



MERITORPPA

MENUS



MENU LAAJALAHTI 72,00

Viinipaketti / Wine pairing 45,00

BLINIS

Paistetut pienet blinit, siianmätiä, punasipulia, vuolukermää

Small pan-fried blinis served with whitefish roe, red onion, and whipped sour cream

Schloss Johannisberg Gelblack Riesling Trocken, Rheingau, Riesling, Germany

STEAK AND "SHEPHERD'S PIE"

Paistettua härän sisäfileetä, punaviinissä haudutettua härkää, kuningasosterivinokasta ja puikulaperunapyreetä

Pan-seared beef tenderloin, braised beef in red wine, king oyster mushrooms, and Lappish potato purée

Arancione Originale Ripasso Doc Venetto, Corvina, Rondinella, Molinara

LINGONBERRY

Puolukka-parfait, marinoituja puolukoita, suolakinuskia

Lingonberry parfait, marinated lingonberries, and salted caramel

Cossetti Moscato d'Asti la vita, DOCG Moscato d'Asti, Moscato, Italy



MENU MERITORPPA 56,00

Viinipaketti / Wine pairing 45,00

PASTRAMI

Lohipastrami, yuzumehulla maustettua kurkkua, tilliemulsiota

Salmon pastrami with yuzu-infused cucumber and dill emulsion

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen

WALLENBERG

Wallenbergin pihvi kotimaisesta kalasta, piparjuurta, kananmunaravigotea

Traditional Wallenberg fish patty made from local fish, horseradish, and egg-ravigote sauce

Clos Des Miran Côtes Du Rhône Bio Blanc

CHOCOLATE COULANT

Suklaa-coulant, pistaasia, vadelmasorbettia

Chocolate coulant with pistachios and raspberry sorbet

Graham's Natura Reserve Ruby Port Douro, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga, Franca, Touriga Nacional

Väliruoka, sahramirisotto 7

Intermediate course, saffron risotto 7

Pre dessert -juusto 5

Pre-dessert cheese 5

Menujen viinipaketit ovat 12 cl / 16 cl / 8 cl. Saatavana myös puolikkaat annokset.

The wine pairings for the menus are available in servings of 12cl / 16cl / 8cl. Also available in half portions.

À LA CARTE



ALKURUOAT | STARTERS

BLINIS

(Saatavana myös vegaanisena)

Paistetut pienet blinit, siianmätiä, punasipulia, vuolukermaa 19,00
Small pan-fried blinis, whitefish roe, red onion, and whipped sour cream

Paistetut pienet blinit, skagen Pohjanmeren katkaravuista, punasipulia, vuolukermaa 15,00
Small pan-fried blinis, Skagen with North Sea shrimp, red onion, and whipped sour cream

Paistetut pienet blinit, haaparouskusalaattia, punasipulia, vuolukermaa 14,00
Small pan-fried blinis with milk cap mushroom salad, red onion, and whipped sour cream

PASTRAMI 16,00

Lohipastrami, yuzumehulla maustettua kurkkua, tilliemulsiota
Salmon pastrami with yuzu-infused cucumber and dill emulsion

LOVAGE & KOHLRABI 14,00 *(Hilton Honors 12,00)*

Paahdettua kyssäkaalia, Aura-juustoa, lipstikkaa, myskikurpitsamoussea
Roasted kohlrabi, Aura blue cheese, lovage, and butternut squash mousse



PÄÄRUOAT | MAIN COURSES

STEAK AND "SHEPHERD'S PIE" 43,00

Paistettua härän sisäfileettä, punaviinissä haudutettua härkää, kuningasosterivinokasta, puikulaperunapyreetä
Pan-seared beef tenderloin, braised beef in red wine, king oyster mushrooms, and Lappish potato purée

WHITEFISH 32,00

Grillattua siikaa, muhennettua lehtikaalia, kikhernettä, sitruuna- Valkosipulipistouta
Grilled whitefish with creamy kale, chickpeas, and lemon-garlic pistou

WALLENBERG 29,00

(Hilton Honors 27,00)

Wallenbergin pihvi kotimaisesta kalasta, piparjuurta, kananamuna-ravigotea
Traditional Wallenberg fish patty made from local fish, horseradish, and egg-ravigote sauce

TRADITIONAL FISH SOUP 17,00 / 21,00

Meritorpan kermaista kalakeittoa, saaristolaisleipää
Meritoppa's creamy fish soup, served with rye malt bread

SAFFRON & ARTICHOKE 26,00

Sahramirisottoa, latva-artisokkaa, sitruunaista crème fraîchea
Saffron risotto with artichokes and lemon crème fraîche



MERITORPPA

JÄLKIRUOAT | DESSERTS

CHOCOLATE COULANT 15,00

Suklaa-coulant, pistaasia, vadelmasorbettia
Chocolate coulant with pistachios and raspberry sorbet

LINGONBERRY 14,00

Puolukka-parfait, marinoituja puolukoita, suolakinuskia
Lingonberry parfait, marinated lingonberries, and salted caramel

SORBET & SPIRIT 10,00

Kauden sorbettia, tilkka viinaa
Seasonal sorbet served with a splash of spirit

CHEESE SELECTION 15,00

Juustovalikoima, Åby-kuminanäkkileipää, kauden hilloketta
Cheese selection with Åby caraway crispbread and seasonal jam

Lisätietoja mahdollisista allergeeneja sisältävistä raaka-aineista saatte henkilökunnaltamme.

For more information about potential allergens, please consult our staff.