



Hilton

HELSINKI KALASTAJATORPPA

KALASTAJATORPAN VAPPULOUNAS

89,00 / hlö

Klo 12.00–17.00, viimeiset varaukset klo 14.00.
Naulakkomaksu sisältyy hintaan.

**LIVE-
MUSIIKKIA:**

**Pop duo
Milja & Olli**

**Jazz duo
Casimir &
Tuomas**

MENU 1

Karitsapastramia, marinoitua valkoista parsaa ja porkkanapyreetä (M, G)

Hiillostettua taimenta, kevätvihanneksia ja samppanjakastiketta (L, G)

Raparperi-vanilja-seljankukkaleivos, raparperi-mansikkasalaattia ja paahdettua kauraa (L, G)

MENU 2

Sitruunatimjamilla maustettua graavisiikaa, marinoitua valkoista parsaa ja porkkanapyreetä (M, G)

Paistettua häränsisäfileetä, korvasieni-härkäduxellesia ja tummaa lipstikkakastiketta (M, G)

Raparperi-vanilja-seljankukkaleivos, raparperi-mansikkasalaattia ja paahdettua kauraa (L, G)

KASVISMENU

Kesäkurpitsa”cevicheä”, marinoitua valkoista parsaa, kvinoaa ja porkkanapyreetä (V, G)

Herne-varhaiskaalikääryle, sitruunarisottoa ja romescokastiketta (V, G)

Vadelma-passionhedelmäleivos, raparperi-mansikkasalaattia ja paahdettua kauraa (V, G)

LASTEN BUFFET

0–4-vuotiaat veloituksetta, 5–12-vuotiaat 45,00

Vihersalaattia, kurkkua ja kirsikkatomaattia (V, G)

Lehtipihvi ja persiljavoita (L, G)

Kananugetteja (L, G)

Kukkakaaliwingsejä ja mangomajoneesia (V, G)

Herne-varhaiskaalikääryleitä ja sitruuna-aiolia (V, G)

Paistettua lohta ja tillikermaviiliä (L, G)

Ranskalaisia perunoita (V, G)

Perunasosetta (L, G)

Vaniljajäätelöä ja tuoreita mansikoita (L, G)

SUOSITUSVIINIT

Schloss Johannisberg Gelblack Riesling Trocken 77,50

Grand Calcaire Chablis 91,50

E. Delaunay Bourgogne Septembre 87,00

Abadía Retuerta Selection Especial 106,00

Dr. H. Thanisch Bernkasteler Lay Riesling Auslese 128,50

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



Hilton

HELSINKI KALASTAJATORPPA

MAY DAY LUNCH AT KALASTAJATORPPA

89.00 per person

12:00–17:00, last reservations at 14:00
Cloakroom fee included.

LIVE-
MUSIC:
Pop duo
Milja & Olli

Jazz duo
Casimir &
Tuomas

MENU 1

Lamb pastrami, marinated white asparagus and carrot purée (M, G)

Charred trout, spring vegetables and champagne sauce (L, G)

Rhubarb-vanilla-elderflower pastry, rhubarb-strawberry salad and toasted oats (L, G)

MENU 2

Cured whitefish with lemon and thyme, marinated white asparagus and carrot purée (M, G)

Pan-seared beef tenderloin, morel mushroom and beef duxelles with dark lovage sauce (M, G)

Rhubarb-vanilla-elderflower pastry, rhubarb-strawberry salad and toasted oats (L, G)

VEGETARIAN MENU

Zucchini “ceviche”, marinated white asparagus, quinoa and carrot purée (V, G)

Green pea and spring cabbage roll, lemon risotto and romesco sauce (V, G)

Raspberry-passionfruit pastry, rhubarb-strawberry salad and toasted oats (V, G)

CHILDREN’S BUFFET

Ages 0–4 eat free, ages 5–12: 45.00

Mixed green salad, cucumber and cherry tomatoes (V, G)

Sirloin steak with parsley butter (L, G)

Chicken nuggets (L, G)

Cauliflower wings with mango mayonnaise (V, G)

Green pea and early cabbage rolls with lemon aioli (V, G)

Pan-seared salmon with dill sour cream (L, G)

French fries (V, G)

Mashed potatoes (L, G)

Vanilla ice cream with fresh strawberries (L, G)

RECOMMENDED WINES

Schloss Johannisberg Gelblack Riesling Trocken 77.50

Grand Calcaire Chablis 91.50

E. Delaunay Bourgogne Septembre 87.00

Abadía Retuerta Selection Especial 106.00

Dr. H. Thanisch Bernkasteler Lay Riesling Auslese 128.50

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