



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 cm

täplärapu 11+ cm

täplärapu 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", mascarponemousse, 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.