



MERITORPPA

MENUS



MENU LAAJALAHTI 62,00

Viinipaketti / Wine pairing 45,00

COLD-SMOKED SALMON

Kylmäsavustettua merilohta, avomaankurkkua, karhunlaukkajogurttia

Cold-smoked salmon, fresh cucumber, wild garlic yogurt

Dr. H. Thanisch GG Riesling Feinherb, Germany

FLANK STEAK

Grillattua härän flank steakia, valkosipulilla maustettuja kasviksia,

kesäperunaleivos, kastike Chez soi

Grilled beef flank steak, garlic-glazed vegetables, summer potato terrine, Sauce Chez soi

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

STRAWBERRY "TIRAMISU"

Mansikkatiramisua, mascarponemoussea, minttusorbettia

Strawberry "tiramisu", mascarpone mousse, mint sherbet

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



MENU MERITORPPA 53,00

Viinipaketti / Wine pairing 45,00

SHRIMP SKAGEN

Skagen käsinkuorituista Pohjanmeren katkaravuista, Meritorpan mallasleipää

Skagen made with hand-peeled North Sea shrimp with Meritorppa's malt bread

Grand Calcaire Chablis, France

PIKE-PERCH

Paistettua kuhaa, lipstikalla maustettua ohrattoa, marinoituja metsäsieniä, yuzu beurre blanc

Pan-fried pike-perch, lovage barley risotto, marinated forest mushrooms, yuzu beurre blanc

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

CLOUDBERRY

Lakka-valkosuklaakakkua, marinoituja lakkoja, pistaasijäätelöä

Cloudberry-white chocolate cake, marinated cloudberrries, pistachio ice cream

Dr.H. Thanisch Bernkasteler Lay Riesling Auslese, Germany

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

COLD-SMOKED SALMON 16,00

Kylmäsavustettua merilohta, avomaankurkkua, karhunlaukkajogurttia
Cold-smoked salmon, fresh cucumber, wild garlic yogurt

SHRIMP SKAGEN 15,00

Skagen käsinkuorituista Pohjanmeren katkaravuista, Meritorpan mallasleipää
Skagen made with hand-peeled North Sea shrimp with Meritorppa's malt bread

TARTAR 15,00

Mausteista härkätartaria, pikkelöityä kesäkurpitsaa, graavattua keltuaista, suolaheinämajoneesia
Spiced beef tartare, pickled zucchini, cured egg yolk, sorrel mayonnaise

CAULIFLOWER "RAS EL HANOUT" 14,00

Paahdettua kukkakaalia "ras el hanout", basilika-fetamoussea, pinjansiemengranolaa
Roasted cauliflower "ras el hanout", basil and feta mousse, pine nut granola



PÄÄRUOAT | MAIN COURSES

FLANK STEAK 37,00

Grillattua härän flank steakia, valkosipulilla maustettuja kasviksia, kesäperunaleivos, kastike Chez soi
Grilled beef flank steak, garlic-glazed vegetables, summer potato terrine, Sauce Chez soi

PIKE-PERCH 29,00

Paistettua kuhaa, lipstikalla maustettua ohrattoa, marinoituja metsäsieniä, yuzu beurre blanc
Pan-fried pike-perch, lovage barley risotto, marinated forest mushrooms, yuzu beurre blanc

TROUT 29,00 (Hilton Honors 27,00)

Hiillostettua taimenta, haudutettua pinaattia ja purjoa, perunaröstiä, katkarapu-béarnaisekastiketta
Charred trout, braised spinach and leek, potato rösti, shrimp béarnaise sauce

TRADITIONAL CREAMY FISH SOUP 17,00 / 21,00

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

CHICKEN & CORN 27,00

Paahdettua maissikanafileetä, tryffeliohrattoa, friteerattua maissia, tomaattia
Roasted corn-fed chicken breast, truffle barley risotto, crispy corn, tomato

SMOKED CELERIAC 26,00

Savustettua selleriä, tryffeliohrattoa, tomaatti-chimichurria
Smoked celeriac, truffle barley risotto, tomato chimichurri