

# MERISALIN VAPPULOUNASBUFFET

**89,00**

Lapset 0–5 vuotta veloituksetta, 6–12 vuotta 15,00  
Kattaus klo 12–16

## ALKURUOKIA

Vihersalaattia ja vinegrettiä V, G

Pestolla maustettua perunasalaattia ja aurinkokuivattua tomaattia L, G

Marinoitua valkoista parsaa, Belugalinssejä ja pinjansiemenvinegrettiä V, G

Paahdettua kukkakaalia ja romescokastiketta V, G

Vesimelonigazpachoa ja kuivattua oliivia V, G

Siaanmätimunia L, G

Silli- ja silakkavalikoima L, G

Graavattua lohta ja katkarapu-kevätsipulisalsaa M, G

Riimihärkää, kaprista ja sitruuna-aiolia M, G

Grillattua maalaiskananrintaa M, G

Tilliperunoita V, G

Leipälajitelma ja levitteitä

## PÄÄRUOKIA

Hiillostettua taimenta ja samppanjakastiketta L, G

Paistettua häränsisäfileetä ja tummaa lipstikkakastiketta M, G

Herne-varhaiskaalikääryleitä, kevätvihanneksia ja voipapu-fricasséeta V, G

Miniburgereita L

Kananugetteja L, G

Kukkakaaliwingsejä ja mangomajoneesia V, G

Ranskalaisia perunoita V, G

Paahdettuja kevätvihanneksia ja perunoita V, G

## JÄLKIRUOKIA

Vadelma-passionhedelmäleivos ja paahdettua kauraa V, G

Ruusvedellä maustettuja hedelmiä V, G

Suklaamoussea ja raparperi-mansikkasalaattia V, G

Macaronseja L, G

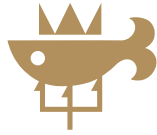
Juustoa ja hilloa L, G

L = Laktoositon M = Maidoton V = Vegaaninen G = Gluteeniton



**Hilton**

HELSINKI KALASTAJATORPPA



# MAY DAY LUNCH BUFFET AT MERISALI

**89.00**

**Children 0–5 years free, 6–12 years 15.00**  
**Buffet available between 12–16**

## STARTERS

Mixed green salad with vinaigrette V, G  
Potato salad with pesto and sun-dried tomato L, G  
Marinated white asparagus, beluga lentils and pine nut vinaigrette V, G  
Roasted cauliflower with romesco sauce V, G  
Watermelon gazpacho with dried olive V, G  
Whitefish roe L, G  
Herring and Baltic herring selection L, G  
Cured salmon with shrimp and spring onion salsa D, G  
Cured beef with capers and lemon aioli D, G  
Grilled country chicken breast D, G  
Dill potatoes V, G  
Bread selection with spreads

## MAIN COURSES

Charred Arctic char with champagne sauce L, G  
Seared beef tenderloin with dark lovage sauce D, G  
Pea and spring cabbage rolls with spring vegetables and butter bean fricassée V, G  
Mini burgers L  
Chicken nuggets L, G  
Cauliflower wings with mango mayo V, G  
French fries V, G  
Roasted spring vegetables and potatoes V, G

## DESSERTS

Raspberry-passionfruit tart with toasted oats V, G  
Rosewater-infused fruits V, G  
Chocolate mousse with rhubarb-strawberry salad V, G  
Macarons L, G  
Cheese selection with jam L, G

**L = Lactose-free M = Dairy-free V = Vegan G = Gluten-free**



**Hilton**

HELSINKI KALASTAJATORPPA