

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, kananmuna-ravigotea

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

Leitz 4 Friends Riesling dry QbA Rheingau, Riesling

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 5

Intermediate course, saffron risotto 5

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)

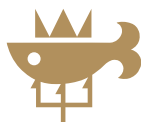
Wallenbergin pihvi kotimaisesta kalasta, piparjuurta, kananamuna-ravigotea
Traditional Wallenberg fish patty made from local fish, horseradish, and egg-ravigote sauce

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

CASUAL MENU

GREEN SALAD 10,00

Romainesalaattia, vihanneksia crudités, kirsikkatomaattia, kurkkua, sherry-sipulivinegrettiä
Romaine lettuce, vegetable crudités, cherry tomatoes, cucumber, and sherry-onion vinaigrette

CAESAR SALAD 21,00 / 26,00

Romainesalaattia, grillattua kananrintafileetä, caesarkastiketta, Grana Padano -juustoa, krutonkeja
Romaine lettuce, grilled chicken breast, Caesar dressing, Grana Padano cheese, and croutons

CHEESE & BACON BURGER 24,00

200 g grillattu kotimainen naudan täyslihapihvi, cheddarjuustoa, rapeaa pekonia, suolakurkkua, romainesalaattia, tomaattia, punasipulia, Dijon-aiolia, briossisämpylä, ranskalaisia perunoita
200 g grilled Finnish beef patty, cheddar cheese, crispy bacon, pickles, romaine lettuce, tomato, red onion, Dijon aioli on a brioche bun, and French fries

CLUB "BURGER" 24,00

Grillattua kananrintafileetä, paistettua kananmunaa, rapeaa pekonia, suolakurkkua, romainesalaattia, tomaattia, punasipulia, Dijon-aiolia, briossisämpylä, ranskalaisia perunoita,
Grilled chicken breast, fried egg, crispy bacon, pickles, romaine lettuce, tomato, red onion, Dijon aioli on a brioche bun, and French fries

VEGGIE BURGER 21,00

Friteerattu mustapapu-portobello"pihvi", cheddarjuustoa, suolakurkkua, romainesalaattia, tomaattia, punasipulia, Dijon-aiolia, briossisämpylä, ranskalaisia perunoita
Crispy black bean-portobello "patty," cheddar cheese, pickles, romaine lettuce, tomato, red onion, Dijon aioli on a brioche bun, and French fries

ICE CREAM & BERRIES 13,00

Vanilja- tai suklaajäätelöä tai marjasorbettia, mehustettuja marjoja
Vanilla or chocolate ice cream, or berry sorbet with juiced berries

Mikäli teillä on allergioita, kerrottehan niistä tilausta tehdessänne henkilökunnalle.
Ehec-bakteeririskin välttämiseksi suosimme lihatuotteiden tarjoilua kypsänä.

*If you have allergies, please inform the staff in advance.
To counter risk of Ehec bacteria, we recommend enjoying meat products as fully cooked through.*