-Etukortti cardholders €15.10 / €17.80

A traditional pyttipanna in the true meaning of the word: a harmonious combination of fried potato, onion, meat and sausage. Served with a fried egg, gherkins and beetroot.

15. Creamy pyttipanna (L, G) €18.00

Pyttipanna stewed in cream.

16. XL pyttipanna (L, G) €20.90

It can be even bigger! A larger portion of pyttipanna and a fried egg on top. Served with gherkins and beetroot.

17. Creamy XL pyttipanna (L, G) €21.10

A HEFTY portion of creamy pyttipanna with a fried egg. Served with gherkins and beetroot.

OPEN SANDWICHES**18. Zetor's sandwich (L) €15.70**

Finnish flatbread filled with chicken fillet, bacon, a fried egg and mustard mayonnaise. Served with salad and vegetable chips.

19. Hunter's sandwich (L) €19.40

Pork with mushroom sauce and grilled cheese topping on rustic bread. Served with salad.

ZETOR CLASSICS**20. Chicken Orimattila style (LL, G, A) €22.10**

This traditional signature dish of the Orimattila housekeeping school is now served at Zetor. Mouthwatering combination of roasted chicken, bacon and grilled squeaky cheese served with parsley potatoes, red wine sauce and beetroot bake.

21. Karelian stew (L, G) €19.60

Stewed beef, pork and lamb with boiled potatoes, sugary lingonberries and gherkins. Close to deserving a place on UNESCO's heritage list.

22. Oula's sautéed reindeer (L, G) €25.20

Genuine sautéed reindeer and mashed potatoes with sugary lingonberries and gherkins. This will make you joik with joy.

23. Zetor's large blinis (LL, A) €20.70

Two large blinis in the traditional style, made from buckwheat and baked in clarified butter in a cast iron pan. Served with sour cream and red onions. Choose two delicious toppings: mushroom salad, mousse of smoked reindeer, mousse of smoked salmon, rainbow trout roe or gherkins and honey.

24. The weather may change but vendace stays the same (L)

S-Etukortti cardholders €18.40 / €21.60

A witty dish of vendace rolled in rye flour and baked in butter, served with traditional mashed potatoes and pickled cucumbers. A slice of lemon brought from the faraway colonies by a freight ship adds an international tone to the dish.

25. Upstream salmon delicacy (L, G) €24.40

Grilled salmon, root vegetable purée and mushroom sauce.

26. Creamy salmon soup (L, G, A) €18.40

A Zetor classic!

27. Venison sausage

frizzled on the grill (L, G) €17.70

Venison sausage with country potatoes, pickled cucumber and mustard mayonnaise.

28. Crazy reindeer from Levi,

Lapland (L, G, A) €39.00

Reindeer sirloin from the herd of Aslak next door, root vegetable purée, fried mushrooms and red wine sauce.

29. Mummy's boy's meatballs (L, A)

S-Etukortti cardholders €15.60 / €18.30

Beef meatballs made according to the traditional recipe of grandma Helvi. Served with a hefty portion of mashed potatoes and creamy pepper sauce, pickled cucumbers and beetroot.

30. Grilled liver (L, G, A)

S-Etukortti cardholders €17.90 / €21.00

Juicy grilled beef liver, mashed potatoes, creamy pepper sauce, roasted bacon and onion as well as sugary lingonberries.

31. Pork steak frizzled on the grill (L, G) €24.40

Pork minute steak (200 g) with flavoured butter, country potatoes and mustard mayonnaise.

32. Tractor Man's steak (150 g) (L, G)

S-Etukortti cardholders €26.40 / €31.00

Tender sirloin of beef, bacon baked on the bonnet of a Zetor tractor with honest garlic butter as fuel. As well as country potatoes, mousse of smoked reindeer and vegetables as eye candy.

33. Tractor Man's steak (300 g) (L, G) €40.40

MORE OF tender sirloin of beef, bacon baked on the bonnet of a Zetor tractor with honest garlic butter as fuel. As well as country potatoes, mousse of smoked reindeer and vegetables as eye candy.

34. Kitchen's recommendation

Ask your waiter for a seasonal recommendation dish!

DESSERTS**35. Zetor's pancake (LL) €8.40**

Pancake served with caramellised apple and blackcurrant-cardamom ice cream.

36. Grandma Martta's cheesecake (L) €8.10

Oatmeal biscuit, cream cheese, season's jam, all crowned with white chocolate.

37. Lapland squeaky cheese and cloudberry jam (LL, G) €10.70

Squeaky cheese stewed in caramel cream served with cloudberry jam.

38. Mustikkakukko (LL)

S-Etukortti cardholders €7.50 / €8.80

The traditional Finnish blue-blooded nobility of desserts: bilberry bake in a tin cup, served with vanilla ice-cream.

39. Sweet tooth's chocolate dream come true (L) S-Etukortti cardholders €8.10 / €9.50

Chocolate and mämmi are a magnificent match. Have a taste and see for yourself! Delicious chocolate cake with creamy mämmi ice-cream.

40. Charming ice-cream with sauce or jam €8.30

Two scoops of Caminito's artisan ice cream or sorbet with the topping of your choice. Ask your waiter which flavours are available.

41. Zetor's ice-cream €5.20

Please ask your waiter for further information on the courses and ingredients that may cause allergies and intolerance. (EU Food Information Regulation No. 1169/2011)

中文**开胃小吃**

1. Peter's catch (无乳糖) 10.60 欧元
两人份 18.00 欧元, 四人份 36.10 欧元
熏鲈鱼和腌白鲑鱼拼盘, 搭配点缀着熏鲑鱼泥的黑麦脆饼。哇, 太美味了!

2. 名流迷你薄饼 (低糖、含酒精)
S-Etukortti 卡会员价 9.00 欧元 / 10.60 欧元

迷你黄油煎饼。搭配虹鳟鱼卵、蘑菇沙拉、熏鹿肉慕斯、红洋葱和酸奶油。请尽情享受您的美味!

3. Lovely Lapland (无乳糖) 14.00 欧元
菲力鹿肉片, 熏鹿肉慕斯, 玛拉基越橘沙拉烤黑麦面包。

4. 三文鱼汤 (无乳糖、无麸质、含酒精)
S-Etukortti 卡会员价 9.70 欧元 / 11.40 欧元
三文鱼浓汤是 Zetor 经典菜。

5. 驯鹿肉汤 (无乳糖) 11.60 欧元
熏驯鹿肉汤配奶酪和黑麦面包屑。



6. 库科宁熏鲑鱼馅饼 (无乳糖) 10.70欧元
黑麦面包皮烤制熏鲑鱼、莳萝、酸奶油和腌黄瓜。

7. Gloaty goat 9.30欧元
可丽饼配山羊奶酪和菠菜馅料。

沙拉

沙拉包括混合生菜、腌黄瓜、腌红洋葱、番茄、土豆配欧芹香蒜沙司和家常沙拉调味酱。

8. Cheesy affair (无麸质)
16.20欧元 / 小份 9.40欧元
烤山羊奶酪和蔬菜脆。

9. Mary had a little chicken
(无乳糖、无麸质)
18.40欧元 / 小份 9.80欧元
鸡肉配烤培根

10. Wish you fish! (无乳糖、无麸质)
S-Etukortti 卡会员价16.10欧元 /
18.90欧元 / 小份10.70欧元
熏鲑鱼配水煮蛋

素食菜品

11. Charming chèvre 16.60欧元
可丽饼配山羊奶酪和菠菜馅料。配根茎蔬菜泥、越橘果酱和腌黄瓜。

12. Zetor 豆泥球 (无乳糖, 无麸质)
S-Etukortti 卡会员价15.60欧元 /
18.30欧元
特色豆泥球, 欧芹、土豆配芥末蛋黄酱。

13. 蕈仁蘑菇调味饭 (无乳糖) 17.70欧元
新鲜多汁的红洋葱和蔬菜脆。
Zetor 选择的蘑菇口味一如森林中新鲜采摘。

薯丁杂烩菜品 (土豆丁)

14. 传统炸土豆块烩菜 (无乳糖, 无麸质)
S-Etukortti 卡会员价 15.10 欧元/
17.80欧元
原汁原味的美食, 炸土豆、洋葱、肉和香肠的完美组合在一起。搭配煎鸡蛋、小黄瓜和甜菜根。

15. 奶油炸土豆 (无乳糖、无麸质)
18.00欧元
奶油炖制的调味炸土豆块。

16. 超大份炸土豆炖菜 (无乳糖、无麸质)
20.90欧元
这甚至还可以更大份! 更大份的炸土豆炖菜, 并配煎鸡蛋。搭配小黄瓜和甜菜根。

17. 超大份奶油炸土豆 (无乳糖、无麸质)
21.10欧元
大份奶油炸土豆配煎鸡蛋。搭配小黄瓜和甜菜根。

展开式三明治

18. Zetor 三明治 (无乳糖) 15.70 欧元
芬兰白饼, 馅料为鸡肉片, 鲜肉, 煎鸡蛋和芥末蛋黄酱。搭配沙拉和蔬菜脆。

19. Hunter 三明治 (无乳糖) 19.40欧元
猪肉配蘑菇酱和烤奶酪黑麦面包。搭配沙拉

ZETOR经典

20. Orimattila风味鸡肉
(低糖、无麸质、含酒精) 22.10欧元
这道奥利马提拉家政学校的传统招牌菜式现已在 Zetor 提供了。烤鸡肉、腌肉和脆烤奶酪, 搭配欧芹、土豆、红酒将和烤甜菜根, 令人垂涎的完美组合。

21. 卡累利阿特色炖菜 (无乳糖、无麸质)
19.60欧元

炖牛肉、猪肉和羊肉, 配水煮马铃薯、加糖越橘和小黄瓜。几乎可记录入联合国教科文组织遗产名录。

22. Oula 炒驯鹿肉 (无乳糖、无麸质)
25.20欧元

正宗炒鹿肉加土豆泥搭配加糖越橘和小黄瓜。它将使你笑口常开

23. Zetor 大薄饼 (低糖、含酒精)
20.70欧元

两个传统风格的大型薄煎饼, 由荞麦在铸铁平底锅中以清黄油烘焙而成。搭配酸奶油和红洋葱。可选两种美味配菜: 蘑菇沙拉、熏驯鹿肉泥、熏鲑鱼肉泥、虹鳟鱼卵或小黄瓜和蜂蜜。

24. 特色烤白鲑鱼 (无乳糖) S-Etukortti 卡
会员价 18.40 / 21.60欧元

一道由白鲑鱼卷入黑麦面卷并在黄油中烤制而成的巧妙菜式, 搭配传统土豆泥和腌黄瓜。一小片用货轮从遥远的国家运来的柠檬为这道菜增添了一种异国情调。

25. 鲜美烤鲑鱼 (无乳糖、无麸质)
24.40欧元

烤鲑鱼, 根茎蔬菜泥和蘑菇酱

26. 奶油鲑鱼汤 (无乳糖、无麸质、含酒精)
18.40欧元

一道ZETOR经典菜!

27. 烤鹿肉香肠
(无乳糖、无麸质) 17.70欧元

鹿肉香肠配乡村土豆、腌黄瓜和芥末蛋黄酱。

28. 拉普兰 Levi 驯鹿肉 (无乳糖、无麸质、
含酒精) 39.00欧元

来自餐厅旁边Aslak鹿群的驯鹿里脊肉, 根茎蔬菜泥, 烤蘑菇和红酒酱。

29. Mummy's boy 牛肉丸 (无乳糖、
含酒精)
S-Etukortti 卡会员价 15.60欧元 /
18.30欧元

依照Helvi祖母之传统配方秘制的牛肉丸。搭配大份土豆泥和奶油胡椒酱、腌黄瓜和甜菜根。

30. Grilled liver (无乳糖、无麸质、
含酒精)

S-Etukortti 卡会员价 17.90欧元 /
21.00欧元

多汁烤牛肝、土豆泥、奶油辣椒酱、烤培根加洋葱以及加糖越橘。

31. 烤架爆烤鹿肉香肠 (无乳糖、无麸质)
24.40欧元

小猪排 (200 g) 配调味奶油, 乡村风味土豆和芥末蛋黄酱。

32. Tractor Man 牛排 (150 g) (无乳糖、
无麸质)

S-Etukortti 卡会员价26.40欧元 /
31.00欧元

鲜嫩的牛里脊和腌肉, 在 Zetor 特色烤架上烤制而成, 大量蒜香奶油令其更加美味可口。搭配乡村风味土豆、熏驯鹿肉泥和蔬菜, 色香味俱佳。

33. Tractor Man 牛排 (300 g) (无乳糖、
无麸质) 40.40 欧元

鲜嫩的牛里脊和腌肉, 在 Zetor 特色烤架上烤制而成, 大量蒜香奶油令其更加美味可口。搭配乡村风味土豆、熏驯鹿肉泥和蔬菜, 色香味俱佳。

34. 主厨推荐

当季特色推荐菜, 请咨询服务员。

甜品

35. Zetor 特色烤薄饼 (低糖) 8.40欧元
烤薄饼配焦糖苹果和黑加仑豆蔻冰淇淋。

36. Grandma Maritta
奶酪蛋糕 (无乳糖) 8.10欧元

燕麦饼、奶油干酪、时令果酱, 均以白巧克力点缀。

37. 拉普兰脆奶酪和 (低乳糖, 无麸质)
10.70欧元

在焦糖奶油中炖制的脆奶酪, 搭配云莓果酱。

38. Mustikkakukko (低糖)
S-Etukortti 卡会员价7.50欧元
/8.80欧元

传统芬兰的蓝色贵族甜点: 烘焙越橘杯, 配香草冰淇淋。

39. 巧克力甜品 (无乳糖) S-Etukortti
卡会员价 8.10欧元 / 9.50欧元

巧克力复活节布丁是一种精彩的组合。请品尝并亲身体验一下吧! 美味的巧克力蛋糕配奶油复活节布丁冰淇淋。

40. 美味冰淇淋配调味酱或果酱 8.30欧元
两勺卡米尼托的手工冰淇淋或雪芭, 任选浇汁。
请咨询服务员当前可提供哪些口味。

41. Zetor 冰淇淋 5.20欧元

关于菜肴和食材可能存在的过敏或不耐受风险, 请咨询服务员。(欧盟食品信息法规 No. 1169/2011)

ČESKY

PŘEDKRMY

1. Peterova pochoutka (L) 10,60 €
za dva ks 18,00 €, za čtyři 36,10 €

Rybí talíř s uzeným okounem, marinovanou bílou rybou a pěnou z uzeného lososa na rýžovém chlebičku. Taková lahoda!

2. Minibliny pro labužníky (VL, A)
držitelé karty S-Etukortti 9,00 € / 10,60 €

Minibliny smažené na másle. Podávané s kaviárem z jiker pstruha duhového, houbovým salátem, pěnou z uzeného soba, červenou cibulí a zakysanou smetanou. Nechte si chutnat!

3. Krásné Laponsko (L) 14,00 €

Filet ze soba, pěna z uzeného soba, brusinky a salát podávané na opečeném tmavém chlebu z Maalahti.

4. Lososová polévka (L, G, A)
držitelé karty S-Etukortti 9,70 € / 11,40 €

Tato krémová polévka je v restauraci Zetor klasikou.

5. Sobí polévka (L) 11,60 €

Polévka z uzeného soba se sýrem a rýžovými chlebičky.

6. Savuahvenkukkonen, koláč z uzeného okouna (L) 10,70 €

Uzený okoun zapečený v žitné krustě, kopr, zakysaná smetana a kyselá okurka.

7. Kozí palačinka 9,30 €

Palačinka s náplní z kozího sýra a špenátu.

SALÁTY

Saláty obsahují směs zelených listů, nakládaných okurek, marinované červené cibule, rajčat, brambor s petrželovým pestem a domácího salátového dressingu.

8. Sýrová záležitost (G)
16,20 € / malé 9,40 €

Grilovaný kozí sýr a zeleninové chipsy.



- 9. Mary měla kuřátko (L, G)**
18,40 € / malá porce 9,80 €
Kuře s opékanou slaninou.

- 10. Přejte si rybu! (L, G)**
Držitelé karty S-Etukortti
16,10 € / 18,90 € / malá porce 10,70 €
Uzený losos se ztraceným vejcem

VEGETARIÁNSKÉ POKRMY

- 11. Kouzelný kozí sýr 16,60 €**
Palačinka s náplní z kozího sýra a špenátu. Podává se se zeleninovým pyrém, nakládanými brusinkami a kyselými okurkami.

- 12. Fazolové kuličky Zetor (L, G)**
držitelé karty S-Etukortti 15,60 € / 18,30 €
Domácí fazolové kuličky, petrželové brambory a hořčicová majonéza.

- 13. Houbové rizoto z ječmene (L) 17,70 €**
Lisovaná červená cibule a zeleninové chipsy. Proč chodit do lesa, když si můžete užít houby v Zetoru?

RŮZNÉ VERZE PYTTIPANNY (BRAMBOROVÁ SMĚS)

- 14. Tradiční pyttipanna (L, G)**
Držitelé karty S-Etukortti 15,10 € / 17,80 €
Tradiční pyttipanna ve skutečném smyslu slova: harmonická kombinace smažených brambor, cibule, masa a párků. Podává se se smaženým vejcem, nakládanými okurkami a červenou řepou.

- 15. Krémová pyttipanna (L, G) 18,00 €**
Pyttipanna dušená ve smetaně.

- 16. Pyttipanna XL (L, G) 20,90 €**
Může být ještě větší! Větší porce pyttipanny a smažené vejce nahoře. Podává se s kyselými okurkami a červenou řepou.

- 17. Krémová pyttipanna XL (L, G) 21,10 €**
POŘÁDNÁ porce krémové pyttipanny se smaženým vejcem. Podává se s kyselými okurkami a červenou řepou.

CHLEBÍČKY

- 18. Chlebiček Zetor (L) 15,70 €**
Finské placky plněné kuřecím filetem, slaninou, smaženým vejcem a hořčičnou majonézou. Podává se se salátem a zeleninovými chipsy.

- 19. Lovecký chlebiček (L) 19,40 €**
Selský chléb obložený vepřovým masem a houbovou směsí posypaný sýrem, zapečený pod grilem. Podává se se salátem.

KLASICKÉ POKRMY RESTAURACE ZETOR

- 20. Kuře na orimattilský způsob (VL, G, A)**
22,10 €
V restauraci Zetor nyní nabízíme tento tradiční pokrm orimattilské rodinné školy. Lahodná kombinace grilovaného kuřete, slaniny a grilovaného čerstvého sýra. Podáváné s bramborami pečenými ve slupce, omáčkou z červeného vína a se zapečenou červenou řepou.

- 21. Dušené maso na karelský způsob (L, G)**
19,60 €
Dušené hovězí, vepřové a jehněčí maso s vařenými bramborami, slazenými brusinkami a nakládanými okurkami. Pomalu si vysluhuje místo na seznamu dědictví UNESCO.

- 22. Restované sobí maso Oula (L, G) 25,20 €**
Pravé restované sobí maso s bramborovou kaší, slazenými brusinkami a nakládanými okurkami. Budete si radostně pomlaskávat.

- 23. Velké bliny restaurace Zetor (VL, A)**
20,70 €
Dvě velké bliny v tradičním stylu, z pohankové mouky, smažené na přepuštěném másle v litinové pánvi. Podáváno se zakysanou smetanou a červenou cibulí. Výběr dvou vynikajících obloh: houbový salát, pěna z uzeného soba, pěna z uzeného lososa, kaviár z jiker pstruha duhového nebo nakládané okurky a med.

- 24. Počasí se mění, síh malý zůstává stejný (L)**
držitelé karty S-Etukortti 18,40 € / 21,60 €
Důvtipný pokrm ze síha obaleného žitnou moukou a opečeného na másle. Podáváno s tradiční bramborovou kaší a kyselými okurkami. Plátek citronu, který z dalekých kolonií přivezla nákladní loď, dodává pokrmu mezinárodní příchuť.

- 25. Lahodná pochoutka z lososa (L, G) 24,40 €**
Grilovaný losos, pyrém z kořenové zeleniny a houbová omáčka.

- 26. Krémová lososová polévka (L, G, A)**
18,40 €
Klasika restaurace Zetor!

- 27. Zvěřinový párek na grilu (L, G) 17,70 €**
Zvěřinový párek s venkovskými bramborami, nakládanými okurkami a hořčicovou majonézou.

- 28. Leviho bláznivý sob z Laplandu (L, G, A)**
39,00 €
Sobí panenka z Aslakova stáda od vedle, pyrém z kořenové zeleniny, smažené houby a omáčka z červeného vína.

- 29. Masové kuličky maminčina chlapečka (L, A)**
držitelé karty S-Etukortti 15,60 € / 18,30 €
Hovězí masové kuličky podle tradičního receptu babičky Helvi. Podáváno se štedrou porcí bramborové kaše a krémovou pepřovou omáčkou, kyselými okurkami a červenou řepou.

- 30. Grilovaná játra (L, G, A)**
držitelé karty S-Etukortti 17,90 € / 21,00 €
Šťavnatá grilovaná hovězí játra, bramborová kaše, krémová pepřová omáčka, opečená slanina, cibule a slazené brusinky.

- 31. Zvěřinový steak na grilu (L, G) 24,40 €**
Vepřový minutkový steak (200 g) s ochuceným máslem, venkovskými bramborami a hořčicovou majonézou.

- 32. Traktoristův steak (150 g) (L, G)**
držitelé karty S-Etukortti 26,40 € / 31,00 €
Panenka z hovězího masa, slanina opékaná na korbě traktoru Zetor s pravým česnekovým máslem jako palivem. Stejně jako vesnické brambory, pěna z uzeného soba a zelenina jako pastva pro oči.

- 33. Traktoristův steak (300 g) (L, G) 40,40 €**
VĚTŠÍ PORCE panenky z hovězího masa, slaniny opékané na korbě traktoru Zetor s pravým česnekovým máslem jako palivem. Stejně jako vesnické brambory, pěna z uzeného soba a zelenina jako pastva pro oči.

- 34. Doporučení šéfkuchaře**
Zeptejte se obsluhy na doporučenou sezónní nabídku.

DEZERTY

- 35. Palačinka restaurace Zetor (VL) 8,40 €**
Palačinka podávaná s karamelizovaným jablkem a zmrzlinou z černého rybízu s kardamomem.

- 36. Cheesecake babičky Martty (L) 8,10 €**
Ovesný korpus, smetanový sýr a sezónní džem, to celé korunované bílou čokoládou.

- 37. Laponská sýřenina s ostružinovým džemem (VL, G) 10,70 €**
Sýřenina v karamelovém krému podávaná s džemem z ostružiníku morušky.

- 38. Mustikkakukko (VL)**
držitelé karty S-Etukortti 7,50 € / 8,80 €
Tradiční finská šlechta s modrou krví mezi dezerty: borůvkový koláč podávaný v zapékací misce s vanilkovou zmrzlinou.

- 39. Sladký čokoládový sen se plní (L)**
držitelé karty S-Etukortti 8,10 € / 9,50 €
Čokoláda a mämmi se k sobě výborně hodí. Ochutnejte a přesvědčte se sami! Vynikající čokoládový koláč s krémovou zmrzlinou mämmi.

- 40. Okouzující zmrzlina s polevou nebo džemem 8,30 €**
Dva kopečky zmrzliny nebo sorbetu Caminito. Na výběr široká škála zdobení. Zeptejte se obsluhy na dostupné příchuti a vyberte si, kterou máte rádi.

- 41. Zmrzlina restaurace Zetor 5,20 €**

Zeptejte se obsluhy na další informace o pokrmech a přísadách, které mohou způsobovat alergie a intoleranci. (Nařízení EU o poskytování informací o potravinách spotřebitelům č. 1169/2011)

DANSK

FORRETTER

- 1. Peters fangst (L) 10,60 € for to 18,00 €, for fire 36,10 €**

Fiskeplatte med røget aborre, råpicklet hvidfisk og mousse af røget laks på et rugstykke. Fantastisk lækkert!

- 2. Mini blinis til det bedre selskab (VL, A)**
Med S-Etukortti medlemskort 9,00 € / 10,60 €

Mini blinis stegt i smør. Serveres med regnbueørred-rogn, champignonsalat, røget rensdyrmousse, rødøløg og creme fraiche. Velbekomme!

- 3. Dejlige Lapland (L) 14,00 €**
Filet af rensdyr, røget rensdyrmousse, tyttebær og salat serveret på ristet mørkt brød fra Maalahti.

- 4. Laksesuppe (L, G, A)**
Med S-Etukortti medlemskort 9,70 € / 11,40 €
Denne cremede laksesuppe er en Zetor klassiker.

- 5. Rensdyrsuppe (L) 11,60 €**
Røget rensdyrsuppe med ost og rugrasp.

- 6. Savuahvenkukkonen, røget aborre-pie (L)**
10,70 €
Røget aborre indbagt i rug med dild, creme fraiche og syltet agurk.

- 7. Smilende ged 9,30 €**
Crêpe med gedeost og spinatfyld.

SALATER

Salater består af en salatblanding, syltet agurk, marineret rødøløg, tomat, kartoffel med persillepesto og husets salatdressing.

- 8. Ostehistorie (G) 16,20 € / lille 9,40 €**
Grillet gedeost og grøntsagschips.

- 9. Marys lille kylling (L, G)**
18,40 € / lille 9,80 €
Kylling med ristet bacon.



- 10. Frisk med fisk! (L, G)**
Med S-Etukortti medlemskort
16,10 €/18,90 €/lille 10,70 €
Røget laks med et pocheret æg.

VEGETARRETTER

- 11. Charmerende ged 16,60 €**
Crêpes med gedeost og spinatfyld. Serveres med rodfrugtpuré, syltede tyttebær og syltet agurk.

- 12. Zetors bønneboller (L, G)**
Med S-Etukortti medlemskort
15,60 €/18,30 €
Husets bønneboller, persillekartofler og sennepsmayonnaise.

- 13. Risotto med byg og svampe (L) 17,70 €**
Pressede rødløg og grøntsagschips. Hvorfor tage i skoven, når du kan få svampe hos Zetor?

PYTTIPANNA-VARIANTER (BIKSEMAD)

- 14. Traditionel pyttipanna (L, G)**
Med S-Etukortti medlemskort
15,10 €/17,80 €

En traditionel pyttipanna i ordets sande betydning: En harmonisk kombination af stegte kartofler, løg, kød og pølse. Serveres med et spejlæg, asier og rødbejer.

- 15. Traditionel fløde-pyttipanna (L, G) 18,00 €**
Biksemad stegt i fløde.

- 16. XL pyttipanna (L, G) 20,90 €**
Den kan være endnu større! En større portion pyttipanna med et spejlæg på toppen. Serveres med asier og rødbejer.

- 17. XL fløde-pyttipanna (L, G) 21,10 €**
En VELVOKSEN portion fløde-pyttipanna med et spejlæg. Serveres med asier og rødbejer.

SMØRREBRØD

- 18. Zetor-sandwich (L) 15,70 €**
Finske fladbrød med kyllingefilet, bacon, et spejlæg og sennepsmayonnaise. Serveres med salat og grøntsagschips.

- 19. Jæger-sandwich (L) 19,40 €**
Svinekød og champignonsauce med grillet ostetopping på rustikbrød. Serveres med salat.

ZETOR KLASSIKERE

- 20. Orimattila-kylling (VL, G, A) € 22,10**
Denne traditionelle ret, der har navn efter Orimattila husholdningsskolen, serveres nu hos Zetor. En lækker kombination af ristet kylling, bacon og grillet kvark med persillekartofler, rødvinssauce og indbagte rødbejer.

- 21. Karelsk gryderet (L, G) 19,60 €**
Stuvet okse-, svine- og lammekød med kogte kartofler, syltede tyttebær og asier. Fortjener næsten en plads på UNESCO's liste over kulturarv.

- 22. Oulas sauterede rensdyr (L, G) 25,20 €**
Ægte sauteret rensdyr og kartoffelmos med syltede tyttebær og asier. Det vil få dig til at jøkke af glæde.

- 23. Zetors store blinis (VL, A) 20,70 €**
To store blinis i den traditionelle stil, fremstillet af boghvede og bagt i koncentreret smør i en støbejernspande. Serveres med creme fraiche og rødløg. Vælg to lækre tilbehør: champignonsalat, røget rensdyrmousse, røget laksemousse, regnbueørredrogn eller asier og honning.

- 24. Vejret kan ændre sig, men heltling forbliver det samme (L)**
Med S-Etukortti medlemskort
18,40 €/21,60 €
En finurlig ret af heltling rullet i rugmel og bagt i smør, serveret med traditionel kartoffelmos og syltede agurker. En citronskive bragt hertil fra fjerne lande af et fragtskib føjer en international tone til retten.

- 25. Opstrøms laksedelicatesse (L, G) 24,40 €**
Grillet laks, rodfrugtpuré og champignonsauce.

- 26. Cremet laksesuppe (L, G, A) € 18,40**
En Zetor klassiker!

- 27. Vildtpølse fra en sydende grill (L, G) 17,70 €**
Vildtpølse serveret med ovnbagt kartoffel, syltede agurker og sennepsmayonnaise.

- 28. Skørt rensdyr fra Levi, Lapland (L, G, A) 39,00 €**
Rensdyr-højreb fra Aslak-besætningen ved siden af rodfrugtpuré, stegte svampe og rødvinssauce.

- 29. Mordrengens frikadeller (L, A)**
Med S-Etukortti medlemskort
15,60 €/18,30 €
Oksekødsfrikadeller efter bedstemor Helvis traditionelle opskrift. Serveres med en velvoksen portion kartoffelmos og flødepebersauce, syltede agurker og rødbejer.

- 30. Grillet lever (L, G, A)**
Med S-Etukortti medlemskort
17,90 €/21,00 €
Saftig, grillet okselever, kartoffelmos, flødepebersauce, ristet bacon og løg samt syltede tyttebær.

- 31. Steak af svinekød fra en sydende grill (L, G) 24,40 €**
Minutsteak af svinekød (200 g) med kryddersmør, ovnbagt kartoffel og sennepsmayonnaise.

- 32. Traktormandens bøf (150 g) (L, G)**
Med S-Etukortti medlemskort
26,40 €/31,00 €
Mørt oksehøjreb bagt på motorhjelm af en Zetor-traktor med hvidløgssmør som brændstof. Samt ovnbagt kartoffel, røget rensdyrmousse og grøntsager som en fryd for øjet.

- 33. Traktormandens bøf (300 g) (L, G) 40,40 €**
MERE mørt oksehøjreb bagt på motorhjelm af en Zetor-traktor med hvidløgssmør som brændstof. Samt ovnbagt kartoffel, røget rensdyrmousse og grøntsager som en fryd for øjet.

- 34. Køkkenet anbefaler**
Spørg din tjener om sæsonens anbefalede retter!

DESSERTER

- 35. Zetors pandekage (VL) 8,40 €**
Pandekage serveret med karamelliseret æble og solbær-kardemomme is.

- 36. Bedstemor Marttas ostekage (L) 8,10 €**
Havregrynskiks, flødeost, sæsonens syltetøj, det hele kronet med hvid chokolade.

- 37. Laplands-kvark og multebærsyltetøj (VL, G) 10,70 €**
Kvarkost i karamelcreme serveret med multebærsyltetøj.

- 38. Mustikkakukko (VL)**
Med S-Etukortti medlemskort
7,50 €/8,80 €
Den fornemste traditionelle finske dessert: Blåbærkage i et blikkrus serveret med vaniljeis.

- 39. Slikmundens chokoladedrøm (L)**
Med S-Etukortti medlemskort
8,10 €/9,50 €
Chokolade og mämmi er en himmelsk kombination. Smag den og bedøm selv! Lækker chokoladecake med cremet mämmi-is.

- 40. Charmerende is med sauce eller syltetøj 8,30 €**
To kugler af Caminitos hjemmelavede is eller sorbet med frit valg af topping. Spørg din tjener, hvilke smagsvarianter er tilgængelige.

- 41. Zetors is 5,20 €**

Bed din tjener om yderligere oplysninger om retterne og ingredienser, der kan forårsage allergier og intolerance. (EU's fødevareregulativ nr. 1169/2011)

NEDERLANDS

VOORGERECHTEN

- 1. Peters vangst (L) €10,60**
voor twee €18,00, voor vier €36,10
Visschotel met gerookte baars, koud ingelegde witvis en mousse van gerookte zalm op een toastje van rogge. O, wat lekker!

- 2. Vorstelijke mini-blini's (WL, A)**
houders van een S-Etukortti-kaart
€9,00 / €10,60
In boter gebakken mini-blini's. Geserveerd met kuit van regenboogforel, paddenstoelensalade, mousse van gerookt rendier, rode ui en zure room. Geniet ervan!

- 3. Heerlijk Lapland (L) €14,00**
Rendierfilet, mousse van gerookt rendier, rode bosbessen en salade, geserveerd op geroosterd donker brood uit Maalhti.

- 4. Zalmsoep (L, G, A)**
houders van een S-Etukortti-kaart
€9,70 / €11,40
Deze romige zalmsoep is een Zetor-klassieker.

- 5. Rendiersoep (L) €11,60**
Soep van gerookt rendier met kaas en roggecroutons.

- 6. Savuahvenkukkonen, pastei van gerookte baars (L) €10,70**
Gerookte baars gebakken in een korst van roggedeeg, met dille, zure room en ingelegde komkommer.

- 7. Geweldige geit €9,30**
Crêpe met een vulling van geitenkaas en spinazie.

SALADES

Salades bevatten diverse slasoorten, ingelegde komkommer, gemarineerde rode ui, tomaat, aardappel met peterseliepesto en saladedressing van het huis.

- 8. Kaas om van te smullen (G)**
€16,20 / klein €9,40
Gegrilde geitenkaas en groentechips.

- 9. Kip, ik heb je (L, G) €18,40 / klein €9,80**
Kip met geroosterde spek.

- 10. Als een vis in het water! (L, G)**
houders van een S-Etukortti-kaart
€16,10 / €18,90 / klein €10,70
Gerookte zalm met een gepocheerd ei.



VEGETARISCHE GERECHTEN

11. Verrukkelijke geitenkaas €16,60

Crêpes met een vulling van geitenkaas en spinazie. Geserveerd met een puree van wortelgroenten, zoete rode bosbessen en ingelegde komkommer.

12. Zetor's bonenballen (L, G) houders van een S-Etukortti-kaart €15,60 / €18,30

Bonenballen van het huis, peterselieaardappelen en mosterdmayonaise.

13. Paddenstoelenrisotto met gerst (L) €17,70

Gesmoorde rode ui en groentechips. Waarom zou u naar het bos gaan als u bij Zetor kunt smullen van heerlijke paddenstoelen?

VERSCHILLENDE PYTTIPANNA (GEBAKKEN AARDAPPELEN)

14. Traditionele pyttipanna (L, G) houders van een S-Etukortti-kaart €15,10 / €17,80

Een authentieke traditionele pyttipanna: een harmonieuze combinatie van gebakken aardappelen, ui, vlees en worst. Geserveerd met een gebakken ei, augurken en rode biet.

15. Romige pyttipanna (L, G) €18,00

In room gestoofde pyttipanna.

16. XL pyttipanna (L, G) €20,90

Het kan nog groter! Een grotere portie pyttipanna en een gebakken ei. Geserveerd met augurken en rode biet.

17. Romige XL pyttipanna (L, G) €21,10

Een ROYALE portie romige pyttipanna met een gebakken ei. Geserveerd met augurken en rode biet.

OPEN BROODJES

18. Zetor's broodje (L) €15,70

Fins plat broodje gevuld met kipfilet, spek, een gebakken ei en mosterdmayonaise. Geserveerd met salade en groentechips.

19. Broodje van de jager (L) €19,40

Varkensvlees en champignonsaus met gegrilde kaas op oerbrood. Geserveerd met salade.

ZETOR-KLASSIEKERS

20. Kip á la Orimattila (WL, G, A) €22,10

Dit traditionele gerecht vernoemd naar de huishoudschool Orimattila wordt nu geserveerd bij Zetor. Een verrukkelijke combinatie van geroosterde kip, spek en gegrilde zachte kaas, geserveerd met peterselieaardappelen, rodewijnsaus en gebakken rode biet.

21. Karelische stoofpot (L, G) €19,60

Gestoofd rundvlees, varkensvlees en lamsvlees met gekookte aardappelen, zoete rode bosbessen en augurken. Verdient bijna een plaats op de werelderfgoedlijst van UNESCO.

22. Oula's gebakken rendier (L, G) €25,20

Gesauteerd rendiervlees en aardappelpuree met zoete rode bosbessen en augurken. Volop Finse vrolijkheid.

23. Zetor's grote blini's (WL, A) €20,70

Twee grote blini's in de traditionele stijl, gemaakt van boekweit en gebakken in geklaarde boter in een gietijzeren pan. Geserveerd met zure room en rode uien. Kies twee heerlijke toppings: paddenstoelensalade, mousse van gerookt rendier, mousse van gerookte zalm, kuit van regenboogforel of augurken en honing.

24. Het weer mag dan veranderlijk zijn, de kleine marene blijft hetzelfde (L) houders van een S-Etukortti-kaart €18,40 / €21,60

Een grappige schotel van kleine marene, gerold in roggemeel en gebakken in boter, geserveerd met traditionele aardappelpuree en ingelegde komkommer. Een schijfje citroen, door een schip meegenomen uit de verre koloniën, voegt een internationale tint aan het gerecht toe.

25. Overheerlijke volwassen zalm (L, G) €24,40

Gegrilde zalm, puree van wortelgroenten en paddenstoelensaus.

26. Romige zalmsoep (L, G, A) €18,40

Een Zetor-klassieker!

27. Worst van hertenvlees, gebraden op de grill (L, G) €17,70

Worst van hertenvlees geserveerd met boerenaardappelen, ingelegde komkommer en mosterdmayonaise.

28. Levi's gekke rendier, Lapland (L, G, A) €39,00

Rendierende uit de kudde van Aslak hiernaast, puree van wortelgroenten, gebakken paddenstoelen en rodewijnsaus.

29. Moederskindje-gehaktballen (L, A) houders van een S-Etukortti-kaart €15,60 / €18,30

Rundvleesgehaktballen volgens het traditionele recept van oma Helvi. Geserveerd met een royale portie aardappelpuree en romige pepersaus, ingelegde komkommer en rode biet.

30. Gegrilde lever (L, G, A) houders van een S-Etukortti-kaart €17,90 / €21,00

Sappige gegrilde runderlever, aardappelpuree, romige pepersaus, gebakken spek en ui en zoete rode bosbessen.

31. Varkenshaas, gebraden op de grill (L, G) €24,40

Dunne steak van varkenshaas (200 g) geserveerd met kruidenboter, boerenaardappelen en mosterdmayonaise.

32. Boerenbiefstuk (150 g) (L, G) houders van een S-Etukortti-kaart €26,40 / €31,00

Malse runderlende en spek gebakken op de motorkap van een Zetor-tractor met echte knoflookboter als brandstof. Geserveerd met boerenaardappelen, mousse van rendier en prachtige groente.

33. Boerenbiefstuk (300 g) (L, G) €40,40

MEER malse runderlende en spek gebakken op de motorkap van een Zetor-tractor met echte knoflookboter als brandstof. Geserveerd met boerenaardappelen, mousse van rendier en prachtige groente.

34. Aanbevolen door de chef

Vraag de bediening naar de aanbevolen seizoensgerechten!

NAGERECHTEN

35. Zetor's pannenkoek (WL) €8,40

Pannenkoek geserveerd met gekaramelliseerde appel en zwarte bessen-kardemomijns.

36. Cheesecake van oma Martta (L) €8,10

Havermoutkoekje, roomkaas, jam van het seizoen, dit alles bedekt met witte chocolade.

37. Lapland broodkaas en kruipbramenjam (WL, G) €10,70

In karamelroom gesmoorde zachte kaas geserveerd met kruipbramenjam.

38. Mustikkakukko (WL) houders van een S-Etukortti-kaart €7,50 / €8,80

Het traditionele Finse blauwe bloed onder de desserts: blauwebosbessentaart in een tinnen beker, geserveerd met vanille-ijs.

39. De zoete droom voor elke chocoladeliefhebber (L) houders van een S-Etukortti-kaart €8,10 / €9,50

Chocolade en mämmi-ijs zijn een fantastische combinatie. Proef en ervaar het zelf! Heerlijke chocoladecake met romig mämmi-ijs.

40. Prachtig ijs met saus of jam €8,30

Twee bolletjes van Caminito's ambachtelijke ijs of sorbet. U mag zelf de topping uitkiezen. Vraag de bediening welke smaken er zijn.

41. Zetor's ijs €5,20

Vraag de bediening om meer informatie over de gangen en de ingrediënten die mogelijk allergie en intolerantie veroorzaken. (Europese voedselwetgeving nr. 1169/2011)

EESTI

EELROAD

1. Peetri saak (L) 10.60 €

kahele 18.00 €, neljale 36.10 €

Kalataldrik suitsuahvena, graavisii ja rukkikrõbuskil serveeritava suitsulõhe-vahukreemiga. Oh kui isuäratav!

2. Sakste minipliinid (VL, A)

S-Etukortti kaardiga 9.00 € / 10.60 €

Võis praetud minipliinid. Serveeritakse koos vikerforellimarja, seenesalati, suitsutatud poroliha vahukreemi, punase sibula ja hapukoorega. Laske hea maitsta!

3. Armas Lapimaa (L) 14.00 €

Porofilee, suitsutatud poroliha vahukreem, pohlad ja salat Maalahti tumedal röstleival.

4. Lõhesupp (L, G, A)

S-Etukortti kaardiga 9.70 € / 11.40 €

See kreemjas lõhesupp on Zetori klassika.

5. Porolihasupp (L) 11.60 €

Suitsutatud poroliha supp juustu ja rukkikrõpsudega.

6. Savuahvenkukkonen – suitsuahven leivatainas (L) 10.70 €

Krõbedas rukkikoorikus suitsuahven, till, hapukoor ja marineeritud kurk.

7. Kahjurõõmus kits 9.30 €

Kitsejuustu- ja spinatitaidisega pannkook.

SALATID

Salatid sisaldavad erinevaid lehtsalateid, marineeritud kurki, marineeritud punast sibulat, tomatit, petersellipestoga kartuleid ja Zetori salatikastet.

8. Juustune afäär (G) 16.20 € / väike 9.40 €

Grillitud kitsejuust ja köögiviljakrõbuskid.

9. Maril oli kanake (L, G) 18.40 € / väike 9.80 €

Kanaliha koos röstpeekoniga.

10. Kalaõnne! (L, G) S-Etukortti kaardiga 16.10 € / 18.90 € / väike 10.70 €

Suitsulõhe koos pošeeritud munaga.



KÖÖGIVILJAROAD

11. Võluv kits 16.60 €

Kitsejuustu- ja spinatitaidisega pannkoogid.
Serveeritakse koos juurviljapüree, suhkruste pohlade ja marineeritud kurgiga.

12. Zetori oapallid (L, G)

S-Etukortti kaardiga 15.60 € / 18.30 €
Kohapeal valmistatud oapallid, petersellikartulid ja sinepimajonees.

13. Odra-seenerisoto (L) 17.70 €

Mahlaks pressitud punane sibul ja köögiviljakrõbuskid.
Milleks minna metsa, kui võite Zetoris seeni maitsta?

PYTTIPANNA (KARTULI-LIHA-ROOG) VARIATSIOONIDEGA

14. Traditsiooniline pyttipanna (L, G)

S-Etukortti kaardiga 15.10 € / 17.80 €
Traditsiooniline pyttipanna selle sõna tõelises tähenduses: praetud kartuli, sibula, liha ja vorsti harmooniline kooslus. Serveeritakse koos praemuna, kornišonide ja peediga.

15. Koorene pyttipanna (L, G) 18.00 €

Koorene pyttipanna.

16. XL pyttipanna (L, G) 20.90 €

See võiks olla veelgi suurem! Suur pyttipanna portsjon praemunaga. Serveeritakse koos kornišonide ja peediga.

17. Koorene XL pyttipanna (L, G) 21.10 €

TOEKAS pyttipanna portsjon praemunaga.
Serveeritakse koos kornišonide ja peediga.

VÕILEIVAD

18. Zetori võileib (L) 15.70 €

Kanafilee, peekoni, praemuna ja sinepimajoneesiga täidetud Soome lameleib. Serveeritakse koos salati ja köögiviljakrõbuskitega.

19. Jahimehe võileib (L) 19.40 €

Seenekastme ja grilljuustukattega sealihaga maaleival.
Serveeritakse koos salatiga.

ZETORI KLASSIKA

20. Kana Orimattila moodi (VL, G, A) 22.10 €

Zetor pakub nüüd ka seda Orimattila majapidamiskooli traditsioonilist rooga. Suud vett jooksmata panev kooslus: grillkana, peekon ja grillitud kriuksujuust koos petersellikartulite, punaveinikastme ja küpsetatud peediga.

21. Karjala moorpraad (L, G) 19.60 €

Hautatud veise-, sea- ja lambaliha keedukartuli, suhkruste pohlade ja kornišonidega. Vääriskohal UNESCO maailmapärandi nimekirjas!

22. Oula rasvas praetud poroliha (L, G) 25.20 €

Ehtne rasvas praetud poroliha ja kartulipuder koos suhkruste pohlade ja kornišonidega. See paneb sind rõõmust joiguma!

23. Zetori suured pliinid (VL, A) 20.70 €

Kaks suurt pliini traditsioonilisel moel: tatrajahust, praetuna selitatud võis malmpannil. Serveeritakse koos hapukoore ja punase sibulaga. Juurde saab valida kaks maitsvat täidist: seenesalat, suitsutatud poroliha vahukreem, suitsulõhe-vahukreem, vikerforellimari või kornišonid ja mesi.

24. Ilm võib muutuda, kuid rääbis jääb! (L) S-Etukortti kaardiga 18.40 € / 21.60 €

Leidlik roog: rukkijahus veeretatud ja võis praetud rääbis traditsioonilise kartulipudru ja marineeritud kurkidega. Lõiguke kaugelest maadest kaubalaevaga kohaletoodud sidrunit lisab roale rahvusvahelisust.

25. Ülesvoolu ujuva lõhe delikatess (L, G) 24.40 €

Grillitud lõhe, juurviljapüree ja seenekaste.

26. Koorene lõhesupp (L, G, A) 18.40 €

Zetori klassika!

27. Grillil säristatud hirvelihavorst (L, G) 17.70 €

Hirvelihavorst koos talukartuli, marineeritud kurgi ja sinepimajoneesiga.

28. Levi pöörane poro Lapimaalt (L, G, A) 39.00 €

Naabrimees Aslaki karjast pärit poro seljatükk, juurviljapüree, praetud seened ja punaveinikaste.

29. Memmepoja lihapallid (L, A)

S-Etukortti kaardiga 15.60 € / 18.30 €
Vanaema Helvi traditsioonilise retsepti järgi tehtud loomalihapallid. Serveeritakse koos kartulipudru, kreemja piprase kastme, marineeritud kurkide ja peedi toeka portsjoniga.

30. Grillitud maks (L, G, A)

S-Etukortti kaardiga 17.90 € / 21.00 €
Mahlakas grillitud veisemaks, kartulipuder, kreemjas piprane kaste, röstpeekon, sibul ja suhkrused pohlad.

31. Grillil säristatud sealihalõik (L, G) 24.40 €

Sealihast minutipihv (200 g) koos maitsestatud või, talukartulite ja sinepimajoneesiga.

32. Traktoristi praelõik (150 g) (L, G)

S-Etukortti kaardiga 26.40 € / 31.00 €
Zetori traktori kapotikaanel küpsetatud veise välisfilee ja peekon koos küsilauguvõiga. Silmailuks talukartulid, poroliha vahukreem ja köögiviljad.

33. Traktoristi praelõik (300 g) (L, G) 40.40 €

VEELGI ROHKEM Zetori traktori kapotikaanel küpsetatud veise välisfileed ja peekonit koos küsilauguvõiga. Silmailuks talukartulid, poroliha vahukreem ja köögiviljad.

34. Köögi soovitus

Küsige ettekandjalt, millist hooajalist rooga ta soovitab!

JÄRELROAD

35. Zetori pannkook (VL) 8.40 €

Karamelliseeritud õuna ja mustsõstra-kardemonijäätisega serveeritav pannkook.

36. Vanaema Martta juustukook (L) 8.10 €

Kaeraküpsisepeõhi, toorjuust, hooajakohane keedis ja kõige krooniks valge šokolaad.

37. Lapi kriuksujuust rabamurakamoosiga (VL, G) 10.70 €

Karamellkooses küpsetatud kriuksujuust rabamurakamoosiga.

38. Mustikkakukko (VL)

S-Etukortti kaardiga 7.50 € / 8.80 €
Traditsiooniline Soome dessertide sinivereline kuninganna: mustika-tassikook vanillijäätisega.

39. Maiasmoka täitunud šokolaadiunelm (L) S-Etukortti kaardiga 8.10 € / 9.50 €

Šokolaad ja mämmi on täiuslik paar. Maitse ja veenduge ise! Isuäratav šokolaadikook koorese mämmi-jäätisega.

40. Hurmav jäätis kastme või keedisega 8.30 €

Kaks palli käsitsi valmistatud Caminito jäätist või sorbetti koos teie valitud lisandiga. Küsige ettekandjalt, mis maitsega jäätised on saadaval.

41. Zetori jäätis 5.20 €

Küsige ettekandjalt lisateavet roogade ja koostisainete kohta, mis võivad põhjustada allergiat ja toidutalumatust (ELi toidualase teabe määrus nr 1169/2011).

FRANÇAIS

HORS-D'ŒUVRE

1. Le plateau du pêcheur (L) 10,60 € pour deux 18,00 €, pour quatre 36,10 €

Plateau de poisson avec perche fumée, corégone mariné et mousse de saumon fumé sur une croustille de seigle. Un délice pour les papilles !

2. Mini blinis royaux (LL, A) carte S-Etukortti 9,00 € / 10,60 €

Mini blinis frits au beurre. Servis avec des œufs de truite arc-en-ciel, une salade de champignons, une mousse de renne fumé, des oignons rouges et une crème aigre. À déguster sans modération !

3. Merveille de Laponie (L) 14,00 €

Filet de renne, mousse de renne fumé, airelles et salade – le tout servi sur un pain brun toasté de Maalahti.

4. Soupe de saumon (L, G, A) carte S-Etukortti 9,70 € / 11,40 €

Cette soupe de saumon crémeuse est un grand classique de Zetor.

5. Soupe de renne (L) 11,60 €

Soupe de renne fumé avec fromage et croûtons de seigle.

6. Savuahvenkukkonen, tourte à la perche fumée (L) 10,70 €

Perche fumée cuite au four dans une croûte au seigle, aneth, crème aigre et concombre au vinaigre.

7. Crêpe au chèvre et aux épinards 9,30 €

Crêpe garnie de fromage de chèvre et d'épinards.

SALADES

Les salades sont composées d'un mélange de laitues, de concombre au vinaigre, d'oignons rouges marinés, de tomates, de pommes de terre au persil, le tout servi avec du pesto et une sauce salade maison.

8. Une affaire de fromage (G) 16,20 € / petite portion 9,40 €

Fromage de chèvre grillé et croustilles de légumes.

9. Le poulet de Marie (L, G) 18,40 € / petite portion 9,80 €

Poulet avec bacon grillé.

10. Souhait de poisson! (L, G) carte S-Etukortti 16,10 € / 18,90 € / petite portion 10,70 €

Saumon fumé accompagné d'un œuf poché.

PLATS VÉGÉTARIENS

11. Crêpes au chèvre et aux épinards 16,60 €

Crêpes garnies de fromage de chèvre et d'épinards. Servies avec une purée de tubercules, des airelles sucrées et du concombre au vinaigre.

12. Boulettes de haricot Zetor (L, G) carte S-Etukortti 15,60 € / 18,30 €

Boulettes de haricot de la maison, pommes de terre au persil et mayonnaise à la moutarde.

13. Risotto d'orge aux champignons (L) 17,70 €

Oignons rouges juteux et croustilles de légumes. Nul besoin d'aller en forêt, Zetor vous propose les meilleurs champignons.



VARIÉTÉS DE PYTTIPANNA (POMMES DE TERRE RISSOLÉES)

14. Pyttipanna traditionnel (L, G) carte S-Etukortti 15,10 € / 17,80 €

Un réel Pyttipanna traditionnel : une association harmonieuse de pommes de terre rissolées, d'oignons, de viande et de saucisse. Servi avec un œuf au plat, des cornichons et des betteraves.

15. Pyttipanna crémeux (L, G) 18,00 €

Pyttipanna mijoté à la crème.

16. Pyttipanna grande portion (L, G) 20,90 €

Pour les gros mangeurs ! Grande portion de pyttipanna couronnée d'un œuf au plat. Servi avec des cornichons et des betteraves.

17. Pyttipanna crémeux grande portion (L, G) 21,10 €

Une GÉNÉREUSE portion de pyttipanna crémeux accompagnée d'un œuf au plat. Servi avec des cornichons et des betteraves.

TARTINES

18. Tartines de Zetor (L) 15,70 €

Pain plat finlandais garni de filet de poulet, de bacon, d'un œuf au plat et de mayonnaise à la moutarde. Servi avec salade et croustilles de légumes.

19. Tartine du chasseur (L) 19,40 €

Porc avec sauce aux champignons – le tout parsemé de fromage grillé et servi sur un pain campagnard. Servi avec de la salade.

LES CLASSIQUES DE ZETOR

20. Poulet façon Orimattila (LL, G, A) 22,10 €

Ce plat traditionnel portant le nom de l'école hôtelière d'Orimattila est désormais proposé chez Zetor. Association savoureuse de poulet rôti, de bacon et de fromage Leipäjuusto grillé, servie avec des pommes de terre au persil, une sauce au vin rouge et des betteraves rôties.

21. Ragoût de Carélie (L, G) 19,60 €

Bœuf, porc et agneau braisés avec pommes de terre bouillies, aïelles sucrées et cornichons. Un plat qui mériterait sa place au Patrimoine mondial de l'UNESCO !

22. Sauté de renne d'Oula (L, G) 25,20 €

Authentique sauté de renne accompagné d'une purée de pommes de terre et d'aïelles sucrées et de cornichons. Un plat qui vous fera chanter de joie !

23. Les grands blinis de Zetor (LL, A) 20,70 €

Deux grands blinis traditionnels à base de sarrasin, cuits au beurre clarifié dans une poêle en fonte. Servis avec de la crème aigre et des oignons rouges. Deux accompagnements au choix : salade de champignons, mousse de renne fumé, mousse de saumon fumé, œufs de truite arc-en-ciel ou cornichons et miel.

24. Corégone blanc pour tous les temps (L) carte S-Etukortti 18,40 € / 21,60 €

Un plat audacieux à base de corégone blanc roulé dans la farine de seigle et cuit au beurre – le tout servi avec une purée de pommes de terre traditionnelle et des concombres au vinaigre. Une tranche de citron importée par bateau de lointaines contrées apporte une touche d'exotisme à ce plat.

25. Succulent saumon sauvage (L, G) 24,40 €

Saumon grillé, purée de tubercules et sauce aux champignons.

26. Velouté de saumon (L, G, A) 18,40 €

Un classique de chez Zetor !

27. Saucisse de chevreuil grillée (L, G) 17,70 €

Saucisse de chevreuil avec pommes de terre à la paysanne, concombre au vinaigre et mayonnaise à la moutarde.

28. Le renne en folie de Levi, Laponie (L, G, A) 39,00 €

Aloyau de renne issu du troupeau de notre voisin Aslak, purée de tubercules, champignons frits et sauce au vin rouge.

29. Les boulettes de viande de grand-maman (L, A) carte S-Etukortti 15,60 € / 18,30 €

Des boulettes de bœuf préparées selon la recette traditionnelle de grand-maman Helvi. Servies avec une généreuse portion de purée de pommes de terre, avec sauce au poivre crémeuse, concombres au vinaigre et betteraves.

30. Foie grillé (L, G, A) carte S-Etukortti 17,90 € / 21,00 €

Foie de bœuf grillé et juteux, purée de pommes de terre, sauce au poivre crémeuse, bacon grillé, oignons et aïelles sucrées.

31. Steak de porc grillé (L, G) 24,40 €

Petit steak de porc (200 g) avec beurre aromatisé, pommes de terre à la paysanne et mayonnaise à la moutarde.

32. Steak du conducteur de tracteur (150 g) (L, G) carte S-Etukortti 26,40 € / 31,00 €

Aloyau de bœuf tendre cuit avec du bacon sur le capot d'un tracteur Zetor et arrosé de beurre aillé. Servi avec pommes de terre à la paysanne, mousse de renne fumé et légumes.

33. Steak du conducteur de tracteur (300 g) (L, G) 40,40 €

PLUS d'aloyau de bœuf tendre cuit avec du bacon sur le capot d'un tracteur Zetor et arrosé de beurre aillé. Servi avec pommes de terre à la paysanne, mousse de renne fumé et légumes.

34. Recommandation du Chef

Demandez à votre serveur quel est le plat de saison recommandé !

DESSERTS

35. Crêpe de Zetor (LL) 8,40 €

Crêpe servie avec des pommes caramélisées et de la glace cassis-cardamome.

36. Cheesecake de grand-maman Martta (L) 8,10 €

Biscuit à la farine d'avoine, fromage frais, confiture de saison, le tout couronné par du chocolat blanc.

37. Fromage Leipäjuusto de Laponie et confiture de mûres des marais (LL, G) 10,70 €

Fromage Leipäjuusto cuit dans une crème au caramel et servi avec de la confiture de mûres des marais.

38. Mustikkakukko (LL) carte S-Etukortti 7,50 € / 8,80 €

L'un des desserts traditionnels finlandais les plus nobles : compotée de myrtilles dans sa coupe en étain, accompagnée de glace à la vanille.

39. Le rêve des amateurs de chocolat (L) carte S-Etukortti 8,10 € / 9,50 €

L'alliance parfaite du chocolat et du mämmi. Goûtez et vous verrez ! Un délicieux gâteau au chocolat accompagné d'une glace crémeuse au mämmi.

40. Charmante glace accompagnée de sauce ou de confiture 8,30 €

Deux boules de glace ou sorbet artisanal de chez Caminito avec la garniture de votre choix. Demandez à votre serveur les parfums proposés.

41. La glace de Zetor 5,20 €

N'hésitez pas à interroger votre serveur si vous souhaitez en savoir plus sur nos plats et sur les ingrédients susceptibles d'entraîner des allergies ou des intolérances. (Réglementation européenne concernant l'information sur les denrées alimentaires n° 1169/2011)

DEUTSCH

VORSPEISEN

1. Petri Dank (L) 10,60 €, für zwei Personen 18,00 €, für vier Personen 36,10 €

Fischplatte mit geräuchertem Barsch, gepökeltem rohem Felchen und Mousse vom Räucherlachs auf knusprigem Roggenbrot. Welch ein Genuss!

2. Mini-Blinis für Genießer (LA, A) Mit S-Etukortti-Karte 9,00 € / 10,60 €

In Butter ausgebackene Mini-Blinis. Serviert mit Roggen von der Regenbogenforelle, Pilzsalat, Mousse vom geräucherten Rentier, roten Zwiebeln und saurer Sahne. Einen guten Appetit!

3. Lappland-Liebe (L) 14,00 €

Rentierfilet, Mousse vom geräucherten Rentier, Preiselbeeren und Salat serviert auf geröstetem Schwarzbrot aus Malax.

4. Lachssuppe (L, G, A) Mit S-Etukortti-Karte 9,70 € / 11,40 €

Die cremige Lachssuppe ist ein echter Klassiker von Zetor.

5. Rentiersuppe (L) 11,60 €

Suppe vom geräucherten Rentier mit Käse und Roggen-Semmelbröseln.

6. Savuahvenkukkonen, Pastete vom Räucherbarsch (L) 10,70 €

Geräucherter Barsch in Roggenkruste gebacken mit Dill, saurer Sahne und Essiggurke.

7. Ziegenpeter 9,30 €

Crêpe mit Ziegenkäse-Spinat-Füllung.

SALATE

Unsere Salate werden aus gemischten Blattsalaten, Essiggurken, marinierten roten Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln mit Petersilienpesto und Hausdressing zusammengestellt.

8. Käseglück (G) 16,20 € / kleine Portion 9,40 €

Mit gegrilltem Ziegenkäse und Gemüsechips.

9. Geflügelter Genuss (L, G) 18,40 € / kleine Portion 9,80 €

Mit Hähnchenfleisch und geröstetem Speck.

10. Petri Heil! (L, G) Mit S-Etukortti-Karte 16,10 € / 18,90 € / kleine Portion 10,70 €

Mit Räucherlachs und pochiertem Ei.

VEGETARISCHE GERICHTE

11. Crêpes „chèvre“ 16,60 €

Crêpes mit Ziegenkäse-Spinat-Füllung. Serviert an Püree von Wurzelgemüse, süßen Preiselbeeren und Essiggurke.

12. Zetors Bohnenbällchen (L, G) Mit S-Etukortti-Karte 15,60 € / 18,30 €

Bohnenbällchen nach Art des Hauses, Petersilienkartoffeln und Senf-Mayonnaise.



13. Gersten-Pilzrisotto (L) 17,70 €

Rote Zwiebeln in Jus und Gemüsechips. Sparen Sie sich die Suche im Wald und genießen Sie Pilzgerichte bei Zetor!

VARIATIONEN VON PYTTIPANNA (KARTOFFELPFANNE)

14. Pyttipanna traditionell (L, G)

Mit S-Etukortti-Karte 15,10 € / 17,80 €

Traditionelles „Pyttipanna“ im wahrsten Sinne des Wortes: eine harmonische Komposition aus gebratenen Kartoffeln, Zwiebeln, Fleisch und Wurst. Serviert mit einem Spiegelei, Essiggurken und rote Bete.

15. Pyttipanna à la Crème (L, G) 18,00 €

Pyttipanna geschmort in Sahne.

16. Pyttipanna XL (L, G) 20,90 €

Darf es noch etwas mehr sein? Eine größere Portion Pyttipanna gekrönt mit einem Spiegelei. Serviert mit Essiggurken und roter Bete.

17. Pyttipanna XL à la Crème (L, G) 21,10 €

Eine DEFTIGE Portion von sahnigem Pyttipanna gekrönt mit einem Spiegelei. Serviert mit Essiggurken und roter Bete.

FRISCH BELEGTE SANDWICHES

18. Zetors Sandwich (L) 15,70 €

Finnisches Fladenbrot gefüllt mit Hähnchenbrustfilet, Speck, Spiegelei und Senf-Mayonnaise. Serviert mit Salat und Gemüsechips.

19. Sandwich nach Jägerart (L) 19,40 €

Schweinefleisch mit Pilzsauce auf Bauernbrot mit Käse überbacken. Mit Salat serviert.

ZETORS KLASSIKER

20. Hähnchen à la Orimattila (LA, G, A) 22,10 €

Diese traditionelle Spezialität der Hauswirtschaftsschule Orimattila wird nun bei Zetor angeboten. Eine köstliche Kombination aus Brathähnchen, Speck und gegrilltem Brotkäse, serviert mit Petersilienkartoffeln, Rotwein-Sauce und gebratener roter Bete.

21. Karelischer Eintopf (L, G) 19,60 €

Geschmortes Rind-, Schweine- und Lammfleisch mit Salzkartoffeln, süßen Preiselbeeren und Essiggurken. Dieses Gericht steht kurz davor, in die Liste der UNESCO Weltkulturerbe aufgenommen zu werden!

22. Sautiertes Rentier à la Oula (L, G) 25,20 €

Köstliches sautiertes Ren und Kartoffelpüree an süßen Preiselbeeren und Essiggurken. Sie werden vor Freude singen.

23. Zetors große Blinis (LA, A) 20,70 €

Zwei große Blinis nach traditioneller Art aus Buchweizen, in Butterschmalz in einer Gusseisenpfanne gebraten. Serviert mit saurer Sahne und roten Zwiebeln. Wählen Sie zwei köstliche Toppings aus: Pilzsalat, Mousse aus geräuchertem Ren, Mousse vom Räucherlachs, Regenbogenforellenrogen oder Essiggurken und Honig.

24. Das Wetter ändert sich zwar, aber die Zwergmaräne bleibt gleich (L)

Mit S-Etukortti-Karte 18,40 € / 21,60 €

In Roggenmehl geschwenkte und in Butter gebratene Zwergmaräne, serviert mit traditionellem Kartoffelpüree und Essiggurken. Eine Zitronenscheibe aus den weit entfernten Kolonien sorgt für das internationale Flair des Gerichts.

25. Delikatesse vom Lachs (L, G) 24,40 €

Gegrillter Lachs an Püree von Wurzelgemüse und Pilzsauce.

26. Cremige Lachssuppe (L, G, A) 18,40 €

Ein Zetor-Klassiker!

27. Gegrillte Wildwurst (L, G) 17,70 €

Wildwurst mit Country-Kartoffeln, Essiggurke und Senf-Mayonnaise.

28. Lappisches Rentier (L, G, A) 39,00 €

Lendenstück vom Ren aus der nahegelegenen Herde von Aslak, Püree von Wurzelgemüse, gebratene Pilze und Rotwein-Sauce.

29. Fleischklößchen wie bei Großmutter (L, A)

Mit S-Etukortti-Karte 15,60 € / 18,30 €

Fleischklößchen aus Rindfleisch nach dem traditionellen Rezept von Großmutter Helvi. Serviert mit einer großen Portion Kartoffelpüree, cremiger Pfeffersauce, Essiggurken und roter Bete.

30. Gegrillte Leber (L, G, A)

Mit S-Etukortti-Karte 17,90 € / 21,00 €

Saftig gegrillte Rinderleber mit Kartoffelpüree, cremiger Pfeffersauce, gebratenem Speck, Zwiebeln und süßen Preiselbeeren.

31. Schweinesteak vom Grill (L, G) 24,40 €

Minutensteak vom Schwein (200 g) mit Kräuterbutter, Country-Kartoffeln und Senf-Mayonnaise.

32. Steak für Traktorfahrer (150 g) (L, G)

Mit S-Etukortti-Karte 26,40 € / 31,00 €

Lendenstück vom Rind mit Speck an herzhafter Knoblauchbutter, serviert auf der Motorhaube eines Zetor-Traktors. Für den Augenschmaus sorgen außerdem Country-Kartoffeln, Mousse vom geräucherten Ren und Gemüse.

33. Riesensteak für Traktorfahrer (300 g) (L, G) 40,40 €

Doppelt so großes Lendenstück vom Rind mit Speck an herzhafter Knoblauchbutter, serviert auf der Motorhaube eines Zetor-Traktors. Für den Augenschmaus sorgen außerdem Country-Kartoffeln, Mousse vom geräucherten Ren und Gemüse.

34. Empfehlung der Küche

Erkundigen Sie sich bei Ihrer Bedienung nach Empfehlungen der Saison!

DESSERTS

35. Zetors Pfannkuchen (LA) 8,40 €

Pfannkuchen mit karamellisierten Apfelstücken und Johannisbeer-Kardamom-Eiscreme.

36. Käsekuchen nach Großmutter Martta (L) 8,10 €

Biskuit aus Hafermehl, Frischkäse, Marmelade der Saison, verfeinert mit weißer Schokolade.

37. Brotkäse aus Lappland mit

Moltebeerkompott (LA, G) 10,70 €

Brotkäse geschmort in Karamellcreme mit Moltebeerkompott.

38. Mustikkakukko (LA)

Mit S-Etukortti-Karte 7,50 € / 8,80 €

Die Königin der traditionellen finnischen Nachspeisen: geröstete Heidelbeeren im Zinnschälchen, serviert mit Vanilleeis.

39. Schokoladentraum für Naschkatzen (L)

Mit S-Etukortti-Karte 8,10 € / 9,50 €

Schokolade und Mämmi-Eis sind eine himmlische Kombination. Gönnen Sie sich ein Stück und erleben Sie es selbst! Köstlicher Schokoladenkuchen mit sahniger Mämmi-Eiscreme.

40. Köstliches Eis mit Sauce oder Marmelade 8,30 €

Zwei Kugeln Caminito-Eis oder Sorbet mit Garnitur Ihrer Wahl. Fragen Sie Ihre Bedienung, welche Geschmacksrichtungen zur Auswahl stehen.

41. Zetors Eis 5,20 €

Wenn Sie weitere Fragen zu den Gerichten und Zutaten haben, die Allergien und Intoleranzen hervorrufen können, wenden Sie sich bitte an Ihre Bedienung. (EU-Lebensmittel- Informationsverordnung Nr. 1169/2011)

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

1. Η ψαριά του Peter (ΧΛ)

10,60 €, 18,00 € για δύο άτομα,
36,10 € για τέσσερα άτομα

Ποικιλία ψαρικών με καπνιστή πέρκα, λευκόσαρκο ψάρι τουρσί και μους καπνιστού σολομού σερβιρισμένα επάνω σε παξιμάδια σικάλεως. Τι γεύση!

2. Μίνι μπλινί για μπον βιβέρ (ΜΛ, Α)

κάτοχοι κάρτας S-Etukortti 9,00 € / 10,60 €

Μίνι μπλινί τηγανισμένα σε βούτυρο. Σερβίρονται με αργά πέστροφας, σαλάτα μανιταριών, μους καπνιστού ταρανδού, κόκκινο κρεμμύδι και ξινή κρέμα. Απολαύστε τα!

3. Λατρεμένη Λαπωνία (ΧΛ) 14,00 €

Φιλέτο ταρανδού, μους καπνιστού ταρανδού, κρίνα και σαλάτα πάνω σε φρυγανισμένο μαύρο ψωμί από το Maalahti.

4. Σούπα σολομού (ΧΛ, ΧΓ, Α)

κάτοχοι κάρτας S-Etukortti 9,70 € / 11,40 €

Η κλασική σούπα με σολομό του Zetor.

5. Σούπα με ταρανδο (ΧΛ) 11,60 €

Σούπα καπνιστού ταρανδού με τυρί και κρουτόν σικάλης.

6. Savuahvenkukkonen, πίτα με καπνιστή πέρκα (ΧΛ) 10,70 €

Καπνιστή πέρκα ψημένη σε κρούστα σικάλης, με άνηθο, ξινή κρέμα και αγγουράκια τουρσί.

7. Η καμαρωτή κατσικά 9,30 €

Κρέπα με γέμιση από κατσικίσιο τυρί και σπανάκι.

ΣΑΛΑΤΕΣ

Στις σαλάτες περιέχονται διάφορα λαχανικά, αγγουράκια τουρσί, μαριναρισμένο κόκκινο κρεμμύδι, ντομάτα, πατάτες με πέστο μαϊντανού και σπιτική σος.

8. Τυροκατάσταση (ΧΓ)

16,20 € / 9,40 € η μικρότερη μερίδα

Ψητό κατσικίσιο τυρί και τσιπς λαχανικών.

9. Κοτοπουλάκι, άσπρο και παχύ (ΧΛ, ΧΓ)

18,40 € / 9,80 € η μικρότερη μερίδα

Κοτόπουλο με ψητό μπέικον.

10. Φάτε μάτια ψάρια! (ΧΛ, ΧΓ)

κάτοχοι κάρτας S-Etukortti

16,10 € / 18,90 € / 10,70 € η μικρότερη μερίδα

Καπνιστός σολομός με αργό ποσέ.



ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

11. Αξιαγάπητο σεβρ 16,60 €

Κρέπες με γέμιση από κατσικίσιο τυρί και σπανάκι. Σερβίρεται με πουρέ από ριζώδη λαχανικά, γλυκά κράνα και αγγουράκια τουρσί.

12. Κεφτεδάκια από φασόλια του Zetor (ΧΛ, ΧΓ)

κάτοχοι κάρτας S-Etukortti 15,60 € / 18,30 €
 Χειροποίητα κεφτεδάκια από φασόλια, πατάτες με μαϊντανό και μαγιονέζα με μουστάρδα.

13. Κριθαρότο με μανιτάρια (ΧΛ) 17,70 €

Πολτός κόκκινου κρεμμυδιού και τσιπς λαχανικών. Δεν χρειάζεται να πάρετε τα βουνά για να βρείτε μανιτάρια, μπορείτε απλώς να τα απολαύσετε στο Zetor!

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΤΑΤΟΤΗΓΑΝΙΤΩΝ

14. Παραδοσιακή πατατοτηγανίτα (ΧΛ, ΧΓ)

κάτοχοι κάρτας S-Etukortti 15,10 € / 17,80 €
 Παραδοσιακή πατατοτηγανίτα με όλη τη σημασία της λέξης: ένας ισορροπημένος συνδυασμός τηγανητής πατάτας, κρεμμυδιού, κρέατος και λουκάνικου. Σερβίρεται με τηγανητό αβγό, αγγουράκια τουρσί και παντζάρια.

15. Πατατοτηγανίτα αλά κρεμ (ΧΛ, ΧΓ) 18,00 €

Πατατοτηγανίτα μαγειρεμένη σε κρέμα γάλακτος.

16. Πατατοτηγανίτα XL (ΧΛ, ΧΓ) 20,90 €

Μπορεί να γίνει ακόμα μεγαλύτερη! Μεγαλύτερη μερίδα πατατοτηγανίτας και επιπλέον ένα τηγανητό αυγό από πάνω. Σερβίρεται με αγγουράκια τουρσί και παντζάρια.

17. Πατατοτηγανίτα XL αλά κρεμ (ΧΛ, ΧΓ) 21,10 €

ΓΕΝΝΑΙΟΔΩΡΗ μερίδα πατατοτηγανίτας αλά κρεμ με ένα τηγανητό αβγό. Σερβίρεται με αγγουράκια τουρσί και παντζάρια.

ΑΝΟΙΚΤΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

18. Το σάντουιτς του Zetor (ΧΛ) 15,70 €

Φινλανδική λεπτή πίτα γεμιστή με φιλέτο κοτόπουλο, μπέικον, τηγανητό αβγό και μαγιονέζα με μουστάρδα. Σερβίρεται με σαλάτα και τσιπς λαχανικών.

19. Το σάντουιτς του κυνηγού (ΧΛ) 19,40 €

Χοιρινό κρέας με σάλτσα μανιταριών και λιωμένο τυρί πάνω σε χωριάτικο ψωμί. Σερβίρεται με σαλάτα.

ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΠΙΑΤΑ ZETOR

20. Κοτόπουλο αλά Orimattila (ΜΛ, ΧΓ, Α) 22,10 €

Στο Zetor μπορείτε τώρα να δοκιμάσετε αυτό το παραδοσιακό πιάτο που πήρε το όνομά του από τη σχολή οικοκυρικής της Orimattila. Γευστικός συνδυασμός από ψητό κοτόπουλο, μπέικον και ψητό τραγανό τυρί που σερβίρεται με πατάτες με μαϊντανό, σάλτσα από κόκκινο κρασί και κέικ παντζαριού.

21. Καρελιανό κατσαρόλας (ΧΛ, ΧΓ) 19,60 €

Μοσχάρι, χοιρινό και αρνάκι κατσαρόλας με βραστά πατάτες, κράνα και αγγουράκια τουρσί. Σχεδόν αξίζει μια θέση στον κατάλογο παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς της UNESCO.

22. Τάρανδος σοτέ της Oula (ΧΛ, ΧΓ) 25,20 €

Αυθεντικός τάρανδος σοτέ και πουρές πατάτας με κράνα και αγγουράκια τουρσί. Θα αναστενάζετε από ευχαρίστηση.

23. Μεγάλα μπλινί Zetor (ΜΛ, Α) 20,70 €

Δύο μεγάλα παραδοσιακά μπλινί από σίκαλη, τηγανισμένα με βούτυρο σε μαντεμένιο τηγάνι. Σερβίρονται με ξινή κρέμα και κόκκινα κρεμμύδια. Δύο συνοδευτικά της επιλογής σας: σαλάτα μανιταριών, μους καπνιστού ταρανδου, μους καπνιστού σολομού, αργά πέστροφας ή αγγουράκια τουρσί και μέλι.

24. Ο καιρός μπορεί να αλλάξει, αλλά ο λευκοκορέγονος μένει ο ίδιος (ΧΛ) κάτοχοι κάρτας S-Etukortti 18,40 € / 21,60 €

Ενδιαφέρον πιάτο με λευκοκορέγονο τηγανισμένο με αλεύρι σίκαλης σε βούτυρο, σερβιρισμένο με παραδοσιακό πουρέ πατάτας και αγγουράκια τουρσί. Μια φέτα λεμόνι από τις μακρινές αποικίες προσδίδει διεθνή χαρακτήρα στο πιάτο.

25. Σολομός, ο περιπετειώδης (ΧΛ, ΧΓ) 24,40 €

Ψητός σολομός, πουρές από ριζώδη λαχανικά και σάλτσα μανιταριών.

26. Κρεμώδης σούπα σολομού (ΧΛ, ΧΓ, Α) 18,40 €

Κλασικό πιάτο του Zetor!

27. Λουκάνικο από ελάφι στη σχάρα (ΧΛ, ΧΓ) 17,70 €

Λουκάνικο από ελάφι, χωριάτικες πατάτες, αγγουράκια τουρσί και μαγιονέζα με μουστάρδα.

28. Ο τρελός ταρανδος του Levi, της Λαπωνίας (ΧΛ, ΧΓ, Α) 39,00 €

Κόντρα φιλέτο ταρανδου, από το κοντινό κοπάδι του Aslak, πουρές από ριζώδη λαχανικά, τηγανητά μανιτάρια και σάλτσα κόκκινου κρασιού.

29. Κεφτεδάκια της μαμάς (ΧΛ, Α) κάτοχοι κάρτας S-Etukortti 15,60 € / 18,30 €

Κεφτεδάκια από μοσχάρισιμο κιμά μαγειρεμένα σύμφωνα με την παραδοσιακή συνταγή της γιαγιάς Helvi. Σερβίρονται με γενναϊόδωρη ποσότητα πουρέ πατάτας και κρεμώδη σάλτσα πιπεριού, αγγουράκια τουρσί και παντζάρια.

30. Ψητό συκώτι (ΧΛ, ΧΓ, Α) κάτοχοι κάρτας S-Etukortti 17,90 € / 21,00 €

Ζουμερό μοσχάρισιμο συκώτι, πουρές πατάτας, σάλτσα με πιπέρι, ψητό μπέικον, κρεμμύδι καθώς και κράνα.

31. Χοιρινή μπριζόλα στη σχάρα (ΧΛ, ΧΓ) 24,40 €

Λεπτή χοιρινή μπριζόλα (200 g) με αρωματικό βούτυρο, χωριάτικες πατάτες και μαγιονέζα με μουστάρδα.

32. Μπριζόλα του Αγρότη (150 g) (ΧΛ, ΧΓ) κάτοχοι κάρτας S-Etukortti 26,40 € / 31,00 €

Τρυφερό κόντρα φιλέτο μοσχάρι, μπέικον ψημένο στο καπό ενός τρακτέρ Zetor, έχοντας για καύσιμο την καθαρή γεύση του σκορδοβούτυρου. Συνοδεύεται από χωριάτικες πατάτες, μους καπνιστού ταρανδου και λαχταριστά λαχανικά.

33. Μπριζόλα του Αγρότη (300 g) (ΧΛ, ΧΓ) 40,40 €

ΑΚΟΜΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ τρυφερού κόντρα φιλέτου μοσχάρι, μπέικον ψημένο στο καπό ενός τρακτέρ Zetor, έχοντας για καύσιμο την καθαρή γεύση του σκορδοβούτυρου. Συνοδεύεται από χωριάτικες πατάτες, μους καπνιστού ταρανδου και λαχταριστά λαχανικά.

34. Τι προτείνει ο σεφ

Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τις εποχικές γαστρονομικές προτάσεις του σεφ!

ΕΠΙΔΩΡΠΙΑ

35. Τηγανίτες του Zetor (ΜΛ) 8,40 €

Τηγανίτα που σερβίρεται με καραμελωμένο μήλο και παγωτό φραγκοστάφυλο-κάρδαμο.

36. Το τσιζκέικ της γιαγιάς Martta (ΧΛ) 8,10 €

Μπισκότο βρώμης, τυρί - κρέμα, μαρμελάδα από φρούτα εποχής, περιχυμένο με λευκή σοκολάτα.

37. Τραγανό τυρί και μαρμελάδα άγριο βατόμουρο της Λαπωνίας (ΜΛ, ΧΓ) 10,70 €

Τραγανό τυρί σε κρέμα καραμέλας σερβιρισμένο με μαρμελάδα άγριο βατόμουρο.

38. Mustikkakukko (ΜΛ) κάτοχοι κάρτας S-Etukortti 7,50 € / 8,80 €

Το παραδοσιακό φινλανδικό επιδόρπιο των γαλαζοαίματων: κέικ με βατόμουρο σε μεταλλικό κυπελάκι, με παγωτό βανίλια.

39. Τα σοκολατένια όνειρα για τους λάτρεις των γλυκών έγιναν πραγματικότητα (ΧΛ) κάτοχοι κάρτας S-Etukortti 8,10 € / 9,50 €

Σοκολάτα με παγωτό mämmi: ένας υπέροχος συνδυασμός. Δοκιμάστε και δείτε και μόνοι σας! Λαχταριστό κέικ σοκολάτας με κρεμώδες παγωτό mämmi.

40. Λαχταριστό παγωτό με σος ή μαρμελάδα 8,30 €

Δύο μπάλες χειροποίητο παγωτό ή σορμπέ Caminito με το συνοδευτικό της επιλογής σας. Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τις διαθέσιμες γεύσεις.

41. Το παγωτό του Zetor 5,20 €

Απευθυνθείτε στον σερβιτόρο σας για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα πιάτα και τα συστατικά τους, όσον αφορά στην ύπαρξη αλλεργιογόνων και υλικών που προκαλούν δυσανεξία. (Κανονισμός πληροφοριών τροφίμων ΕΕ αρ. 1169/2011)

MAGYAR

ELŐÉTELEK

1. Péter haltála (L) 10,60 €, kétszemélyes tál 18,00 €, négysemmélyes tál 36,10 €

Füstölt sügér, nyers pácolt fehér húsú hal és füstölt lazachúsból készült krém rozscsipszen. Mmm, milyen finom!

2. Mini blinik (LL, A) S-Etukortti-kártyatulajdonosoknak 9,00 €/10,60 €

Vajban sült mini blinik. Szízárványos pizstrángikrával, gombasalátával, füstölt rénszarvashúsból készült krémmel, vöröshagymával és tejföllel. Jó étvágyat hozzá!

3. Csodálatos Lappföld (L) 14,00 €

Rénszarvashússzelet, füstölt rénszarvashúsos krém, vörös áfonya és saláta piritott maalahti kenyéren.

4. Lazacleves (L, G, A) S-Etukortti-kártyatulajdonosoknak 9,70 €/11,40 €

Ez a tejszínes lazacleves a Zetor klasszikus étele.

5. Rénszarvashúsleves (L) 11,60 €

Füstölt rénszarvashúsleves sajttal és rozsos morzsával.

6. Savuahvenkukkonen, füstölt sügérés pite (L) 10,70 €

Füstölt sügér rozsbundában sütve kaporral, tejföllel és savanyú uborkával.

7. Kárörvendő kecske 9,30 €

Kecskesajttal és spenóttal töltött palacsinta.

SALÁTÁK

Salátáink a következőket tartalmazzák: salátakeverék, savanyú uborka, marinált vöröshagyma, paradicsom, petrezselyempesztős krumpli és házi salátaöntet.

8. Sajtos fogás (G) 16,20 €/kis adag 9,40 €

Grillezett kecskesajt és zöldségcsipsz.

9. Marynek volt egy kicsibéje (L, G) 18,40 €/kis adag 9,80 €

Piritott szalonnás csirke.

10. A hal legyen veled! (L, G) S-Etukortti-kártyatulajdonosoknak 16,10 €/18,90 €/kis adag 10,70 €

Füstölt lazac és buggyantott tojás.



VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

11. Mennyei kecske 16,60 €

Kecskesajttal és spenóttal töltött palacsinták. Gyökérzöldségpürével, édes vörös áfonyával és savanyú uborkával tálalva.

12. Zetor babgombócok (L, G) S-Etukortti-kártyatulajdonosoknak 15,60 €/18,30 €

Helyben készült babgombócok, petrezselymes krumplival és mustáros majonézzel tálalva.

13. Árpás rizottó gombával (L) 17,70 €

Préselt vöröshagymalé és zöldségcsipsz. Miért gombászna az erdőben, ha a Zetorban is megkóstolhatja őket?

PYTTIPANNAVARIÁCIÓK (SERPENYÓSKRUMPLI- VARIÁCIÓK)

14. Hagyományos pyttipanna (L, G) S-Etukortti-kártyatulajdonosoknak 15,10 €/17,80 €

Hamisítatlan pyttipanna: sült burgonya, hagyma, hús és kolbász harmonikus kombinációja. Tükörtojással, csemegeuborkával és céklával tálalva.

15. Tejszínes pyttipanna (L, G) 18,00 €

Serpenyős krumpli tejszínben főzve.

16. XL-es pyttipanna (L, G) 20,90 €

Még nagyobb is lehet! Extra adag serpenyőben sült burgonya, a tetején tükörtojással. Csemegeuborkával és céklával tálalva.

17. Tejszínes XL-es pyttipanna (L, G) 21,10 €

Hatalmas ADAG tejszínes pyttipanna tükörtojással. Csemegeuborkával és céklával tálalva.

SZENDVICSEK

18. Zetor szendvics (L) 15,70 €

Csirkehússzelettel, szalonnával, tükörtojással és mustáros majonézzel töltött finn lepény. Salátával és zöldségcsipsszel tálalva.

19. A vadász szendvics (L) 19,40 €

Gombamártásos sertéshús és grillezett sajt rusztikus kenyéren. Salátával tálalva.

ZETOR KLASSZIKUSOK

20. Csirke Orimattila módra (LL, G, A) 22,10 €

Az Orimatilla házvezetési iskola egyedi, tradicionális ételét szolgálja fel a Zetor. Sült csirke, szalonna és grillezett sajtkenyér ínycsiklandó kombinációja petrezselymes burgonyával, vörösbormártással és pirított céklával.

21. Karéliei pörkölt (L, G) 19,60 €

Marha-, sertés- és bárányhúsból készült pörkölt főtt krumplival, édes vörös áfonyával és savanyú uborkával. Közel áll ahhoz, hogy felkerüljön az UNESCO világörökségi listájára.

22. Oula rénszarvas sautéja (L, G) 25,20 €

Eredeti rénszarvashús hirtelen sütvé, krumplipürével, édes vörös áfonyával és csemegeuborkával. Ez dalra fakaszt.

23. Zetor-féle nagy blinik (LL, A) 20,70 €

Két nagy, hajdinából készült blini hagyományos módon elkészítve, olvasztott vajban sütvé öntöttvas serpenyőben. Tejfőllel és vöröshagymával tálalva. Kétféle ínycsiklandó választható feltéttel: gombasaláta, füstölt rénszarvashúskrém, füstölt lazackrém, szivárványos pisztráng ikrája vagy csemegeuborka és méz.

24. Az időjárás változhat, de a törpemaréna ugyanaz marad (L) S-Etukortti-kártyatulajdonosoknak 18,40 €/21,60 €

Rozslisztbe forgatott és vajban sütvött törpemaréna, tradicionális krumplipürével és savanyú uborkával tálalva. A távoli területekről származó citromszelet nemzetközi hangulatot csempész a fogásba.

25. Lazacos finomság (L, G) 24,40 €

Grillezett lazac, gyökérzöldségpüré és gombamártás.

26. Tejszínes lazacleves (L, G, A) 18,40 €

A Zetor klasszikusa!

27. Szarvaskolbász grillen sütvé (L, G) 17,70 €

Szarvaskolbász, sült krumpli, savanyú uborka és mustáros majonéz.

28. Levi örült lappföldi rénszarvasa (L, G, A) 39,00 €

Rénszarvas hátszín a szomszédos Aslaktól, gyökérzöldségpürével, rántott gombával és vörösbors mártással.

29. Húsgolyók (L, A) S-Etukortti-kártyatulajdonosoknak 15,60 €/18,30 €

Marhahúsból készült húsgolyók Helvi nagy tradicionális receptje alapján készítve. Nagy adag krumplipürével, tejszínes borsmártással, savanyú uborkával és céklával tálalva.

30. Grillezett máj (L, G, A) S-Etukortti-kártyatulajdonosoknak 17,90 €/21,00 €

Szaftos grillezett marhamáj, krumplipüré, tejszínes borsmártás, pirított szalonna, hagyma és édes vörös áfonya.

31. Sertéspecsenye grillen sütvé (L, G) 24,40 €

Vékony sertésszelet (200 g) ízesített vajjal, sült burgonyával és mustáros majonézzel tálalva.

32. Traktoros steak (150 g) (L, G) S-Etukortti-kártyatulajdonosoknak 26,40 €/31,00 €

Marhahátszín és szalonna egy Zetor traktor motorháztetőjén sütvé, fokhagymás vajjal megbolondítva. Ínycsiklandó sült krumplival, füstölt rénszarvashúsos krémmel és gyökérzöldségekkel tálalva.

33. Traktoros steak (300 g) (L, G) 40,40 €

MÉG TÖBB marhahátszín és szalonna egy Zetor traktor motorháztetőjén sütvé, fokhagymás vajjal megbolondítva. Ínycsiklandó sült krumplival, füstölt rénszarvashúsos krémmel és gyökérzöldségekkel tálalva.

34. A konyhafőnök ajánlata

A szezonális fogásokról kérdezze a pincért.

DESSZERTEK

35. Zetor palacsinta (LL) 8,40 €

Palacsinta karamellizált almával és feketeribizli-kardamom fagyalattal tálalva.

36. Martta nagy sajtortája (L) 8,10 €

Zabkeksz, krémsajt, szezonális gyümölcslekvár, fehér csokoládéval borítva.

37. Lappföldi sajtkenyér és törpemálnalekvár (LL, G) 10,70 €

Finn sajtkenyér karamellkrémbe főzve, törpemálnalekvárral tálalva.

38. Mustikkakukko (LL) S-Etukortti-kártyatulajdonosoknak 7,50 €/8,80 €

A hagyományos finn desszertek kékvérű nemese: áfonyás sütemény bádogsészében, vaníliafagyalattal tálalva.

39. Édesszájúak csokis alma (L) S-Etukortti-kártyatulajdonosoknak 8,10 €/9,50 €

A csokoládé és a mámmi remek páros. Ha nem hiszi, kóstolja meg! Ízletes csokoládétorta tejszínes mámmi fagyalattal.

40. Nagyszerű fagyalt szósszal vagy lekvárral 8,30 €

Két gombóc Caminito kézműves fagyaltjából az Ön által választott feltéttel. A választható feltétekről kérdezze a pincért.

41. Zetor fagyaltja 5,20 €

Kérjük, forduljon segítségért a pincérhez, ha további információra van szüksége az ételekkel és azok olyan összetevőivel kapcsolatban, melyek allergének, vagy intoleranciát okozhatnak. (1169/2011/EU számú élelmiszer-információs rendelet)

ITALIANO

ANTIPASTI

1. La pesca di Pietro (L) 10,60 € per due 18,00 €, per quattro 36,10 €

Antipasto di pesce con persico affumicato, coregone marinato e mousse di salmone affumicato su una chip di segale. È veramente buonissimo!

2. Mini blinis per uomini d'altri tempi (VL, A) Titolari di carta S-Etukortti 9,00 € / 10,60 €

I mini blinis sono fritti nel burro. Sono accompagnati da un'insalata di funghi, uova di trota iridea, mousse di renna affumicata, cipolla rossa e panna acida (smetana). Buon appetito!

3. Delizia lappone (L) 14,00 €

Filetto di renna, mousse di renna affumicata, mirtilli rossi e insalata, servito su pane nero tostato di Maalahti.

4. Zuppa di salmone (L, G, A) Titolari di carta S-Etukortti 9,70 € / 11,40 €

Questa cremosa zuppa di salmone è uno dei grandi classici di Zetor.

5. Zuppa di renna (L) 11,60 €

Zuppa di renna affumicata con formaggio e crostini di segale.

6. Pasticcio di pesce persico (Savuahvenkukkonen) (L) 10,70 €

Persico affumicato in crosta di segale, aneto, panna acida e cetrioli sottaceto.

7. Tripudio caprino 9,30 €

Crêpe con ripieno al formaggio di capra e spinaci.

INSALATE

Le insalate sono composte da un mix di lattuga, cetrioli sottaceto, cipolla rossa marinata, pomodori, patate con pesto di prezzemolo e condimento della casa.

8. Formaggiosa (G) 16,20 € / piccola 9,40 €

Formaggio di capra grigliato e chip di verdure.

9. Mary aveva un bel pulcino (L, G) 18,40 € / piccolo 9,80 €

Pollo con pancetta arrosto.

10. Addio, e grazie per tutto il pesce! (L, G) Titolari di carta S-Etukortti 16,10 € / 18,90 € / piccolo 10,70 €

Salmone affumicato con uovo in camicia.



PIATTI VEGETARIANI

11. Sotto la panca... 16,60 €

Crêpe con ripieno al formaggio di capra e spinaci. Servita con purè di verdure a radice, mirtilli rossi zuccherati e cetrioli sottaceto.

12. Polpette di fagioli Zetor (L, G)

Titolari di carta S-Etukortti 15,60 € / 18,30 €
Polpette di fagioli della casa, patate al prezzemolo e maionese alla senape.

13. Orzotto ai funghi (L) 17,70 €

Succo di cipolla rossa e chip di patate. Perché addentrarsi nei boschi, se da Zetor trovi tutti i funghi che vuoi?

VARIETÀ DI PYTTIPANNA (PATATE IN PADELLA)

14. Pyttipanna tradizionale (L, G)

Titolari di carta S-Etukortti 15,10 € / 17,80 €

Un pyttipanna tradizionale come non l'avete mai provato: una vera sinfonia di patate fritte, cipolle, carne e salsiccia. Servito con uovo all'occhio di bue, cetriolini e barbabietole.

15. Pyttipanna cremoso (L, G) 18,00 €

Pyttipanna stufato nella panna.

16. Pyttipanna extralarge (L, G) 20,90 €

Se la tua fame non conosce limiti, prendine uno più grande! Una generosa porzione di pyttipanna con uovo all'occhio di bue. Servito con cetriolini e barbabietole.

17. Pyttipanna cremoso extralarge (L, G) 21,10 €

Una GENEROSA porzione di pyttipanna cremoso con uovo all'occhio di bue. Servito con cetriolini e barbabietole.

PANINI

18. Panino di Zetor (L) 15,70 €

Pane azzimo tradizionale condito con filetto di pollo, pancetta, uovo all'occhio di bue e maionese alla senape. Servito con insalata e chip di verdure.

19. Panino del cacciatore (L) 19,40 €

Maiiale con salsa ai funghi condito con formaggio alla griglia su una fetta di pane rustico. Servito con insalata.

I CLASSICI DI ZETOR

20. Pollo alla Orimattila (VL, G, A) 22,10 €

Questo piatto tradizionale porta il nome della scuola alberghiera di Orimattila e viene proposto da Zetor. Una gustosa combinazione di pollo arrosto, pancetta e formaggio croccante alla griglia, servita con patate di campo e un pasticcio di barbabietole al vino rosso.

21. Stufato di Carelia (L, G) 19,60 €

Stufato di manzo, maiale e agnello con patate lesse, mirtilli rossi zuccherati e cetriolini. Ci sarebbe quasi da dichiararlo patrimonio dell'UNESCO!

22. Sauté di renna di Oula (L, G) 25,20 €

Sauté di carne di renna e purè di patate con mirtilli rossi zuccherati e cetriolini. Vi farà fare i salti di gioia!

23. Blinis grandi di Zetor (VL, A) 20,70 €

Due blinis grandi a base di grano saraceno cotti nel burro chiarificato in una padella di ghisa, come si faceva una volta. Serviti con panna acida e cipolle rosse. Scegli due deliziosi condimenti tra insalata di funghi, mousse di renna affumicata, mousse di salmone affumicato, uova di trota iridea o cetriolini e miele.

24. Il coregone è buono in tutte le salse (L)

Titolari di carta S-Etukortti 18,40 € / 21,60 €

Coregone infarinato nella farina di segale e cotto nel burro, servito con il tradizionale purè di patate e cetrioli sottaceto, per un risultato davvero interessante. Una fetta di limone, arrivato via mare dalle lontane colonie, dà al piatto un tono internazionale.

25. Delicato salmone controcorrente (L, G)

24,40 €

Salmone grigliato, purè di verdure a radice e salsa ai funghi.

26. Zuppa di salmone cremosa (L, G, A)

18,40 €

Un classico di Zetor!

27. Salsiccia di cacciagione alla griglia (L, G)

17,70 €

Salsiccia di cacciagione con patate di campo, cetrioli sottaceto e maionese alla senape.

28. La renna pazza di Levi (L, G, A) 39,00 €

Filetto di renna del nostro vicino Aslak, purè di verdure a radice, funghi fritti e salsa al vino rosso.

29. Le polpette del cocco di mamma (L, A)

Titolari di carta S-Etukortti 15,60 € / 18,30 €

Polpette di manzo secondo la ricetta tradizionale della nonna Helvi. Servite con una generosa porzione di purè di patate e salsa cremosa al pepe, cetrioli sottaceto e barbabietole.

30. Fegato alla griglia (L, G, A)

Titolari di carta S-Etukortti 17,90 € / 21,00 €

Fegato di manzo alla griglia con sughetto, purè di patate, salsa cremosa al pepe, pancetta arrosto, cipolla e mirtilli rossi zuccherati.

31. Bistecca di maiale alla griglia (L, G)

24,40 €

Sottile bistecca di filetto di maiale (200 g) con burro aromatizzato, patate di campo e maionese alla senape.

32. Bistecca del trattorista (150 g) (L, G)

Titolari di carta S-Etukortti 26,40 € / 31,00 €

Tenero filetto di manzo, pancetta cotta sul cofano di un trattore Zetor con burro all'aglio a fare da combustibile. Non possono mancare le patate di campo, la mousse di renna affumicata e le verdure in questa autentica delizia per gli occhi.

33. Bistecca del trattorista (300 g) (L, G)

40,40 €

PORZIONE PIÙ ABBONDANTE di tenero filetto di manzo, pancetta cotta sul cofano di un trattore Zetor con burro all'aglio a fare da combustibile. Non possono mancare le patate di campo, la mousse di renna affumicata e le verdure in questa autentica delizia per gli occhi.

34. Lo chef consiglia

Chiedi al cameriere qual è il piatto di stagione consigliato!

DESSERT

35. Pancake di Zetor (VL) 8,40 €

Pancake servito con mela caramellata e gelato al ribes nero e cardamomo.

36. Cheesecake di nonna Martta (L) 8,10 €

Biscotto alla farina d'avena, formaggio cremoso, confettura di frutta di stagione, decorato con cioccolato bianco.

37. Formaggio croccante della Lapponia con confettura di camemoro (VL, G) 10,70 €

Formaggio croccante al caramello servito con confettura di camemoro.

38. Mustikkakukko (Tortino ai mirtilli) (VL) Titolari di carta S-Etukortti 7,50 € / 8,80 €

La nobiltà dal sangue blu secondo la tradizione finlandese del dessert: tortino di mirtilli con gelato alla vaniglia in un recipiente di latta.

39. Delizia di cioccolato per veri golosi (L)

Titolari di carta S-Etukortti 8,10 € / 9,50 €

Un connubio perfetto tra cioccolato e mämmi (un dolce a base di farina e malto di segale). Provare per credere! Una deliziosa torta al cioccolato con mämmi cremoso.

40. Delizioso gelato con salsa o confettura 8,30 €

Due palline di sorbetto o gelato artigianale di Caminito con un topping a tua scelta. Chiedi al cameriere i gusti disponibili e scegli il tuo preferito.

41. Gelato di Zetor 5,20 €

Il cameriere è al tuo servizio per darti informazioni su piatti e ingredienti che possono provocare allergie o intolleranza. (Regolamento EU sulle informazioni alimentari n. 1169/2011)

日本語

オードブル

1. ピーターズ・キャッチ (L)

€10.60, 2人前: €18.00, 4人前: €36.10

ライ麦チップスの上にパーチ(川魚)の燻製、ローピック・コクチマス、スモーク・サーモンを載せた魚の大皿盛り合わせ料理です。まあ、何て美味しいんでしょう!

2. 紳士の方々のためのプリニ・ミニ (LL, A)

S-Etukorttiカードをお持ちの方: €9.00 / 通常: €10.60

バターで揚げたミニ・プリニ。ニジマスの卵、マッシュルーム・サラダ、トナカイの燻製のムース、赤タマネギ、サワー・クリームが載っています。是非ご賞味ください!

3. ラブリー・ラップランド (L)

€14.00

トーストしたマーラティ(フィンランド)産のダーク・ブレッドに、トナカイの切り身、トナカイの燻製のムース、コケモモ、サラダを載せてお出します。

4. サケのスープ (L, G, A)

S-Etukorttiカードをお持ちの方: €9.70 / 通常: €11.40

このクリーミーなサケのスープはZetorがお出しする伝統料理の1品です。

5. トナカイのスープ (L) €11.60

トナカイの燻製のスープに、チーズとライ麦のパン粉が添えられています。

6. 燻製パーチ・パイ (L) €10.70

パーチ(川魚)の燻製をライ麦のパイ生地に入れて焼き上げます。ディル(セリ的一种)、サワー・クリーム、キュウリの漬物付き。

7. グローティ・ゴート €9.30

ヤギのチーズとホウレン草の入ったクレープ。



サラダ

ミックス・レタス、キュウリの漬物、赤タマネギのマリネ、トマト、ポテト、パセリ・ペーストに、自家製サラダ・ドレッシングをかけてお召し上がりください。

8. チーズ・アフエア (G)

€16.20 / Sサイズ: €9.40

ヤギのチーズのグリルと野菜チップの盛り合わせ。

9. メリーさんの子さなニワトリ (L, G)

€18.40 / Sサイズ: €9.80

チキンのロースト・ベーコン和え。

10. ウィッシュ・ユー・フィッシュ! (L, G)

S-Etukorttiカードをお持ちの方:

€16.10 / 通常: €18.90 / Sサイズ: €10.70

スモーク・サーモンのポーチド・エッグ和え。

菜食主義者向け料理

11. チャーミング・シェヴレ €16.60

ヤギのチーズとハウレン草の入ったクレープ。根菜のピューレ、甘いコケモモ、キュウリの漬物付き。

12. Zetorの豆団子(ビーン・ボール) (L, G)

S-Etukorttiカードをお持ちの方:

€15.60 / 通常: €18.30

自家製の豆団子に、パセリ、ジャガイモ、マスタードが添えられています。

13. 大麦とマッシュルームのリゾット (L) €17.70

赤タマネギ・ジュースと野菜チップス添え。Zetorで美味しいマッシュルームをお召し上がりになれるので、キノコ狩りのため森に入る必要はありません。

いろいろなピット・イ・パンナ (ハッシュ・ポテト)

14. 伝統的なピット・イ・パンナ (L, G)

S-Etukorttiカードをお持ちの方:

€15.10 / 通常: €17.80

「ポテト、タマネギ、肉、そしてソーセージの絶妙なハーモニー」という表現がまさにピッタリの伝統的なピット・イ・パンナです。卵焼き、子キュウリ、ビートルート付き。

15. クリーミーなピット・イ・パンナ (L, G) €18.00

クリームでとろとろ煮たピット・イ・パンナ。

16. XLサイズのピット・イ・パンナ (L, G) €20.90

さらにボリューム・アップ! 大きめのピット・イ・パンナに卵焼きをトッピングしました。子キュウリとビートルート付き。

17. クリーミーなXLサイズのピット・イ・パンナ (L, G) €21.10

ボリュームのあるピット・イ・パンナに卵焼きが添えられています。子キュウリとビートルート付き。

オープン・サンドイッチ

18. Zetorのサンドイッチ (L) €15.70

フィンランドでおなじみの平たいパンに、チキンの切り身、ベーコン、卵焼き、マスタードが添えられています。サラダと野菜チップス付き。

19. 狩人のサンドイッチ (L) €19.40

ポークのマッシュルーム・ソース和えと、チーズをトッピングした田舎風トースト。サラダ付き。

ZETORの伝統料理

20. チキン - オリマティラ・スタイル (LL, G, A) €22.10

オリマティラ家政学校に因んで名付けられたこの伝統料理が、今、Zetorで出されています。食欲をそそるロースト・チキン、ベーコン、網焼きチーズ・カードの組み合わせに、パセリ・ポテト、赤ワインのソース、ビートルートのクラッカーを添えてお出します。

21. カレリアン・シチュー (L, G) €19.60

ビーフ、ポーク、ラムをとろとろ煮たシチュー。茹でポテト、甘いコケモモ、子キュウリ付き。ユネスコの世界遺産リストに載っても不思議ではない美味しさです。

22. Oulaのトナカイ・ソテー (L, G) €25.20

本物のトナカイのソテーとマッシュ・ポテト。甘いコケモモと子キュウリ付き。これを食べたら、あなたは嬉しくなってジョイク(環境と他者に優しい人)になるでしょう。

23. Zetorの大きなブリニ (LL, A) €20.70

そばを原料とした伝統的なブリニ (Lサイズ2個) を、鉄のフライパンを使って澄ましバターで焼き上げます。ソー・クリームと赤タマネギ付き。次の美味しいトッピングを2種類お選びいただけます: マッシュルーム・サラダ、トナカイの燻製のムース、スモーク・サーモンのムース、ニジマスの卵、子キュウリのハチミツ和え。

24. いつでも変わらぬシロマス (L)

S-Etukorttiカードをお持ちの方:

€18.40 / 通常: €21.60

バターで焼いたニジマスをライ麦粉で巻いた絶妙な一品。伝統的なマッシュ・ポテトとキュウリの漬物付き。遠く離れた旧植民地から貨物船で運んで来たレモンのスライスが、この料理に国際色を添えています。

25. 上流のサケの珍味 (L, G) €24.40

グリル・サーモンの根菜ピューレおよびマッシュルーム・ソース和え。

26. クリーミーなサケのスープ (L, G, A) €18.40

Zetorの伝統料理!

27. 焼き網でカリッと焼いた鹿肉ソーセージ (L, G) €17.70

鹿肉ソーセージにカントリー・ポテト、キュウリの漬物、マスタードが添えられています。

28. ラップランドのレヴィに生息するイカしたトナカイの肉 (L, G, A) €39.00

近隣のアスラックに棲む群れから捕獲したトナカイのサーロイン。根菜ピューレ、フライド・マッシュルーム、赤ワインソース和え。

29. ママの坊やのミートボール (L, A)

S-Etukorttiカードをお持ちの方:

€15.60 / 通常: €18.30

ヘルヴィおばあちゃんの伝統的なレシピで作ったビーフ・ミートボール。ボリュームのあるマッシュ・ポテトとクリーミーなペパー・ソース、キュウリの漬物、ビートルート付き。

30. 網焼きレバー (L, G, A)

S-Etukorttiカードをお持ちの方:

€17.90 / 通常: €21.00

焼き網で焼いたジューシーな牛レバーに、マッシュ・ポテト、クリーミーなペパー・ソース、炙ったベーコン、タマネギ、さらには甘いコケモモが添えられています。

31. 焼き網でカリッと焼いたポーク・ステーキ (L, G) €24.40

豚のミニッツ・ステーキ (200g)。フレーバー・バター、カントリー・ポテト、マスタード付き。

32. トラクター・マンのステーキ (150g) (L, G)

S-Etukorttiカードをお持ちの方:

€26.40 / 通常: €31.00

Zetorのトラクターのボンネット上で、ガーリック・バターを燃料に、やわらかいビーフのサーロイン・ステーキとベーコンを焼き上げました。盛り付けを美しくするため、カントリー・ポテト、トナカイの燻製のムース、野菜が添えられています。

33. トラクター・マンのステーキ (300g) (L, G) €40.40

Zetorのトラクターのボンネット上で、ガーリック・バターを燃料に、やわらかいビーフのサーロイン・ステーキとベーコンをもっと焼き上げました。盛り付けを美しくするため、カントリー・ポテト、トナカイの燻製のムース、野菜が添えられています。

34. キッチンのお勧め

旬のお料理についてはスタッフにお尋ねください!

デザート

35. Zetorのパンケーキ (LL) €8.40

リンゴの砂糖煮とクロスグリ/カルダモン(ショウガの一種)入りアイスクリームを添えたパンケーキ。

36. マルッタおばあちゃんのチーズケーキ (L) €8.10

オートミール・ビスケット、クリーム・チーズ、旬のジャムの上にチョコレートをつまみ。

37. ラップランドのチーズ・カードと ホロムイイチゴ・ジャム (LL, G) €10.70

カラメル・クリームでとろとろ煮たチーズ・カードのシチュー。ホロムイイチゴ・ジャム付き。

38. ムスティッカッコ(カップ・ケーキ) (LL) S-Etukorttiカードをお持ちの方:

€7.50 / 通常: €8.80

貴族の品格を漂わせるフィンランドの伝統的なデザート。スズのカップで焼いたコケモモの味のケーキに、バナナ・アイスクリームが添えられています。

39. 甘党の夢 (L)

S-Etukorttiカードをお持ちの方:

€8.10 / 通常: €9.50

チョコレートとマンミは素晴らしく合います。お試しになってみてください! クリーミーなマンミ・アイスクリームの載ったおいしいチョコレート・ケーキ。

40. ソースかジャムで食べる魅力的なアイスクリーム €8.30

カミニートの職人芸が生み出したアイスクリームまたはシャーベット(ダブル)。トッピングはご自由にお選びいただけます。フレーバーについてはスタッフにお尋ねください。

41. Zetorのアイスクリーム €5.20

アレルギーや過敏症を引き起こす可能性のある料理や食材について詳しくお知りになりたい方は、どうぞスタッフにお尋ねください。(EU 食品情報規制 No.1169/2011)

한국어

애피타이저

1. 피터의 캐치 (L) €10.60

2개 €18.00, 4개 €36.10

호밀 칩 위에 훈제 농어, 절인 송어, 훈제 연어 무스를 놓은 생선 모듬 요리입니다. 정말 맛있습니!

2. 상류층을 위한 미니 블린 (LL, A)

S-Etukortti 카드 소지자 €9.00 / €10.60

버터에 튀긴 미니 블리니입니다. 무지개 송어알, 버섯 샐러드, 훈제 순록, 붉은 양파, 사우어 크림 무스가 곁들여집니다. 맛있게 드세요!

3. 사랑스런 랩랜드 (L) €14.00

순록 살코기, 훈제 순록 무스, 링언베리 및 샐러드 및 Maalahti산 구운 흑빵입니다.

4. 연어 수프 (L, G, A)

S-Etukortti 카드 소지자 €9.70 / €11.40

이 크림 연어 수프는 Zetor의 클래식 메뉴입니다.

5. 순록 수프 (L) €11.60

훈제 순록 수프와 치즈 및 호밀 빵가루

6. Savuahvenkukkonen, 훈제 농어 파이 (L) €10.70

훈제 농어를 호밀 빵 껍질에 구워 달과 사우어 크림과 절인 오이를 곁들였습니다.

7. 글로티 염소 치즈 €9.30

염소 우유 치즈 및 시금치로 만든 크레이프입니다.



샐러드

상추 레터스, 절인 오이, 재운 빨간 양파, 토마토, 파슬리 페스토를 뿌린 감자 및 하우스 샐러드 드레싱입니다.

8. 치즈 어페어 (G) €16.20 / 소 €9.40
구운 염소 우유 치즈 및 채소 칩입니다.

9. 메리와 작은 닭고기 (L, G) €18.40 / 소 €9.80
치킨과 구운 베이컨입니다.

10. 위시 유 피시! (L, G)
S-Etukortti 카드 소지자 €16.10 / €18.90 / 소 €10.70
훈제 연어와 수란입니다.

채식 요리

11. 매력적인 셰브르 €16.60
염소 우유 치즈 및 시금치로 만든 크레이프입니다. 뿌리 식물 푸레, 달콤한 링언베리 및 절인 오이가 곁들여집니다.

12. Zetor의 빈 볼 (L, G)
S-Etukortti 카드 소지자 €15.60 / €18.30
하우스 빈 볼, 파슬리 감자 및 겨자 마요네즈입니다.

13. 보리 및 버섯 리조또 (L) €17.70
으깬 빨간 양파 및 채소 칩입니다. Zetor에서 버섯을 드실 수 있는데 굳이 야외로 가실 필요가 있나요?

다양한 피티파냐(감자 해시)

14. 전통 피티파냐 (L, G)
S-Etukortti 카드 소지자 €15.10 / €17.80
진정한 의미의 전통 피티파냐: 튀긴 감자, 양파, 고기 및 소시지의 환상적인 조합입니다. 달걀 프라이, 오이 피클, 비트가 곁들여집니다.

15. 크림 피티파냐 (L, G) €18.00
크림을 넣어 끓인 피티파냐입니다.

16. XL 피티파냐 (L, G) €20.90
많은 양을 원하시는 분께 좋습니다! 큰 피티파냐와 달걀 프라이입니다. 오이 피클과 비트가 곁들여집니다.

17. 크림 XL 피티파냐 (L, G) €21.10
큰 크림 피티파냐와 달걀 프라이입니다. 오이 피클과 비트가 곁들여집니다.

오픈 샌드위치

18. Zetor의 샌드위치 (L) €15.70
닭 살코기, 베이컨, 달걀 프라이, 겨자 마요네즈를 채운 핀란드식 크래커입니다. 샐러드와 채소 칩이 곁들여 나옵니다.

19. 사냥꾼의 샌드위치 (L) €19.40
버섯 소스와 돼지 고기 및 소박한 빵과 구운 치즈 토핑이 곁들여집니다. 샐러드 포함.

ZETOR 특제 클래식

20. 치킨 오리마틸라 스타일 (LL, G, A) €22.10
오리마틸라(Orimattila) 가사 학교의 전통적 시그너처 요리를 이제 Zetor에서 제공합니다. 맛깔스런 로스팅한 닭고기, 베이컨, 구운 치즈에 파슬리 감자, 적포도주 소스, 비트 베이킹이 곁들여집니다.

21. 카렐리아 스투 (L, G) €19.60
끓인 소고기, 돼지고기, 양고기에 삶은 감자, 달콤한 링언베리 및 절인 오이가 곁들여집니다. UNESCO 유산 목록에 등재될 수 있습니다.

22. 오울라의 순록 젤냐 (L, G) €25.20
진짜 순록 젤냐와 으깬 감자에 달콤한 링언베리 및 절인 오이가 곁들여집니다. 맛을 보는 순간 기쁨으로 가득할 것입니다.

23. Zetor의 큰 블린 (LL, A) €20.70
전통적인 스타일로 된 대형 블리니스로, 메밀로 만든 것과 주철 냄비에 넣고 버터 기름에 구운 2가지 종류 중에서 선택할 수 있습니다. 사우어 크림과 볶은 양파가 곁들여집니다. 맛있는 토핑 선택: 버섯 샐러드, 훈제 순록 무스, 훈제 연어 무스, 무지개 송어알 또는 절인 오이 및 꿀 중에서 선택합니다.

24. 날씨는 바뀔 수 있지만 흰송어는 언제나 (L)
S-Etukortti 카드 소지자 €18.40 / €21.60
흰송어로 만든 재치 있는 요리는 호밀 가루에 골려 버터에 구운 메뉴로, 전통식 으깬 감자와 절인 오이가 함께 제공됩니다. 머나 먼 식민지에서 가져온 레몬 한 조각으로 접시 위에 국제적인 입맛을 더했습니다.

25. 업스트림 연어 델리커시 (L, G) €24.40
구운 연어, 뿌리 채소 푸레, 버섯 소스입니다.

26. 크림 연어 수프 (L, G, A) €18.40
Zetor 특제 클래식!

27. 베니스 소세지 그릴에 구움 (L, G) €17.70
베니스 소시지, 감자, 절인 오이 및 겨자 마요네즈입니다.

28. 랩비의 미친 순록, 랩랜드 (L, G, A) €39.00
순록 등심, 뿌리 채소 푸레, 튀긴 버섯 및 적포도주 소스입니다.

29. 마마 보이의 미트볼 (L, A)
S-Etukortti 카드 소지자 €15.60 / €18.30
헬비(Helvi) 할머니의 전통적 비법에 따라 만든 쇠고기 미트볼입니다. 으깬 감자, 크림 후추 소스, 절인 오이, 비트가 곁들여집니다.

30. 구운 간 (L, G, A)
S-Etukortti 카드 소지자 €17.90 / €21.00
즙이 풍부한 구운 쇠고기 간에 으깬 감자, 크림 고추 소스, 구운 베이컨과 양파 외에 달콤한 링언베리를 곁들였습니다.

31. 구운 돼지고기 스테이크 (L, G) €24.40
감자, 겨자 마요네즈, 버터가 가미된 얇게 저민 돼지 고기 스테이크입니다.

32. 트랙터 맨 스테이크 (150g) (L, G)
S-Etukortti 카드 소지자 €26.40 / €31.00
마늘 버터를 연료로 사용하여 Zetor 트랙터의 보닛 위에 소고기 등심, 베이컨을 구운 것입니다. 감자, 훈제 순록 무스, 채소도 보기 좋습니다.

33. 트랙터 맨 스테이크 (300g) (L, G) €40.40
마늘 버터를 연료로 사용하여 Zetor 트랙터의 보닛 위에 소고기 등심, 베이컨을 구운 것으로 양이 많습니다. 감자, 훈제 순록 무스, 채소도 보기 좋습니다.

34. 주방장 추천 요리
계절별 요리에 대해서는 웨이터에게 물어 보시기 바랍니다.

디저트

35. Zetor의 팬케이크 (LL) €8.40
카라멜라이즈된 사과 및 까막까치밥나무 열매 카르다몸 아이스 크림이 곁들여지는 팬 케이크입니다.

36. 마르타 할머니의 치즈 케이크 (L) €8.10
오트밀 비스킷, 크림 치즈, 계절성 과일 잼과 화이트 초콜릿과 함께 제공됩니다.

37. 랩랜드 부드러운 치즈 및 클라우드베리 잼 (LL, G) €10.70
카라멜 크림에 부드러운 치즈와 클라우드베리 잼을 곁들인 디저트입니다.

38. Mustikkakukko (LL)
S-Etukortti 카드 소지자 €7.50 / €8.80
핀란드 전통 최고급 디저트: 주석 컵에 구운 월굴 열매로 바닐라 아이스크림이 곁들여집니다.

39. 미식가를 위한 환상적인 초콜릿 (L)
S-Etukortti 카드 소지자 €8.10 / €9.50
초콜릿과 멤미(mämmi)는 훌륭한 조합입니다. 맛을 보시고 직접 느껴보십시오! 부드러운 멤미(mämmi) 아이스크림과 맛있는 초콜릿 케이크를 함께 만나보세요.

40. 소스 또는 잼이 추가된 달콤한 아이스크림

€8.30

선택하신 메뉴에 2 스푼의 카미니토 아테산 아이스크림 또는 셔벗이 추가됩니다. 이용 가능한 맛에 대해서는 웨이터에게 물어 보시기 바랍니다.

41. Zetor의 아이스크림 €5.20

알레르기 및 과민증을 유발할 수 있는 요리 및 재료에 대해서는 웨이터에게 물어 보시기 바랍니다. (EU 식품 정보 규정 1169/2011 호)

LATVIEŠU

UZKODAS

1. Pētera loms (L) 10,60 eiro diviem 18,00 eiro, četriem 36,10 eiro

Zivju plāte ar kūpinātu asari, sālitu sīgu un kūpināta laša uzpūteni uz rudzu plāksnītēm. Ak, cik garšīgi!

2. Mazās bliņas kungiem (VL, A)
S-Etukortti īpašniekiem 9,00 eiro / 10,60 eiro

Sviestā ceptas mazās bliņas. Pasniedz ar varavīksnes foreļu iekriem, sēņu salātiem, kūpināta ziemeļbrieža uzpūteni, sarkanajiem sīpoliem un skābo krējumu. Lūdzu, izbaudiet!

3. Jaukā Lapzeme (L) 14,00 eiro

Ziemeļbrieža fileja, kūpināta ziemeļbrieža uzpūtenis, brūklenes un salāti, kas pasniegti uz rupjmaizes grauzdiņa no Maalahti.

4. Laša zupa (L, G, A)
S-Etukortti karšu īpašniekiem 9,70 eiro / 11,40 eiro

Šī krēmīgā laša zupa ir Zetor klasika.

5. Ziemeļbrieža zupa (L) 11,60 eiro

Kūpināta ziemeļbrieža zupa ar sieru un rudzu rīvmaizi.

6. Savuahvenkukkonen — pīrāgs ar kūpinātu asari (L) 10,70 eiro

Kūpināts asaris, kas iecepts rudzu maizē, dilles, skābs krējums un marinēts gurķis.

7. Apetelīga kaza 9,30 eiro

Crêpe ar kazas sieru un spinātu pildījumu.

SALĀTI

Salāti no lapu salātu maisījuma, marinēta gurķa, marinēta sarkanā sīpola, tomāta, kartupeļa ar pētersīļu pesto un mājas salātu mērces.

8. Sierīga dēka (G)
16,20 eiro / mazā 9,40 eiro

Grilēts kazas siers un dārzeņu čipsi.

9. Mērijai bija cālīši (L, G)
18,40 eiro/ mazā 9,80 eiro

Vista ar ceptu bekonu.

10. Vēlējums ar zivi! (L, G)
S-Etukortti karšu īpašniekiem 16,10 eiro / 18,90 eiro / mazā 10,70 eiro

Kūpināts lasis ar bez čaumalas vārītu olu.

VEĢETĀRIE ĒDIENI

11. Valdžinošais chèvre 16,60 eiro

Crêpes ar kazas sieru un spinātu pildījumu. Pasniegtas ar sakņu purée, cukurotām brūklenēm un marinētiem gurķiem.



**12. Zetor bumbiņas no pupām (L, G)
S-Etukortti īpašniekiem
15,60 eiro / 18,30 eiro**

Mājas bumbiņas no pupām, kartupeļi ar pētersīļiem un sinepju majonēze.

13. Miežu un sēņu risoto (L) 17,70 eiro

Sulīgi sarkanie sīpoli un dārzeņu čipsi. Kāpēc doties uz mežu, ja sēnes var baudīt Zetor?

**PYTTIPANNA (KARTUPEĻU
BIEZENIS) SORTIMENTS**

**14. Tradicionālais pyttipanna (L, G)
S-Etukortti karšu īpašniekiem
15,10 eiro / 17,80 eiro**

Tradicionālais pyttipanna vārda patiesajā nozīmē: ceptu kartupeļu, sīpolu, gaļas un desiņu harmoniska kombinācija. Pasniegts ar ceptu olu, pipargurķīšiem un biešu saknēm.

Krēmīgais pyttipanna (L, G) 18,00 eiro
Krējūmā sautēts pyttipanna.

16. XL pyttipanna (L, G) 20,90 eiro

Var būt vēl lielāks! Lielāka pyttipanna porcija ar ceptu olu virspusē. Pasniegts ar pipargurķīšiem un biešu saknēm.

17. Krēmīgs XL pyttipanna (L, G) 21,10 eiro

KRIETNA porcija krēmīga pyttipanna ar ceptu olu. Pasniegta ar pipargurķīšiem un biešu saknēm.

ATVĒRTAS SVIESTMAIZES

18. Zetor sviestmaize (L) 15,70 eiro

Somu plakanā maize, pildīta ar vistas fileju, bekonu, ceptu olu un sinepju majonēzi. Pasniegta ar salātiem un dārzeņu čipsiem.

19. Mednieka sviestmaize (L) 19,40 eiro

Cūkgaļa ar sēņu mērci un grilēta siera garnējumu uz lauku maizes. Pasniegta ar salātiem.

ZETOR KLASIKA

20. Vista Orimattila stilā (VL, G, A) 22,10 eiro

Šis tradicionālais ēdiens ar Orimattila mājsaimniecības skolas vārdu tagad tiek pasniegts Zetor restorānā. Mutē kūstoša vistas cepeša, bekona un grilēta squeaky siera kombinācija, kas pasniegta ar kartupeļiem (ar pētersīļiem), sarkanvīna mērci un biešu sakņu sacepumu.

21. Karēlijas sautējums (L, G) 19,60 eiro

Sautēta liellopu gaļa, cūkgaļa un jēra gaļa ar vārītiem kartupeļiem, cukurotām brūklenēm un pipargurķīšiem. Kandidē uz iekļaušanu UNESCO mantojuma sarakstā.

**22. Oula sautēts ziemeļbriedis (L, G)
25,20 eiro**

Autentisks sautēts ziemeļbriedis un kartupeļu biezenis ar cukurotām brūklenēm un pipargurķīšiem. Tas tiks jums gaviļēt no prieka.

23. Zetor lielā bliņa (VL, A) 20,70 eiro

Divas lielas bliņas tradicionālajā stilā, pagatavotas no griķiem un ceptas attīrītā sviestā čuguna pannā. Pasniedz ar skābo krējumu un sarkanajiem sīpoliem. Izvēlieties divus izsmalcinātus garnējumus: sēņu salātus, kūpināta ziemeļbrieža uzpūteni, kūpināta laša uzpūteni, varavīksnes foreļu ikrus vai marinētus pipargurķīšus un medu.

**24. Laiks var mainīties, bet repši nemainās (L)
S-Etukortti karšu īpašniekiem
18,40 eiro / 21,60 eiro**

Asprātīgs ēdiens no repšiem, kas apviļāti rudzu miltos un cepti sviestā, pasniegti ar tradicionālo kartupeļu biezeni un marinētiem gurķiem. No tālām kolonijām ar kravas kuģi atvestā citronu šķēlīte piešķir ēdienam starptautisku nokrāsu.

**25. Pret straumi peldošo lašu maigums (L, G)
24,40 eiro**

Grilēts lasis, sakņu purée un sēņu mērce.

26. Laša krēmzupa (L, G, A) 18,40 eiro

Zetor klasika!

**27. Grilā cepta brieža gaļas desa (L, G)
17,70 eiro**

Brieža gaļas desa ar lauku kartupeļiem, marinētu gurķi un sinepju majonēzi.

**28. Trakais ziemeļbriedis no Levi Lapzemē
(L, G, A) 39,00 eiro**

Ziemeļbrieža fileja no ganāmpulka pie Aļaskas, sakņu purée, ceptas sēnes un sarkanvīna mērce.

**29. Mammās dēliņa kotletes (L, A)
S-Etukortti karšu īpašniekiem
15,60 eiro / 18,30 eiro**

Liellopu gaļas kotletes pēc vecmāmiņas Helvi tradicionālās receptes. Pasniegtas ar krietnu porciju kartupeļu biezeņa un krēmīgu piparu mērci, marinētiem gurķiem un bietēm.

**30. Grilētas aknas (L, G, A)
S-Etukortti karšu īpašniekiem
17,90 eiro / 21,00 eiro**

Sulīgi grilētas liellopu aknas, kartupeļu biezenis, krēmīga piparu mērce, cepts bekons un sīpoli, kā arī cukurotas brūklenes.

**31. Grilā cepts cūkgaļas steiks (L, G)
24,40 eiro**

Ātrais cūkgaļas steiks (200 g) ar garšvielu sviestu, lauku kartupeļiem un sinepju majonēzi.

**32. Traktorista steiks (150 g) (L, G)
S-Etukortti karšu īpašniekiem
26,40 eiro / 31,00 eiro**

Maiga liellopu fileja, uz Zetor traktora pārsega cepts bekons ar īstu ķiploku sviestu kā degvielu. Arī ar lauku kartupeļiem, kūpināta ziemeļbrieža uzpūteni un dārzeņiem kā dekoru.

33. Traktorista steiks (300 g) (L, G) 40,40 eiro
VĒL VAIRĀK - uz Zetor traktora pārsega cepta maiga liellopa fileja ar īstu ķiploku sviestu kā degvielu. Arī ar lauku kartupeļiem, kūpināta ziemeļbrieža uzpūteni un dārzeņiem kā dekoru.

34. Virtuves ieteikumi

Par sezonas ēdienu ieteikumiem vaicājiet viesmīlim!

DESERTI

35. Zetor pankūka (VL) 8,40 eiro

Pankūka, pasniegta ar karamelizētu ābolu un upeņu-kardamona saldējumu.

**36. Vecmāmiņas Martas siera kūka (L)
8,10 eiro**

Auzu pārslu cepumi, krēmsiers, sezonas dzems, visam pāri baltā šokolāde.

**37. Lapzemes squeaky siers un lāceņu dzems
(VL, G) 10,70 eiro**

Squeaky siers, sautēts karamēļu krēmā, pasniegts ar lāceņu dzemu.

**38. Mustikkakukko (VL)
S-Etukortti karšu īpašniekiem
7,50 eiro / 8,80 eiro**

Tradicionālais somu desertu augstmanis: melleņu pīrāgs alvas tasītē, pasniegts ar vaniļas saldējumu.

**39. Gardēža šokolādes sapņa piepildījums (L)
S-Etukortti karšu īpašniekiem
8,10 eiro / 9,50 eiro**

Šokolāde lieliski saskan ar māmī. Pārlicinieties paši! Garda šokolādes kūka ar krēmīgu māmī saldējumu.

**40. Apburošs saldējums ar mērci vai
ievārījumu 8,30 eiro**

Divi kausiņi Caminito amatnieku saldējuma vai šerbeta ar jūsu izvēlētu garnējumu. Pavaicājiet oficiantam, kādas garšas ir pieejamas.

41. Zetor saldējums 5,20 eiro

Papildinformāciju par ēdieniem un sastāvdaļām, kas var izraisīt alerģiju un nepanesamību, lūdzu, vaicājiet viesmīlim. (ES Pārtikas Informācijas Regula Nr. 1169/2011)

LIETUVIŲ

UŽKANDŽIAI

**1. Petro laimikis (L) 10,60 €
dviems – 18,00 €, keturiems – 36,10 €**

Žuvies lēkštē: rūkytas ešerys, šviežias sūdytas sykas ir rūkytos lašišos putėsiai ant ruginio paplotėlio. Oho, kaip skanu!

**2. Maži blyneliai liaudžiai (LL, A)
S-Etukortti kortelių savininkams
9,00 € / 10,60 €**

Svieste kepti maži blyneliai. Pateikiami su vaivorykštinio upėtakio ikrais, grybų salotomis, rūkytos elnienos putėsiais, mėlynaisiais svogūnais ir grietine. Skanaus!

3. Puikioji Laplandija (L) 14,00 €

Elnienos filė, rūkytos elnienos putėsiai, bruknės ir salotos ant skrudintos tamsios duonos iš Malakso.

**4. Lašišos sriuba (L, G, A)
S-Etukortti kortelių savininkams
9,70 € / 11,40 €**

Ši kreminė lašišos sriuba yra Zetor klasika.

5. Elnienos sriuba (L) 11,60 €

Rūkytos elnienos sriuba su sūriu ir ruginės duonos trupiniai.

**6. Savuahvenkukkonen, rūkyto ešerio
pyragas (L) 10,70 €**

Rūkytas ešerys su rugine plutele, krapai, grietinė ir marinuoti agurkai.

7. Džiugi ožka 9,30 €

Lietiniai su ožkos sūrio ir špinatų įdaru.

SALOTOS

Salotų lapų mišinys, marinuotas agurkėlis, marinuoti mėlynieji svogūnai, pomidoras, bulvė su petražolių pesto padažu ir naminis salotų užpilas.

8. Sūrio reikalai (G) 16,20 € / maža 9,40 €

Keptas ožkos sūris ir daržovių traškučiai.

**9. Turėjo Marytė mažą viščiuką (L, G)
18,40 € / maža 9,80 €**

Vištiena su skrudinta šonine.

**10. Linkiu žuvies! (L, G)
S-Etukortti kortelių savininkams
16,10 € / 18,90 € / maža 10,70 €**

Rūkyta lašiša ir be lukšto virtas kiaušinis.



VEGETARIŠKI PATIEKALAI

11. Žavinga ožkytė 16,60 €

Lietiniai su ožkos sūrio ir špinatų įdaru. Pateikiama su šakninių daržovių tyre, saldintomis bruknėmis ir marinuotu agurkėliu.

12. Zetor pupelių kukuliai (L, G) S-Etukortti kortelių savininkams 15,60 € / 18,30 €

Naminiai pupelių kukuliai, bulvės su petražolėmis ir majonezas su garstyčiomis.

13. Miežių ir grybų rizotas (L) 17,70 €

Sultingi mėlynieji svogūnai ir daržovių traškučiai. Kam eiti į mišką, jei grybų galima pavalgyti Zetor?

PYTTIPANNA PATIEKALAI (PATIEKALAS IŠ BULVIŲ, MĖSOS GABALELIŲ IR DARŽOVIŲ)

14. Tradicinė pyttipanna (L, G) S-Etukortti kortelių savininkams 15,10 € / 17,80 €

Tikroji tradicinė pyttipanna – puikus pakepintų bulvių, svogūnų, mėsos ir dešros derinys. Pateikiama su keptu kiaušiniu, marinuotais agurkėliais ir burokėliais.

15. Kreminė pyttipanna (L, G) 18,00 €

Grietinėleje troškinta pyttipanna.

16. XL pyttipanna (L, G) 20,90 €

Ji gali būti dar didesnė! Didesnė pyttipanna porcija su keptu kiaušiniu ant viršaus. Pateikiama su marinuotais agurkėliais ir burokėliais.

17. Kreminė XL pyttipanna (L, G) 21,10 €

DIDELĖ kreminė pyttipanna su keptu kiaušiniu. Pateikiama su marinuotais agurkėliais ir burokėliais.

SUMUŠTINIAI

18. Zetor sumuštinis (L) 15,70 €

Suomiška plokščia duonelė su vištienos filė, šonine, keptu kiaušiniu ir garstyčių majonezu. Pateikiama su salatėmis ir daržovių traškučiais.

19. Medžiotojo sumuštinis (L) 19,40 €

Kiauliena su grybų padažu ir keptu sūriu ant skrudintos kaimiškos duonos. Pateikiama su salatėmis.

ZETOR KLASIKA

20. Vištiena Orimattila stiliumi (LL, G, A) 22,10 €

Šio tradicinio patiekalo, kurio pavadinimas kilęs iš Orimattila namų ūkio mokyklos, dabar galima paragauti Zetor restorane. Burnoje tirpstantis skrudintos vištienos, šoninės ir ant grotelių kepto sūrio derinys pateikiamas su bulvėmis ir petražolėmis, raudonojo vyno padažu bei burokėlių apkepu.

21. Karelijos troškiny (L, G) 19,60 €

Troškinta jautiena, kiauliena ir ėriena su virtomis bulvėmis, saldintomis bruknėmis ir marinuotais agurkėliais. Beveik vertas vietos UNESCO paveldo sąrašė.

22. Oula kepinta elniena (L, G) 25,20 €

Tikra kepinta elniena ir bulvių košė su saldintomis bruknėmis ir marinuotais agurkėliais. Paragavę šio patiekalo dainuosite iš laimės.

23. Zetor dideli blynai (LL, A) 20,70 €

Du dideli tradiciniai blynai, pagaminti iš grikių ir iškepti ant ketaus keptuvėje išlydyto sviesto. Pateikiami su grietine ir mėlynaisiais svogūnais. Pasirinkite du skanius priedus: grybų salotas, rūkytos elnienos putėsius, rūkytos lašišos putėsius, vaivorykštinio upėtakio ikrus arba agurkėlius su medumi.

24. Oras gali keistis, bet seliava išlieka tokia pati (L) S-Etukortti kortelių savininkams 18,40 € / 21,60 €

Įdomus patiekalas iš ruginiais miltais apibarstytos ir svieste keptos seliavos, pateikiamas su tradicine bulvių koše ir marinuotais agurkais. Grietinėlis citrinos, atgabentos prekiniiais laivais iš tolimų kolonijų, patiekalui suteikia tarptautinio prieskonio.

25. Lašišos delikatesas (L, G) 24,40 €

Ant grotelių kepta lašiša, šakninių daržovių tyrė ir grybų padažas.

26. Kreminė lašišos sriuba (L, G, A) 18,40 €

Zetor klasika!

27. Ant grotelių skrudinta elnienos dešra (L, G) 17,70 €

Elnienos dešra, kaimiškos bulvės, marinuoti agurkėliai ir garstyčių majonezas.

28. Beprotiška Levio (Laplandijoje) elniena (L, G, A) 39,00 €

Elnienos nugarinė iš kaimynų Aslak kaimenės, šakninių daržovių tyrė, kepti grybai ir raudonojo vyno padažas.

29. Mamytės sūnelio kukuliai (L, A) S-Etukortti kortelių savininkams 15,60 € / 18,30 €

Jautienos kukuliai, pagaminti pagal tradicinį močiutės Helvi receptą. Pateikiami su didele bulvių košės porcija ir grietinėlės bei pipirų padažu, marinuotais agurkais ir burokėliais.

30. Ant grotelių keptos kepenėlės (L, G, A) S-Etukortti kortelių savininkams 17,90 € / 21,00 €

Sultingos ant grotelių keptos kepenėlės, bulvių košė, grietinėlės ir pipirų padažas, skrudinta šoninė ir svogūnai bei saldintos bruknės.

31. Ant grotelių skrudintas kiaulienos kepsnys (L, G) 24,40 €

Plonas kiaulienos kepsnys (200 g) su paskanintu sviestu, kaimiškėmis bulvėmis ir garstyčių majonezu.

32. Traktorininko kepsnys (150 g) (L, G) S-Etukortti kortelių savininkams 26,40 € / 31,00 €

Ant Zetor traktoriaus variklio gaubto kepta jautienos nugarinė su šonine ir česnakiniu sviestu. Pateikiama su kaimiškėmis bulvėmis, rūkytos elnienos putėšiais ir daržovėmis.

33. Traktorininko kepsnys (300 g) (L, G) 40,40 €

DIDESNĖ ant Zetor traktoriaus variklio gaubto kepta jautienos nugarinė su šonine ir česnakiniu sviestu. Pateikiama su kaimiškėmis bulvėmis, rūkytos elnienos putėšiais ir daržovėmis.

34. Virtuvė rekomenduoja

Klauskite padavėjo, kokie yra sezoniniai rekomenduojami patiekalai!

DESERTAI

35. Zetor blynelis (LL) 8,40 €

Blynelis pateikiamas su karamelizuotu obuoliu ir juodųjų serbentų su kardamonu ledaus.

36. Močiutės Martos sūrio pyragas (L) 8,10 €

Avižinis biskvitas, grietinėlės sūris, sezoninė uogienė ir baltojo šokolado viršus.

37. Čirškantis laplandiškas sūris ir aviečių uogienė (LL, G) 10,70 €

Su karameline grietine troškintas čirškantis sūris, pateikiamas su aviečių uogiene.

38. Mustikkakukko (LL) S-Etukortti kortelių savininkams 7,50 € / 8,80 €

Tradicinis suomių mėlynakraujis desertų aristokratas: mėlynių pyragas alavo puodelyje su vaniliniiais ledaus.

39. Išsipildžiusi šokoladinė smalžio svajonė (L) S-Etukortti kortelių savininkams 8,10 € / 9,50 €

Nepakartojamas šokolado ir mąmii derinys. Paragaukite ir pamatysite patys! Neprilygstamo skonio šokoladinis pyragas su mąmii grietinėlės ledaus.

40. Nuostabūs ledai su padažu arba uogiene 8,30 €

Du rutuliukai Caminito meistrų pagamintų ledų arba šerbeto su pasirinktu užpilu. Paklauskite padavėjo, kokių skonių yra.

41. Zetor ledai 5,20 €

Jei norėtumėte sužinoti daugiau apie patiekalus ir sudedamąsias dalis, galinčias sukelti alergiją ir maisto netoleravimą, paklauskite aptarnaujančio padavėjo. (ES informacijos apie maistą teikimo reglamentas Nr. 1169/2011)

NORSK

FORRETER

1. Peters fangst (L) €10,60 for to €18,00, for fire €36,10

Fisketallerken med røkt abbor, råsyltet hvit fisk og en mousse av røkelaks på en rug Du verden, så godt!

2. Mini blinis for de kondisjonerte (LL, A) S-Etukortti kortholdere €9,00 / €10,60

Mini-blinis stekt i smør. Serveres med regnbueørretrogn, sjampinjongsalat, mousse av røkt reinsdyr, rødløk og rømme. Velbekomme!

3. Deilige Lappland (L) €14,00

Reinfilet, mousse av røkt reinsdyr, tyttebær og salat servert på ristet brød fra Maalahti.

4. Laksesuppe (L, G, A) S-Etukortti kortholdere €9,70 / €11,40

Denne kremede laksesuppen er en Zetor-klassiker.

5. Reinsdyrsuppe (L) €11,60

.Røkt reinsdyrsuppe med ost og rugbrødsmluler

6. Savuahvenkukkonen, røkt abborpai (L) €10,70

Røkt abbor bakt i en rugskorpe med dill, rømme og sylteagurk.

7. Frydfull geit €9,30

Crêpe med geitost og spinatfyll.

SALATER

Salater inneholder en salatblanding, sylteagurk, marinert rødløk, tomat, poteter med persillepesto og husets salatdressing.

8. Geitostsalat (G) €16,20 / liten €9,40

Grillet geitost og grønnsak-chips.

9. Kyllingsalat (L, G) €18,40 / liten €9,80

Kylling med stekt bacon.

10. Laksesalat (L, G) S-Etukortti kortholdere €16,10 / €18,90 / liten €10,70

Røykelaks med et posjert egg.

VEGETARRETT

11. Sjarmerende chèvre €16,60

Crêpe med geitost og spinatfyll. Servert med en puré av rotgrønnsaker, søte tyttebær og sylteagurk.

12. Zetors bønneboller (L, G) S-Etukortti kortholdere €15,60 / €18,30

Husets bønneboller, persillepoteter og sennepmajones.



13. Bygg- og sopprisotto (L) €17,70

Saftig rødløk og grønnsak-chips. Hvorfor dra til skogs når du kan kose deg med sopp hos Zetor?

VARIANTER AV PYTTIPANNE (POTETPANNE)

14. Tradisjonell pyttipanne (L, G)

S-Etukortti kortholdere €15,10 / €17,80

En tradisjonell pyttipanne i den sanne betydningen av ordet: en harmonisk kombinasjon av stekt potet, løk, kjøtt og pølse. Servert med et stekt egg, små sylteagurker og rødbete.

15. Kremet pyttipanne (L, G) €18,00

Fløtestuet pyttipanne

16. XL pyttipanne (L, G) €20,90

Den kan bli enda større! En større porsjon av pyttipanne, og et stekt egg på toppen. Servert med små sylteagurker og rødbete.

17. Kremet XL pyttipanne (L, G) €21,10

En STOR porsjon fløtestuet pyttipanne med et stekt egg. Servert med små sylteagurker og rødbete.

ÅPNE SMØRBRØD

18. Zetors smørbrød (L) €15,70

Finsk flatbrød fylt med kyllingfilet, bacon, et stekt egg og sennepmajones. Serveres med salat, og grønnsakschips.

19. Jegerens smørbrød (L) €19,40

Svinekjøtt med soppsaus med grillet osteløkk på grovbrød. Serveres med salat.

ZETOR-KLASSIKERE

20. Kylling Orimattila-vis (LL, G, A) €22,10

Denne tradisjonelle retten har navnet sitt fra Orimattila husholdningsskole, og serveres nå hos Zetor. En kombinasjon til å få vann i munnen av, med stekt kylling, bacon og grillet "squeaky"-ost, persillepoteter, rødvinsaus og rødvin og bakt rødbete.

21. Karelsk gryte (L, G) €19,60

Stuet oksekjøtt, svinekjøtt og lam med kokte poteter, søte tyttebær og små sylteagurker. Fortjener nesten en plass på UNESCOs verdensarvliste.

22. Oulas sautéerte reinsdyr (L, G) €25,20

Ekte sautert reinsdyr og potetmos med søte tyttebær og små sylteagurker. Dette vil få deg til å joike av glede.

23. Zetors store blinis (LL, A) €20,70

To store blini i tradisjonell stil, laget av bokhvete og bakt i klarnet smør i en jernspanne. Serveres med rømme og rødløk. Velg to velsmakende tilbehør: soppsalat, mousse av røkt reinsdyr, mousse av røykelaks, regnbueørretrogn eller små sylteagurker og honning.

24. Været kan forandre seg, men lagesild forblir den samme (L)

S-Etukortti kortholdere €18,40 / €21,60

En spennende rett av lagesild rullet i rugmel og bakt i smør, servert med tradisjonell potetmos og sylteagurker. En skive sitron hentet fra de fjerne koloniene av et frakteskip, gir retten en internasjonal tone.

25. Oppstrøms laksedelikatesse (L, G) €24,40

Grillet laks, puré av rotgrønnsaker og soppsaus.

26. Kremet laksesuppe (L, G, A) €18,40

En Zetor-klassiker!

27. Viltpølse stekt på grillen (L, G) €17,70

Viltpølse med bakt potet og sylteagurker og sennepmajones.

28. Reinsdyr fra Levi, Lappland (L, G, A) €39,00

Ytrefilet av reinsdyr fra flokken til Aslak fra nabolaget, puré av rotgrønnsaker, stekt sopp og rødvinsaus.

29. Mammass gutt, kjøttboller (L, A)

S-Etukortti kortholdere €15,60 / €18,30

Oksekjøttboller laget etter den tradisjonelle oppskriften til bestemor Helvi. Serveres med en stor porsjon potetmos og kremet peppersaus, sylteagurker og rødbeter.

30. Grillet lever (L, G, A)

S-Etukortti kortholdere €17,90 / €21,00

Saftig, grillet storfelever, potetmos, kremet peppersaus, stekt bacon og søte tyttebær.

31. Skinkestek stekt på grillen (L, G) €24,40

Minuttstek av svin (200 g) med smaksatt smør, bakt potet og sennepmajones.

32. Traktormannens stek (150 g) (L, G)

S-Etukortti kortholdere €26,40 / €31,00

Oksemørbrad baconbakt på panseret av en Zetor-traktor, med godt hvitløksmør som drivstoff. Serveres med bakt potet, mousse av røkt reinsdyr og grønnsaker som tilbehør.

33. Traktormannens stek (300 g) (L, G) €40,40

STØRRE Ytrefilet av okse baconbakt på panseret av en Zetor-traktor, med godt hvitløksmør som drivstoff. Serveres med bakt potet, mousse av røkt reinsdyr og grønnsaker som tilbehør.

34. Kjøkkenets anbefaling

Spør servitøren om anbefaling om spesialrett for sesongen.

DESSERTER

35. Zetors pannekake (LL) €8,40

Pannekake med iskrem med karamellisert eple og solbær med kardemomme-

36. Bestemor Marttas ostekake (L) €8,10

Havrekjeks, kremost, sesongens syltetøy, toppet med hvit sjokolade.

37. Lappland kvarg og multesyttetøy (LL, G) €10,70

Kvarg rørt med karamellkrem, og servert med multesyttetøy.

38. Mustikkakukko (LL)

S-Etukortti kortholdere €7,50 / €8,80

Den tradisjonelle finske kongen av desserter: blåbærbake i en tinnkopp, servert med vaniljeis.

39. En drøm av en sjokoladecake (L)

S-Etukortti kortholdere €8,10 / €9,50

Sjokolade og mämmi passer perfekt sammen. Smak, og bedøm selv! Lekker sjokoladecake med kremet mämmi-iskrem.

40. Sjarmerende iskrem med saus eller syltetøy €8,30

To kuler med Caminitos artisan-iskrem med ditt valg av topping. Spør servitøren om hvilke smaker som er tilgjengelige.

41. Zetors iskrem €5,20

Spør personalet hvis du trenger mer informasjon om rettene, samt ingredienser som kan være allergener og forårsake intoleranse. (EUs matinformasjon-forordningsnr. 1169/2011)

PORTUGUÊS

ENTRADAS

1. Pesca do Peter (L) €10.60

para dois €18.00, para quatro €36.10

Prato de peixe com perca fumada, peixe branco cru em conserva e mousse de salmão fumado em biscoito de centeio. Oh, que delícia!

2. Mini blinis para os titulares (VL, A) do cartão S-Etukortti €9.00 / €10.60

Mini blinis fritos em manteiga. Servido com ovas de truta arco-íris, salada de cogumelos, mousse de rena fumada, cebola vermelha e natas ácidas. Bom apetite!

3. Linda Lapónia (L) €14.00

Filete de rena, mousse de rena fumada, airelas vermelhas e salada servida em pão escuro tostado de Maalahti.

4. Sopa de salmão (L, G, A) titulares do cartão S-Etukortti €9.70 / €11.40

Esta sopa cremosa salmão é um clássico do Zetor.

5. Sopa de rena (L) €11.60

Sopa de rena fumada com queijo e croutons de centeio.

6. Savuahvenkukkonen, tarte de perca fumada (L) €10.70

Perca fumada em crosta de centeio, com aneto, nata ácida e pepino em conserva.

7. Cabra Gloaty €9.30

Crepe com queijo de cabra e recheio de espinafre.

SALADAS

As saladas incluem uma mistura de alface, pepino em conserva, cebolas roxas marinadas, tomate, batata com pesto de salsa e molho de salada caseiro.

8. Aventura de queijo (G) €16.20 / pequeno €9.40

Queijo de cabra grelhado e batatas fritas vegetais.

9. A Mary tinha uma pequena galinha (L, G) €18.40 / pequena €9.80

Frango com bacon tostado.

10. Delicie-se! (L, G)

Titulares do cartão S-Etukortti €16.10 / €18.90 / pequeno €10.70

Salmão fumado com ovo escalfado.

PRATOS VEGETARIANOS

11. Chèvre charmosa €16.60

Crepes com queijo de cabra e recheio de espinafre. Servido com puré de tubérculos, airelas vermelhas açucaradas e pepino em conserva.

12. Bolas de feijão do Zetor (L, G) titulares do cartão S-Etukortti €15.60 / €18.30

Bolas de feijão da casa, batatas em salsa e maionese com mostarda.

13. Risotto de cevada e cogumelos (L) €17.70

Suco de cebola roxa e batatas fritas vegetais. Porquê ir para a floresta quando pode desfrutar de cogumelos no Zetor?



VARIETADES DE PYTTIPANNA (BATATAS SALTEADAS)

14. Pyttipanna tradicional (L, G) titulares do cartão S-Etukortti €15.10 / €17.80

Uma pyttipanna tradicional na real aceção da palavra: uma combinação harmoniosa de batatas fritas, cebola, carne e salsicha. Servido com ovo frito, cornichões e beterraba.

15. Pyttipanna cremosa (L, G) €18.00

Pyttipanna estufada em natas.

16. Pyttipanna XL (L, G) €20.90

Pode ser ainda maior! Uma dose maior de pyttipanna e um ovo frito no topo. Servido com cornichões e beterraba.

17. Pyttipanna cremosa XL (L, G) €21.10

Uma DOSE generosa de pyttipanna cremosa com um ovo frito. Servido com cornichões e beterraba.

SANDUÍCHES ABERTAS

18. Sanduíche do Zetor (L) €15.70

Pão achatado finlandês recheado com filete de frango, bacon, um ovo frito e maionese com mostarda. Servido com salada e batatas fritas vegetais.

19. Sanduíche do Hunter (L) €19.40

Carne de porco com molho de cogumelos e cobertura de queijo grelhado em pão rústico. Servido com salada.

CLÁSSICOS ZETOR

20. Frango à Orimattila (VL, G, A) €22.10

Este prato tradicional emblemático da escola de organização doméstica Orimattila é agora servido no Zetor. Uma combinação deliciosa de frango assado, bacon e requeijão grelhado, batatas em salsa, molho de vinho tinto e beterraba assada.

21. Guisado karelian (L, G) €19.60

Guisado de carne de vaca, porco e cordeiro com batatas cozidas, azeites vermelhas açucaradas e cornichões. Perto de merecer um lugar na lista do património da UNESCO.

22. Rena salteada de Oula (L, G) €25.20

Rena salteada genuína e puré de batata com azeites vermelhas açucaradas e cornichões. Este vai provocar saltinhos de alegria.

23. Grande blini do Zetor (VL, A) €20.70

Dois grandes blinis tradicionais, feito de trigo sarraceno e cozidos em manteiga clarificada numa panela de ferro fundido. Servido com natas ácidas e cebolas vermelhas. Escolha duas deliciosas coberturas: salada de cogumelos, mousse de rena fumada, mousse de salmão fumado, ovas de truta arco-íris ou cornichões e mel.

24. O tempo pode mudar mas o coregono é o mesmo (L) titulares do cartão S-Etukortti €18.40 / €21.60

Um prato espirituoso de coregono enrolado em farinha de centeio e cozido em manteiga, servido com puré de batatas tradicionais e pepinos em conserva. Uma fatia de limão trazida de colónias distantes por um navio de carga adiciona um toque internacional ao prato.

25. Iguaria de salmão a montante (L, G) €24.40

Salmão grelhado, puré de tubérculos e molho de cogumelos.

26. Sopa de salmão cremosa (L, G, A) €18.40

Um clássico do Zetor!

27. Linguíça de carne de veado na grelha (L, G) €17.70

Linguíça de carne de veado com batatas camponesas, pepino em conserva e maionese com mostarda.

28. Rena doida de Levi, Lapónia (L, G, A) €39.00

Lombo de rena do rebanho do vizinho Alasca, puré de tubérculos, cogumelos fritos e molho de vinho tinto.

29. Almôndegas menino da mamã (L, A) titulares do cartão S-Etukortti €15.60 / €18.30

Almôndegas de carne bovina feita de acordo com a receita tradicional da avó Helvi. Servidas com uma dose generosa de puré de batatas e molho cremoso de pimenta, pepino em conservas e beterraba.

30. Fígado grelhado (L, G, A) titulares do cartão S-Etukortti €17.90 / €21.00

Bife de fígado grelhado, puré de batatas, molho cremoso de pimenta, bacon torrado e cebola, bem como mirtilos açucarados.

31. Febra de porco na grelha (L, G) €24.40

Febra de porco minute (200 g) com manteiga aromatizada, batatas camponesas e maionese com mostarda.

32. Bife à tratorista (150 g) (L, G) titulares do cartão S-Etukortti €26.40 / €31.00

Lombo de carne tenra e bacon assado sobre o capô de um trator Zetor tendo como combustível uma genuína manteiga de alho. E como tentações batatas camponesas, mousse de rena fumada e vegetais.

33. Bife à tratorista (300 g) (L, G) €40.40

MAIS DE lombo de carne tenra e bacon assado sobre o capô de um trator Zetor, tendo como combustível uma genuína manteiga de alho. E como tentações batatas camponesas, mousse de rena fumada e vegetais.

34. Recomendação da cozinha

Peça ao empregado que lhe recomende um prato da época!

SOBREMESAS

35. Panqueca do Zetor (VL) €8.40

Panqueca servida com maçã caramelizada e gelado de cardamomo de groselha-negra.

36. Da avó Martta queijo (L) €8.10

Biscoito de aveia, requeijão, compota da época, tudo coroado com chocolate branco.

37. Requeijão da Lapónia e compota de amora silvestre (VL, G) €10.70

Requeijão estufado em creme de caramelo servido com compota de amora silvestre.

38. Mustikkakukko (VL) titulares do cartão S-Etukortti €7.50 / €8.80

A nobreza de sangue azul das sobremesas finlandesas tradicionais: mirtilos assados em copo de estanho servido com gelado de baunilha.

39. O sonho de chocolate dos gulosos torna-se realidade (L) titulares do cartão S-Etukortti €8.10 / €9.50

O chocolate e mämmi fazem um par perfeito. Prove e veja por si mesmo! Delicioso bolo de chocolate com cremoso gelado mämmi.

40. Gelado charmoso com molho ou compota €8.30

Dois colheres de gelado artesanal de Caminito ou sorvete com a cobertura à sua escolha. Pergunte ao empregado que sabores estão disponíveis.

41. Gelado do Zetor €5.20

Se precisar de mais informações sobre os pratos e ingredientes que podem provocar alergias e intolerância, por favor pergunte ao empregado. (Regulamento de Informação Alimentar da UE N.º 1169/2011)

ПО-РУССКИ

ЗАКУСКИ

1. Петров улов (БЛ) 10,60€ порция на двоих — 18,00€, на четверых — 36,10€

Рыбное ассорти из копченого окуня, свежемаринованной белой рыбы и мусса из копченого лосося на ржаных греночках. Пальчики оближешь!

2. Блинчики для знати (НЛ, А) Для обладателей карты S-Etukortti 9,00€/10,60€

Блинчики, обжаренные на сливочном масле. Подаются с икрой радужной форели, салатом из грибов, муссом из копченой оленины, красным луком и сметаной. Приятного аппетита!

3. Прекрасная Лапландия (БЛ) 14,00€

Филе из оленины, мусс из копченой оленины, брусника и листья салата на ломтике поджаренного хлеба из Маалахти.

4. Суп из лосося (БЛ, БГ, А) Для обладателей карты S-Etukortti 9,70€/11,40€

Сливочный суп из лосося — наше классическое блюдо.

5. Суп из оленины (БЛ) 11,60€

Суп из копченой оленины с сыром и ржаными сухариками.

6. Савуахвекукконен, пирог с копченым окунем (БЛ) 10,70€

Копченый окунь под ржаной корочкой, подается с укропом, сметаной и соленым огурцом.

7. Ехидная коза 9,30€

Блинчики со шпинатом и козьим сыром.

САЛАТЫ

Ингредиенты включают микс из листьев салата, соленые огурцы, маринованный красный лук, помидоры, картофель с соусом песто из петрушки и фирменную заправку.

8. Сырный роман (БГ) 16,20€ / маленькая порция — 9,40€

Козий сыр-гриль и ломтики сушеных овощей.

9. Жили у бабуси веселые курочки (БЛ, БГ) 18,40€ / маленькая порция — 9,80€

Курица и бекон.

10. По рыбьему велению, по моему хотению (БЛ, БГ) Для обладателей карты S-Etukortti 16,10€ / 18,90€ / маленькая порция — 10,70€

Копченый лосось и яйцо-пашот.



ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

11. Прелестная коза 16,60€

Блинчики со шпинатом и мягким козым сыром Шевр. Подаются с овощным пюре из корнеплодов, сладкой брусникой и соленым огурцом.

12. Фасолевые шарики Zetor (БЛ, БГ) Для обладателей карты S-Etukortti 15,60€/18,30€

Фирменные фасолевые шарики, картофель с петрушкой и горчичный майонез.

13. Перловое ризотто с грибами (БЛ) 17,70€

Сочный красный лук и ломтики сушеных овощей. Кто сказал, что за грибами надо идти в лес? В Zetor их для вас уже приготовили, угощайтесь!

ПЮТТИПАНУ (ЖАРКОЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ)

14. Классическое пюттипану (БЛ, БГ) Для обладателей карты S-Etukortti 15,10€/17,80€

Классическое блюдо по традиционному рецепту: гармоничное сочетание жареного картофеля, лука, мяса и колбасок. Подается с жареным яйцом, корнишонами и свеклой.

15. Пюттипану со сливками (БЛ, БГ) 18,00€

Картофельное жаркое в сливках.

16. Пюттипану XL (БЛ, БГ) 20,90€

Пюттипану может быть еще больше! Большая порция картофельного жаркого с шапкой из жареного яйца. Подается с корнишонами и свеклой.

17. Пюттипану XL со сливками (БЛ, БГ) 21,10€

БОЛЬШАЯ И СЫТНАЯ порция пюттипану со сливками и жареным яйцом. Подается с корнишонами и свеклой.

БУТЕРБРОДЫ

18. Бутерброд от Zetor (БЛ) 15,70€

Финская лепешка с куриным филе, беконом, жареным яйцом и горчичным майонезом. Подается с листьями салата и ломтиками сушеных овощей.

19. Бутерброд «Охотничий» (БЛ) 19,40€

Свинина с грибным соусом под румяной сырной корочкой на ломтике деревенского хлеба. Подается с листьями салата.

КЛАССИКА ZETOR

20. Курица из Ориматтилы (НЛ, БГ, А) 22,10€

Это традиционное блюдо получило свое название от школы домохозяйства в городке Ориматтила. Appetитное сочетание жареной курицы, бекона и жаренного на гриле лапландского сыра подается с картофелем, петрушкой, соусом с красным вином и печеной свеклой.

21. Жаркое по-карельски (БЛ, БГ) 19,60€

Тушеная говядина, свинина и баранина, вареный картофель, сладкая брусника и корнишоны. Это блюдо достойно того, чтобы войти в список культурного наследия ЮНЕСКО.

22. Соте из оленины от Оулы (БЛ, БГ) 25,20€

Оригинальное соте из оленины с картофельным пюре, сладкой брусникой и корнишонами. Не блюдо, а песня!

23. Блины от Zetor (НЛ, А) 20,70€

Два больших традиционных блина из гречневой муки, жаренных в топленом масле на чугунной сковороде. Подаются со сметаной и красным луком. Выберите две отменные начинки: салат из грибов, мусс из копченой оленины, мусс из копченого лосося, крапиво-радужной форели или корнишоны и мед.

24. Ряпушка хороша в любую погоду (БЛ) Для обладателей карты S-Etukortti 18,40€/21,60€

Изысканное блюдо: ряпушка, обваленная в ржаной муке и обжаренная на сливочном масле, подается с традиционным картофельным пюре и солеными огурцами. Долька лимона, привезенного на корабле из далеких колоний, добавляет блюду интернациональную нотку.

25. Деликатес из лосося (БЛ, БГ) 24,40€

Жаренный на гриле лосось, овощное пюре из корнеплодов и грибной соус.

26. Сливочный суп из лосося (БЛ, БГ, А) 18,40€

Классическое блюдо Zetor.

27. Колбаса из лосятины, жаренная на гриле (БЛ, БГ) 17,70€

Колбаса из лосятины с картофелем по-деревенски, солеными огурцами и горчичным майонезом.

28. Сумасшедший олень из Леви, Лапландия (БЛ, БГ, А) 39,00€

Филейная вырезка оленя из стада, пасущегося недалеко от отеля Aslak, овощное пюре из корнеплодов, жареные грибы и соус с красным вином.

29. Фрикадельки от мамочки (БЛ, А) Для обладателей карты S-Etukortti 15,60€/18,30€

Фрикадельки из говядины приготовлены по традиционному рецепту матушки Хельви. Подаются с солидной порцией картофельного пюре, сливочно-перечным соусом, солеными огурцами и свеклой.

30. Жаренная на гриле печень (БЛ, БГ, А) Для обладателей карты S-Etukortti 17,90€/21,00€

Сочная печень-гриль, картофельное пюре, сливочно-перечный соус, жареный бекон и лук, сладкая брусника.

31. Свиной стейк, жаренный на гриле (БЛ, БГ) 24,40€

Свиной стейк (200 г) подается с картофелем по-деревенски, горчичным майонезом и ароматным сливочным маслом со специями и травами.

32. Стейк от тракториста (150 г) (БЛ, БГ) Для обладателей карты S-Etukortti 26,40€/31,00€

Нежная филейная часть говядины и бекон, запеченные на капоте трактора Zetor, с заправкой из чесночного сливочного масла. Подается с картофелем по-деревенски, муссом из копченой оленины и пестрым овощным ассорти.

33. Стейк от тракториста (300 г) (БЛ, БГ) 40,40€

БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ филейной части говядины и бекона, запеченных на капоте трактора Zetor, с заправкой из чесночного сливочного масла. Подается с картофелем по-деревенски, муссом из копченой оленины и пестрым овощным ассорти.

34. Сезонное блюдо от шеф-повара

Узнайте у официанта, какое блюдо мы предлагаем в этом сезоне.

ДЕСЕРТЫ

35. Оладьи от Zetor (НЛ) 8,40€

Оладьи подаются с карамелизированным яблоком и мороженым с черной смородиной и кардамоном.

36. Чизкейк от бабушки Марты (БЛ) 8,10€

Овсяный бисквит, сливочный сыр, сезонный джем — и все это под шапкой из белого шоколада.

37. Лапландский «скрипучий» сыр и джем из морошки (НЛ, БГ) 10,70€

Лапландский сыр, тушенный в карамельном креме, подается с джемом из морошки.

38. Мустиккакукко (НЛ) Для обладателей карты S-Etukortti 7,50€/8,80€

Традиционный финский десерт голубых кровей: печеная черника подается в жестяном кубке с ванильным мороженым.

39. Шоколадная мечта сладены (БЛ) Для обладателей карты S-Etukortti 8,10€/9,50€

Вкусы шоколада и мямми великолепно дополняют друг друга. Попробуйте и убедитесь! Превосходный шоколадный торт и сливочное мороженое со вкусом мямми.

40. Потрясающее мороженое с соусом или джемом 8,30€

Два шарика мороженого или сорбета от Caminito с дополнением на ваш выбор. Спросите у официанта, какие вкусы есть в наличии.

41. Мороженое от Zetor 5,20€

Уточняйте у официанта информацию о блюдах и ингредиентах, которые могут вызвать аллергию или непереносимость. (Регламент ЕС № 1169/2011 об информировании потребителей)

ESPAÑOL

ENTRANTES

1. La pesca de Peter (SL) 10,60 € para dos 18,00 €, para cuatro 36,10 €

Surtido de pescado con perca ahumada, corégono escabechado y mousse de salmón ahumado sobre chip de centeno. ¡Oh sí, delicioso!

2. Mini blinis para la nobleza (BL, A) Titulares de la tarjeta S-Etukortti 9,00 €/10,60 €

Mini blinis fritos con mantequilla. Servidos con huevos de trucha asalmonada, ensalada de setas, mousse de reno ahumado, cebolla roja y crema agria. ¡Disfrútelos!

3. Maravillosa Laponia (SL) 14,00 €

Filete de reno, mousse de reno ahumado, arándanos rojos y ensalada servidos sobre pan negro tostado de Maalahti.

4. Sopa de salmón (SL, SG, A) Titulares de la tarjeta S-Etukortti 9,70 €/11,40 €

Esta cremosa sopa de salmón es un clásico de Zetor.

5. Sopa de reno (SL) 11,60 €

Sopa de reno ahumado con queso y migas de pan de centeno.

6. Savuahvenkukkonen, pastel de perca ahumada (SL) 10,70 €

Perca ahumada asada en una envoltura de pan de centeno, con eneldo, crema agria y pepinos en vinagre.

7. Delicia de queso de cabra 9,30 €

Crepe con queso de cabra y relleno de espinacas.

ENSALADAS

Las ensaladas incluyen una mezcla de lechugas, pepino en vinagre, cebolla roja marinada, tomate, patata con pesto y aliño de ensalada de la casa.

8. Pasión quesera (SG) 16,20 € / pequeño 9,40 €

Queso de cabra a la plancha y chips de verduras.

9. Pollito de Mary (SL, SG) 18,40 € / pequeño 9,80 €

Pollo con beicon crujiente.



- 10. ¡Elige tu pescado! (SL, SG)**
Titulares de la tarjeta S-Etukortti
16,10 €/18,90 € / pequeño 10,70€
Salmón ahumado con un huevo escalfado.

PLATOS VEGETARIANOS

- 11. Delicia de chèvre 16,60 €**
Crepes con queso de cabra y relleno de espinacas. Se sirve con puré de verduras de tubérculos, arándanos rojos dulces y pepino en vinagre.

- 12. Albóndigas de alubias Zetor (SL, SG)**
Titulares de la tarjeta S-Etukortti
15,60 €/18,30 €
Albóndigas de alubias de la casa, patatas con perejil y mayonesa a la mostaza.

- 13. Risotto de cebada y setas (SL) 17,70 €**
Cebolla roja en su jugo y chips de verduras. ¿Para qué ir al bosque cuando puedes disfrutar de las setas en Zetor?

VARIEDADES DE PYTTIPANNA (GUIZO DE PATATA)

- 14. Pyttipanna tradicional (SL, SG)**
Titulares de la tarjeta S-Etukortti
15,10 €/17,80 €

Un pyttipanna tradicional en el auténtico significado de la palabra: una armoniosa combinación de patata frita, cebolla, carne y salchicha. Servido con un huevo frito, pepinillos y remolacha.

- 15. Pyttipanna cremosa (SL, SG) 18,00 €**
Pyttipanna en forma de crema.

- 16. Pyttipanna XL (SL, SG) 20,90 €**
¡Todavía puede ser más grande! Una ración más grande de pyttipanna coronada con un huevo frito. Servido con pepinillos y remolacha.

- 17. Pyttipanna XL cremosa (SL, SG) 21,10 €**
Una ración GRANDE de pyttipanna cremosa con un huevo frito. Servido con pepinillos y remolacha.

TOSTAS

- 18. Tosta Zetor (SL) 15,70 €**
Tortita finlandesa rellena de filete de pollo, beicon, un huevo frito y mayonesa a la mostaza. Servido con ensalada y chips de verduras.

- 19. Tosta del cazador (SL) 19,40 €**
Cerdo con salsa de setas con queso gratinado sobre pan rústico. Servido con ensalada.

LOS CLÁSICOS DE ZETOR

- 20. Pollo al estilo Orimattila (BL, SG, A) 22,10 €**

Ahora servimos en Zetor este plato tradicional de la escuela de servicio doméstico de Orimattila. Una sabrosa combinación de pollo y beicon asados y queso gratinado servida con patatas al perejil, salsa de vino tinto y remolacha asada.

- 21. Guiso de Carelia (SL, SG) 19,60 €**
Estofado de carne de vacuno, cerdo y cordero con patatas hervidas, arándanos rojos dulces y pepinillos. Casi merece un lugar en la lista de patrimonios de la UNESCO.

- 22. Salteado de reno de Oula (SL, SG) 25,20 €**
Auténtico salteado de reno y puré de patata con arándanos rojos dulces y pepinillos. Le hará cantar de felicidad.

- 23. Blinis grandes Zetor (BL, A) 20,70 €**
Dos blinis grandes al estilo tradicional, hechos de trigo sarraceno y cocinados con mantequilla clarificada en una sartén de hierro fundido. Servidos con crema agria y cebollas rojas. Dos deliciosas guarniciones a elegir: ensalada de setas, mousse de reno ahumado, mousse de salmón ahumado, huevas de trucha asalmonada o pepinillos y miel.

- 24. El tiempo puede cambiar pero el corégono sigue siendo el mismo (SL)**
Titulares de la tarjeta S-Etukortti
18,40 €/21,60 €

Un ingenioso plato de corégono enrollado en harina de centeno y cocinado con mantequilla, servido con puré de patata tradicional y pepinos en vinagre. Una rodaja de limón traído de las colonias lejanas en un carguero añade al plato un toque internacional.

- 25. Delicia de salmón (SL, SG) 24,40 €**
Salmón a la plancha, puré de tubérculos y salsa de setas.

- 26. Sopa de salmón cremosa (SL, SG, A) 18,40 €**
¡Un clásico de Zetor!

- 27. Salchicha de venado frita en la parrilla (SL, SG) 17,70 €**
Salchicha de venado con patatas de campo, pepino en vinagre y mayonesa a la mostaza.

- 28. Reno de Levi, Laponia (SL, SG, A) 39,00 €**
Solomillo de reno del ganado vecino de Aslak, puré de tubérculos, setas salteadas y salsa de vino tinto.

- 29. Albóndigas del niño de mamá (SL, A) Titulares de la tarjeta S-Etukortti 15,60 €/18,30 €**

Albóndigas de carne de vacuno según la receta tradicional de la abuela Helvi. Servidas con una gran ración de puré de patatas y una cremosa salsa a la pimienta, pepinos en vinagre y remolacha.

- 30. Hígado a la plancha (SL, SG, A) Titulares de la tarjeta S-Etukortti 17,90 €/21,00 €**

Jugoso hígado de vacuno a la parrilla, puré de patatas, cremosa salsa a la pimienta, beicon asado y cebolla, acompañados de arándanos rojos dulces.

- 31. Filete de pollo frito en la parrilla (SL, SG) 24,40 €**

Filete de cerdo (200 g) con mantequilla salada, patatas de campo y mayonesa a la mostaza.

- 32. Filete del tractorista (150 g) (SL, SG) Titulares de la tarjeta S-Etukortti 26,40 €/31,00 €**

Solomillo tierno de vacuno con beicon cocinado sobre el capó de un tractor Zetor con mantequilla de ajo como combustible. También lleva patatas asadas, mousse de reno ahumado y verduras que son un regalo para la vista.

- 33. Filete del tractorista (300 g) (SL, SG) 40,40 €**

MUCHO MÁS solomillo tierno de vacuno con beicon cocinado sobre el capó de un tractor Zetor con mantequilla de ajo como combustible. También lleva patatas asadas, mousse de reno ahumado y verduras que son un regalo para la vista.

- 34. Recomendación del cocinero**
¡Pida a su camarero que le recomiende un plato de temporada!

POSTRES

- 35. Panqueque Zetor (BL) 8,40 €**
Panqueque servido con manzana caramelizada y helado de grosella y cardamomo.

- 36. Tarta de queso de la abuela Martta (SL) 8,10 €**
Galleta de avena, crema de queso, mermelada de temporada, todo ello coronado con chocolate blanco

- 37. Torta de queso de Laponia y mermelada de bayas árticas (BL, SG) 10,70 €**
Torta de queso con crema de caramelo servida con mermelada de bayas árticas.

- 38. Mustikkakukko (BL) Titulares de la tarjeta S-Etukortti 7,50 €/8,80 €**
La aristocracia de sangre azul de los postres finlandeses tradicionales: arándanos cocinados en una cazuela y servidos con helado de vainilla.

- 39. Sueño de chocolate para golosos (SL) Titulares de la tarjeta S-Etukortti 8,10 €/9,50 €**

El chocolate y el mämmi son una mezcla excelente. ¡Pruébalo y lo comprobarás por ti mismo! Delicioso pastel de chocolate con cremoso helado de mämmi.

- 40. Fascinante helado con salsa o mermelada 8,30 €**

Dos bolas de helado artesano o sorbete de Caminito con la cobertura que elijas. Pregunte al camarero los sabores disponibles.

- 41. Helado de Zetor 5,20 €**

Pregunte a los camareros si necesita más información sobre los platos y los ingredientes que pueden provocar alergias e intolerancias. (Reglamento sobre información alimentaria (UE) n° 1169/2011)

SVENSKA

FÖRRÄTTER

- 1. Peters fiskefångst (L) 10,60 € för två 18,00 €, för fyra 36,10 €**
Fisksortiment bestående av rökt abborre, gravad sik och rökt laxmousse med rågflarn. Mmm, vad gott!

- 2. Herrskapets småblinier (VL, A) med S-Förmånskort 9,00 € / 10,60 €**
Småblinier knaprigt stekta i smör. Som tillägg rom av forell, sallad med skogssvamp, mousse av rökt lax, rödlök och smetana Var så god och njut, mitt herrskap!

- 3. Aslaks ackja (L) 14,00 €**
Ytterfilé av ren, mousse av rökt lax, lingon och sallad på rostad limpa från Malax.

- 4. Laxsoppa (L, G, A) med S-Förmånskort 9,70 € / 11,40 €**
Den gräddiga laxsoppa är en klassiker hos Zetor.

- 5. Renhjordsoppa (L) 11,60 €**
Soppa med rökt ren och ost samt rågbrödsgrösa.

- 6. Inbakad rökt abborre (L) 10,70 €**
Rökt abborre, dill, smetana och ättiksgurka inbakat i ett skal av rågbrödsdeg.

- 7. Getgrej 9,30 €**
Plätt fylld med getost och spenat.



SALLADER

Salladerna innehåller salladsblandning, mormors gurka, marinerad rödlök, tomat, potatis kryddad med persiljepesto och husets salladsdressing.

8. Yllebyxor (G) 16,20 € / liten 9,40 €
Grillad getost och rotfruktsflarn.

9. Mormors kyckling (L, G) 18,40 € / liten 9,80 €
Kyckling och rostad bacon.

10. Spända metrev (L, G) med S-Förmånskort 16,10 € / 18,90 € / liten 10,70 €
Rökt lax och pocherat ägg.

VEGETARISKT

11. Get för envar 16,60 €
Plättar fyllda med getost och spenat. Dessutom rotsakspuré, sockrade lingon och mormors gurka.

12. Zetors bönbullar (L, G) med S-Förmånskort 15,60 € / 18,30 €
Husets egna bönbullar, persiljepotatis och senapsmajonnäs.

13. Kornrisotto med skogssvamp (L) 17,70 €
Saftad med rödlök och rotfruktsflarn. Varför gå själv till skogs, när du kan njuta av svampar hos Zetor!

PYTTIPANNOR

14. Traditionell pyttipanna (L, G) med S-Förmånskort 15,10 € / 17,80 €
Uttryckligen traditionell pyttipanna - en harmonisk kombination av stekt potatis, lök, kött och korv. Dessutom stekt ägg, saltgurka och rödbeta.

15. Pyttipanna i gräddes (L, G) 18,00 €
Pyttipanna som smaksatts med gräddes.

16. Megalomanipyttipanna (L, G) 20,90 €
Om du fortfarande vill ha mer! Större portion pyttipanna och stekt ägg. Serveras med saltgurka och rödbetor.

17. Separerad megastor pyttipanna (L, G) 21,10 €
STOR portion gräddig pyttipanna med stekt ägg. Serveras med saltgurka och rödbetor.

BRÖD

18. Zetors sandwich (L) 15,70 €
Kycklingfilé, bacon, stekt ägg och senapsmajonnäs mellan finskt tunnbröd. Dessutom sallad och rotfruktsflarn.

19. Jägarbröd (L) 19,40 €
Ostgratinerad gris och skogssvampssås på rostat lantbröd. Dessutom sallad.

ZETORS KLASSIKER

20. Kyckling à la Orimattila hushållsinstitut (VL, G, A) 22,10 €
Den här rätten tillreddes av tradition som kunskapsprov på Orimattila hushållsinstituts husmorskurs. Nu serveras rätten på Zetor. En kombination av rostad kyckling och bacon, grillad brödst, persiljepotatis, rödvinsås och rödbetsgratäng. Så gott att det smälter i munnen.

21. Karelsk stek (L, G) 19,60 €
Nöt, gris och får som fått småputtra tills det blivit mörkt. Kokt potatis, sockrade lingon och saltgurka. Platsar nästan på Unescos världsarvslista.

22. Renslav á la Oula (L, G) 25,20 €
Äkta renslav, potatismos, sockrade lingon och saltgurka. Smaken får dig att jojka av glädje.

23. Zetors stora blinier (VL, A) 20,70 €
Två vackra blinier, traditionellt tillredda av bovetemjöl och stekta i skirat smör i gjutjärnspanna, smetana och rödlök. Välj två läckra fyllningar: skogssvampallad, mousse av rökt ren, mousse av rökt lax, forellrom eller saltgurka och honung.

24. Vädret varierar – men siklöjorna består (L) med S-förmånskort 18,40 € / 21,60 €
En maffig portion siklöjor som vänts i rågmjöl och stekts i smör. Serveras med potatismos och mormors gurka. Portionen får internationell färg av en citronklyfta transporterad med fraktfartyg från fjärran kolonier.

25. Laxdelikatess mot strömmen (L, G) 24,40 €
Grillad lax, rotfruktspuré och sås av skogssvamp.

26. Gräddig laxsoppa (L, G, A) 18,40 €
Zetors klassiker!

27. Älgkorv från grillen (L, G) 17,70 €
Älgkorv, lantpotatis, mormors gurka och senapsmajonnäs.

28. Galen ren från Levi (L, G, A) 39,00 €
Ytterfilé av ren ur grannen Aslaks renhjord, rotfruktspuré, stekt svamp och rödvinsås.

29. Morsgrisens jättebullar (L, A) med S-Förmånskort 15,60 € / 18,30 €
Köttbullar av nöt enligt Helvi-mammas traditionella recept. Serveras med en ordentlig slev potatismos, gräddig pepparsås, ättikgurka och rödbetor.

30. Grillad lever (L, G, A) med S-Förmånskort 17,90 € / 21,00 €
Saftig grillad nötlever, potatismos, gräddig pepparsås, stekt bacon och lök samt sockrade lingon.

31. Gris från grillen (L, G) 24,40 €
Lövbiff av gris (200 g), kryddsmör, lantpotatis och senapsmajonnäs.

32. Traktorförarens biff (150 g) (L, G) med S-Förmånskort 26,40 € / 31,00 €
Mör ytterfilé av nöt med bacon stekt på Zetors motorhuv och rejält vitlökssmör som bränsle. På tallriken lastas också lantpotatis, mousse med rökt lax och grönsaker som fröjd för ögat.

33. Traktorförarens biff (300 g) (L, G) 40,40 €
MERA mör ytterfilé av nöt med bacon stekt på Zetors motorhuv och rejält vitlökssmör som bränsle. På tallriken lastas också lantpotatis, mousse med rökt lax och grönsaker som fröjd för ögat.

34. Kökets rekommenderar
Fråga servitören om portioner som varierar enligt säsongen!

DESSERTER

35. Zetors ugnspannkaka (VL) 8,40 €
Pannkaka, karamelliserat äpple och svartvinbärs-kardemummaglass.

36. Mormor Martas ostkaka (L) 8,10 €
Havrekex, färskost, säsongens kompott och som kronan på verket vit choklad.

37. Lapsk brödst och hjortronkompott (VL, G) 10,70 €
Brödst som fått sjuda i karamellgräddes och hjortronkompott.

38. Blåbärstupp (VL) med S-Förmånskort 7,50 € / 8,80 €
Efterrätternas blåblodiga adel: blåbärspaj med vaniljglass serverad i plåtmugg.

39. Läckergommens chokladdröm (L) med S-Förmånskort 8,10 € / 9,50 €
Choklad och memma passar bra ihop. Smaka själv! Läder chokladkaka och gräddig glass med memma.

40. Underbar glass med sås eller sylt 8,30 €
Två bollar Caminito-artesanglass eller sorbet med ett tillägg enligt ditt val. Fråga servitören om glass-smakerna som varierar!

41. Zetors glassar 5,20 €

På begäran ger personalen mera information om rätterna som serveras och om ingredienser och produkter som maträtterna innehåller och som kan framkalla allergier eller matintolerans. (Förordningen om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna EU nr 1169/2011)