



Fly me to the moon

MENU

"Keittiössämme ei tehdä kompromisseja. Uskomme, että hyvä ruoka alkaa aina tuoreista, laadukkaista raaka-aineista. Siksi valmistamme kaiken itse alusta loppuun – savustamme kalat omassa savustamossamme ja keitämme demi-glacen ajan kanssa ja rauhassa. Jokainen tarjoilemamme annos on valmistettu huolella ja tinkimättömästi rakkaudesta ruokaan ja kunnioituksesta sinua kohtaan."

–CHEF KIM GRANROTH

"In our kitchen, we make no compromises. We believe that the best food starts with the freshest ingredients. That's why we prepare everything ourselves from start to finish – we smoke our fish in-house and simmer our demi-glace slowly and patiently. Every dish we serve is made with love for food and respect for you."

–CHEF KIM GRANROTH



MENUS

CHEF'S MENU (L) 61 €

Siikacevicheä, tomaattia, avokadoa, minttua, korianteria, chiliä, sitruunaa ja siianmätiä

White fish ceviche, tomato, avocado, mint, coriander, chili, lemon and fish roe

Viinisuositus / Wine recommendation

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen 16 cl 13,20 €

Grillattua härän sisäfilettä, bearnaiskastiketta ja ranskalaisia perunoita

Grilled beef tenderloin with Bearnaise sauce and French fries

Viinisuositus / Wine recommendation

Chateau Tour Prignac 16 cl 15,90 €

Crème Brulée, rommirusinajäätelöä, espressogeeliä ja savoiardikeksimurua

Crème Brulée, rum raisin ice cream, espresso gel, and savoiardi cookie crumble

Viinisuositus / Wine recommendation

Réserve Mouton Cadet Sauternes 8 cl 12,40 €

VEGAN MENU (V, G) 41 €

Punajuurta, vuohenjuustoa, rucolaa, balsamicoa, mansikoita ja tomaattisipsi

Beetroot, goat cheese, arugula, balsamico, strawberries and tomato chips

Viinisuositus / Wine recommendation

Cesari Pinot Grigio delle Venezie 16 cl 11,50 €

Linssi-sieniragúlla täytettyä savoiijinkaalia, perunafondanttia ja tomaattikastiketta

Savoy cabbage filled with mushroom and lentils ragú, potato fondant and tomato sauce

Viinisuositus / Wine recommendation

Castello Di Radda Chianti Classico Docg 16 cl 15,50 €

Suklaakakkua, punaherukkajäätelöä, vadelmahyytelöä ja vadelmatuilea

Chocolate cake, red currant ice cream, raspberry jelly, and raspberry tuile

Viinisuositus / Wine recommendation

Ramos Pinto 10 Years Old Tawny 8 cl 12,10 €

L = Laktoositon / Lactose-free **G** = Gluteeniton / Gluten-free **M** = Maidoton / Dairy-free **V** = Vegaaninen / Vegan
Annoksemme saattavat sisältää allergeeneja. Kysy vaihtoehtoista henkilökunnaltamme.
Our dishes may contain allergens. Please ask the waiters for more options.



STARTERS

CONSOMMÉ (M, G) 14 €

Naudanlihaconsommé, häränrintakroketti ja kasvisjuliennea
Beef consommé with beef brisket croquet and vegetable julienne

CARPACCIO (L, G) 14 €

Saatavana myös vegaanisena

Punajuurta, vuohenjuustoa, rucolaa, balsamicoa, mansikoita ja tomaattisipsi
Beetroot, goat cheese, arugula, balsamico, strawberries and tomato chips

WHITE FISH (M, G) 15 €

Hilton Honors 13 €

Siikacevicheä, tomaattia, avokadoa, minttua, korianteria, chiliä, sitruunaa ja siianmätiä
White fish ceviche, tomato, avocado, mint, coriander, chili, lemon and with fish roe

TARTARE (L)

Hilton Honors 14 € 16 € / 32 €

Briossi, härkätartaria, keltuaista, ankanmaksaa, sipuli-kirsikkahilloketta ja kaviaaria
Brioche with beef tartare, egg yolk, foie gras, onion-cherry compote and caviar

CAVIAR 10G (L) 33 €

Kaviraaria vaalean paahtoleivän, sipulin ja crème fraîche'n kera
Caviar with white toast, onion and crème fraîche



MAIN COURSES

VEGAN (V, M, G) 28 €

Linssi-sieniragúlla täytettyä savoiijinkaalia, perunafondanttia ja tomaattikastiketta
Savoy cabbage filled with mushroom and lentils ragú, potato fondant and tomato sauce

FISH (L) 36 €

Paistettua turskaa, keltajuurta, jokirapumajoneesia, perunafondanttia ja rapuvoikastiketta
Pan fried cod, yellow beets, cray fish mayonnaise, potato fondant, and cray fish beurre Blanc

STEAK & FRIES (L, G) 41 €

Hilton Honors 39 €

Grillattua härän sisäfilettä, bearnaiskastiketta ja ranskalaisia perunoita
Grilled beef tenderloin with Bearnaise sauce and French fries

LAMB (L, G) 39 €

Karitsankareta, ratatouillea, varsiparsakaalia ja punaviinikastiketta
Lamb rack, ratatouille, broccolini, and red wine sauce

GNOCCHI 25 €

Gnoccheja, gorgonzolakastiketta ja parmesania
Gnocchi and gorgonzola sauce served with parmesan

SIDE ORDERS

Vihreä salaatti / Green salad (M, G) 8 €

Ranskalaisia perunoita / French fries (M, G) 8 €

Paahdettuja perunoita / Baked potatoes (L, G) 8 €

Varsiparsakaalia / Broccolini (M, G) 8 €

Marinoidut oliivit / Marinated olives (M, G) 8 €

L = Laktoositon / Lactose-free G = Gluteeniton / Gluten-free M = Maidoton / Dairy-free V = Vegaaninen / Vegan
Annoksemme saattavat sisältää allergeeneja. Kysy vaihtoehtoista henkilökunnaltamme.
Our dishes may contain allergens. Please ask the waiters for more options.



DESSERTS

BLACKBERRY (L) 13 €

Karhunvatukkajäädykettä, hunajakenna, omenakakkua ja omena-jogurttikastiketta
Blackberry parfait, honeycomb, apple sponge cake, and apple yogurt sauce

STRAWBERRY (L, G) 13 €

Kaura-mansikkamousseleivos, basilikasorbettia, suklaamallasta ja basilikageeliä
Oat and strawberry mousse pastry, basil sorbet, chocolate malt, and basil gel

CHOCOLATE (L, G) 14 €

Saatavilla myös vegaanisena

Suklaakakkua, punaherukkajäätelöä, vadelmahyytelöä ja vadelmatuileä
Chocolate cake, red currant ice cream, raspberry jelly, and raspberry tuile

CRÈME BRÛLÉE (L, G) 13 €

Hilton Honors 11 €

Crème Brulée, rommirusinajäätelöä, espressogeeliä ja savoiardikeksimurua
Crème Brulée, rum raisin ice cream, espresso gel, and savoiard cookie crumble

ICE CREAM (L) 3 €/PALLO/SCOOP

Rakenna oma annoksesi itsetehdyistä jäätelöistä.

Makuina vanilja, suklaa ja mansikka.

Tarjoillaan marjojen ja keksimurun kanssa.

Select your own portion of home made ice creams:

Vanilla, Chocolate or Strawberry ice cream

Served with berries and cookie crumble

CHEESE 12 €

Juustovalikoima, talon hilloketta ja keksejä

Selection of cheese, house compote, and crackers

L = Laktoositon / Lactose-free **G** = Gluteeniton / Gluten-free **M** = Maidoton / Dairy-free **V** = Vegaaninen / Vegan

Annoksemme saattavat sisältää allergeeneja. Kysy vaihtoehtoista henkilökunnaltamme.

Our dishes may contain allergens. Please ask the waiters for more options.