



*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**



## CHEF'S MENU 61 €

### FISH (L, G)

Graavilohta, tomaattisilliä, silakkaa, siianmätää ja uuden sadon perunaa  
Cured salmon, tomato herring, Baltic herring, whitefish roe and Finnish new potato

*Viinisuositus / Wine recommendation:* Cesari Pinot Grigio delle Venezie 16 cl 11,60 €

### TENDERLOIN (L, G)

Grillattua naudan sisäfileetä, Café de Paris -voita ja ranskalaisia perunoita *\*sis. anjovista*  
Grilled beef tenderloin, Café de Paris butter and French fries *\*contains anchovies*

*Viinisuositus / Wine recommendation:* Cossetti Barbaresco 16 cl 18,30 €

### VANILLA CRÈME BRÛLÉE (L)

Lakkajäätelöä, lakkaa ja karamellisoituja pähkinöitä  
Cloudberry ice cream, cloudberry and caramelized nuts

*Viinisuositus / Wine recommendation:* Réserve Mouton Cadet Sauternes 8 cl 12,40 €

## VEGAN MENU 47 €

### JERUSALEM ARTICHOKE (M, G, V)

Artisokkapannacottaa, yrttiöljyä ja Mimis yrttisalaattia  
Jerusalem artichoke panna cotta, herb oil and Mimis micro herb salad

*Viinisuositus / Wine recommendation:* Roberto Sarotto Gavi Virgilio 16 cl 13,70 €

### SAVOY CABBAGE (M, G, V)

Linssi-sieniragulla täytettyä savoiijinkaalia, perunafondanttia ja tomaattikastiketta  
Savoy cabbage filled with lentil-mushroom ragù, potato fondant and tomato sauce

*Viinisuositus / Wine recommendation:* Castello Di Radda Chianti Classico Docg 16 cl 16,60 €

### CHOCOLATE CAKE (M, G, V)

Kahvisorbettia, kirsikkageeliä ja suklaacrumblea  
Coffee sorbet, cherry gel and chocolate crumble

*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

### **TARTAR (L, G) 16 € / 32 €**

*Hilton Honors 14 € / 30 €*

**Naudanlihaa, suolakurkkua, sipulia, kapriksia, keltuaista ja tryffeliä**

Beef tartare, pickled cucumber, onion, capers, egg yolk and truffle

### **FISH (L, G) 15 €**

**Graavilohta, tomaattisilliä, silakkaa, siianmätiä ja uuden sadon perunaa**

Cured salmon, tomato herring, Baltic herring, whitefish roe and Finnish new potato

### **JERUSALEM ARTICHOKE (L, G) 12 €**

*Saatavilla vegaanisena. Vegan option available.*

**Artisokkapannacottaa, yrttiöljyä ja Mimis yrttisalaattia**

Jerusalem artichoke panna cotta, herb oil and Mimis micro herb salad

**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.



## MAIN COURSES

### TENDERLOIN (L, G) 40 €

*Hilton Honors 38 €*

Grillattua naudan sisäfileetä, Café de Paris -voita ja ranskalaisia perunoita *\*sis. anjovista*

Grilled beef tenderloin, Café de Paris butter and French fries *\*contains anchovies*

### SALMON (L, G) 30 €

Savustettua lohta, puikulaperunapyrettä ja kantarellikastiketta

Smoked salmon, Lapland potato purée and chanterelle sauce

### GNOCCHI & CHICKEN (L) 32 €

Paistettua maissikananrintaa, tryffelkastiketta, paahdettua maa-artisokka ja parmankinkkua

Pan-fried corn-fed chicken, truffle sauce, roasted Jerusalem artichoke and Parma ham

### SAVOY CABBAGE (M, G) 28 €

*Saatavilla vegaanisena. Vegan option available.*

Linssi-sieniragulla täytettyä savoijinkaalia, perunafondanttia ja tomaattikastiketta

Savoy cabbage filled with lentil-mushroom ragù, potato fondant and tomato sauce

---

## SIDE ORDERS 8 €

**Vihreä salaatti** / Green salad (M, G)

**Ranskalaisia perunoita** / French fries (M, G)

**Paahdettuja perunoita** / Baked potatoes (L, G)

**Varsiparsakaalia** / Broccolini (M, G)

**Marinoidut oliivit** / Marinated olives (M, G)

**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

### **VANILLA CRÈME BRÛLÉE (L) 14 €**

*Hilton Honors 12 €*

Lakkajäätelöä, lakkaa ja karamellisoituja pähkinöitä

Cloudberry ice cream, cloudberry and caramelized nuts

### **MARSHMALLOW & ICE CREAM (L) 14 €**

Vaahtokarkkeja, macadamiapähkinäjäätelöä ja hunajakennoa

Marshmallow, macadamia nut ice cream and honeycomb

### **CHOCOLATE CAKE (L, G) 14 €**

*Saatavilla vegaanisena. Vegan option available.*

Kahvijäätelöä, kirsikkageeliä ja suklaacrumblea

Coffee ice cream, cherry gel and chocolate crumble

### **ICE CREAM (L) pallo/scoop 4 €**

Vanilja, suklaa, mansikka

Tarjoillaan marjojen ja keksimurun kanssa

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.