



MERITORPPA

RAPUSESONKI 21.7. – 31.8.2025

Lämpimästi tervetuloa nauttimaan Meritorpan merellisestä tunnelmasta ja rapukauden herkuista! Tarjolla on perinteiseen tapaan valmistettuja kotimaisia rapuja paahtoleivän, tillin ja voin kera.

SAATAVILLA OLEVAT RAVUT

täplärapu 10,5 cm

jokirapu 10,5 cm

jokirapu 11 cm

jokirapu yli 12 cm

Ravut myydään päivän hintaan ja ainoastaan ennakkotilauksesta.
Suositus alkuruoka-annoskokona noin kuusi rapua per ruokailija riippuen muusta menusta.

Viinisuositus ravuille: *Grand Calcaire Chablis 16 cl 19,30 / 90,00 plo*

KASVISVAIHTOEHTO

Keitettyä latva-artisokkaa, seesaminsiemeniä, ruohosipulia, avokadokreemiä, paahtoleipää 16,00



MENUSUOSITUS 1 51,00

(Hilton Honors 49,00)

FLANK STEAK

Grillattua härkää "flank steak", valkosipulilla maustettuja kasviksia, kesäperunaleivos, kastiketta Chez soi
Arancione Originale Ripasso, DOC Veneto Italy - Corvina, Rondinella, Molinara 16 cl 13,90 / 65,00 plo

STRAWBERRY "TIRAMISU"

Mansikka "tiramisu", mascarponemoussea, minttusherbettiä
Cossetti Moscato d'Asti la Vita, DOCG Moscato d'Asti, Italy - Moscato 8 cl 9,60



MENUSUOSITUS 2 43,00

(Hilton Honors 41,00)

PIKE PERCH

Paistettua kuhaa, lipstikka-ohrattoa, marinoituja metsäsieniä, yuzu beurre blanc
Domaine Wachau Gruner Veltliner Federspiel Terrasse, DAC Wachau, Austria - Gruner 16 cl 13,20 / 62,00 plo

CLOUDBERRY

Lakka- Valkosuklaakakkua, marinoitua lakkaa, pistaasijäätelöä
Dr.Thanisch Bernkasteler Lay Riesling Auslese, Germany 8 cl 13,60

Alkuun suosittelemme: *Lanson Green Label Organic 12 cl 20,30 / 127,00 plo*

Tiedustelut ja tilaukset Hilton Helsingin Kalastajatorpan myyntipalvelun kautta:
sales.hiltonhelsinki@hilton.com tai **09 42722535**

Tilaukset sekä mahdolliset peruutukset tulee tehdä viimeistään kolme arkipäivää ennen tilaisuutta tai varausta. Suosittelemme varaamaan pöydän hyvissä ajoin.