



MERITORPPA

MENUS



MENU LAAJALAHTI 69,00

Viinipaketti / Wine pairing 45,00

WHITE ASPARAGUS

Marinoitua valkoista parsaa, Skagen Pohjanmeren käsinkuorituista katkaravuista, grillattua tilliöljyä

Marinated white asparagus, Skagen with hand-peeled North Sea shrimp, grilled dill oil

Château de Fontaine-Audon Sancerre, AOP Sancerre, France – Sauvignon Blanc

STEAK

Paistettua härän sisäfileetä, härkä-lipstikkaquenellea, borlottipapuja, kermaista pippurikastiketta

Pan-seared beef tenderloin, beef-lovage quenelle, borlotti beans, creamy pepper sauce

Arancione Originale Ripasso, DOC Veneto, Italy – Corvina, Rondinella, Molinara

RHUBARB & CHOCOLATE

Raparperi-frangipane-tartaletti, suklaamarenkia, vadmasherbettiä

Rhubarb-frangipane tartlet, chocolate meringue, raspberry sherbet

Cossetti Moscato d'Asti la Vita, DOCG Moscato d'Asti, Italy – Moscato



MENU MERITORPPA 54,00

Viinipaketti / Wine pairing 45,00

TARTAR

Mausteista härkätartaria, pikkelöityä kesäkurpitsaa, graavattua keltuaista, tryffeli-suolaheinämajoneesia

Spiced beef tartare, pickled zucchini, cured egg yolk, truffle-sorrel mayonnaise

Cossetti Barbaresco, DOCG Barbaresco, Piemonte, Italy – Nebbiolo

FOREST MUSHROOMS

Paahdettua kuhaa, kauden metsäsienimuhennosta, tilliperunaa ja piparjuurivoita

Roasted pike-perch, seasonal forest mushroom fricassée, dill potatoes, horseradish butter

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, DAC Wachau, Austria – Grüner Veltliner

PINEAPPLE & BASIL

Ananas-pannacottaa, karamellisoitua ananasta, hunajakakua ja basilikagranitaa

Pineapple panna cotta, caramelized pineapple, honeycomb, and basil granita

Réserve Mouton Cadet Sauternes, AOC Sauternes, France – Sauvignon Blanc, Sémillon

Väliruoka, herneenversorisotto 5

Intermediate course, pea sprout 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

WHITE ASPARAGUS

Marinoitua valkoista parsaa, sokerisuolattua lohta, karhunlaukkajogurttia **16,00**
Marinated white asparagus, sugar-salted salmon, wild garlic yogurt

Marinoitua valkoista parsaa, kylmäsavuhauenmätimoussea,
sitruunaruoholla maustettua kurkkua **16,00 (Hilton Honors 14,00)**
Marinated white asparagus, cold-smoked pike roe mousse, lemongrass-infused cucumber

Marinoitua valkoista parsaa, Skagen Pohjanmeren käsinkuorituista katkaravuista, grillattua tilliöljyä **16,00**
Marinated white asparagus, Skagen made with hand-peeled North Sea shrimp, grilled dill oil

Marinoitua valkoista parsaa, rapeaa ilmakeivattua kinkkua, hollandaisekastiketta **16,00**
Marinated white asparagus, crispy air-dried ham, hollandaise sauce

VEGAN ASPARAGUS 14,00

Marinoitua valkoista parsaa "baba ganoush", kirsikkatomaattia, pinjansiemengranolaa
Marinated white asparagus "baba ganoush", cherry tomatoes, pine nut granola

TARTAR 15,00

Mausteista härkätartaria, pikkeloityä kesäkurpitsaa, graavattua keltuaista, tryffeli-suolaheinämajoneesia
Spiced beef tartare, pickled zucchini, cured egg yolk, truffle-sorrel mayonnaise



PÄÄRUOAT | MAIN COURSES

STEAK 43,00

Paistettua härän sisäfilettä, härkä-lipstikkaquenellea, borlottipapuja, kermaista pippurikastiketta
Pan-seared beef tenderloin, beef-lovage quenelle, borlotti beans, creamy pepper sauce

PIKE-PERCH 32,00 (Hilton Honors 30,00)

Hiillostettua kuhaa, herne-perunagnoccheja, vihreää parsaa, tomaatti-hummerivaahtoa
Charred pike-perch, pea and potato gnocchi, green asparagus, tomato and lobster foam

FOREST MUSHROOMS 29,00 (Hilton Honors 27,00)

Paahdettua kuhaa, kauden metsäsienimuhennosta, tilliperunaa ja piparjuurivoita
Roasted pike-perch, seasonal forest mushroom fricassée, dill potatoes, horseradish butter

TRADITIONAL CREAMY FISH SOUP 17,00 / 21,00

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

SMOKED CELERIAC 26,00

Savustettua mukulaselleriä "grenobloise", keltajuurta, kauden metsäsienimuhennosta
Smoked celeriac "Grenobloise," golden beetroot, seasonal forest mushroom fricassée

PEA SPROUTS & RISOTTO 14,00 / 26,00

Herneenversorisottoa, fenkolia, sitruunaista crème fraîchea
Pea sprout risotto, fennel, lemon crème fraîche

Lisätietoja mahdollisista allergeeneista sisältävistä raaka-aineista saatte henkilökunnaltamme.
For more information about potential allergens, please consult our staff.