



MERITORPPA

YSTÄVÄNPÄIVÄMENU VALENTINE'S DAY MENU

Neljä ruokalajia | *Four Courses* 77,00

ALKURUOKA | STARTER

Meritorpan pienet blinit, siianmätää, punasipulia, vuolukermää
(Saatavilla myös gluteeniton ja vegaaninen blini)

*Meritorppa's small blinis with whitefish roe, red onion, and whipped sour cream
(Available as gluten-free and vegan blini)*

Schloss Johannisberg Gelblack Riesling Trocken, Rheingau, Riesling, Germany 16,20/16 cl

VÄLIRUOKA | INTERMEDIATE COURSE

Mausteista rapurisottoa, kookosta ja sitruunapistouta
Spicy crayfish risotto with coconut and lemon pistou

PÄÄRUOKA | MAIN COURSE

Paistettua poronulkofileetä, riista-savojinkaalikärylettä,
tryffeli-mukulaselleripyreetä, tummaa tryffelkastiketta

*Pan-seared reindeer tenderloin, game-savoy cabbage roll,
truffle-celeriac purée, and rich truffle sauce*

Chateau Charmes de Kirwan, AC Margaux, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot 18,40/16 cl

JÄLKIRUOKA | DESSERT

Puolukkaparfait, marinoituja puolukoita, suolakinuskia
Lingonberry parfait with marinated lingonberries and salted caramel
Cossetti Moscato d'Asti la vita, DOCG Moscato d'Asti, Moscato, Italy 9,60/8 cl

tai | *or*

Suklaa-coulant, vadelmasherbettiä
Chocolate coulant with raspberry sorbet

*Graham's Natura Reserve Ruby Port, Douro, Tinta Amarela, Tinta Barroca,
Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Portugal 8,80/8 cl*

Mikäli teillä on allergioita, kerrottehan niistä tilausta tehdessänne henkilökunnalle.
If you have allergies, please inform the staff in advance.