MERITORPPA

MENUS

MENU LAAJALAHTI 69,00

Viinipaketti / Wine pairing 46,00

BLINIS

Paistetut pienet blinit, siianmätiä, punasipulia, vuolukermaa

Fried mini blinis served with whitefish roe, red onion, and whipped sour cream

Dr. H. Thanisch – Bernkasteler Lay Riesling GG, Riesling, Germany

REINDEER

Roseeksi paistettua poronulkofileetä, maa-artisokkatartiflettea,
sitruunatimjamia, herkkusieniä ”Bourguignon”

Roasted reindeer sirloin cooked to a rosy finish,
Jerusalem artichoke tartiflette, lemon thyme, mushrooms Bourguignon

Château Charmes de Kirwan, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux, Margaux, France

CHOCOLATE COULANT

Suklaa-coulant, pistaasia, vadelmasherbettia

Chocolate coulant with pistachios and raspberry sherbet

Graham's Natura Reserve Ruby Port, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Douro, Portugal

MENU MERITORPPA 49,00

Viinipaketti / Wine pairing 46,00

BLINIS

Paistetut pienet blinit, Skagen Pohjanmeren katkaravuista, punasipulia, vuolukermaa

Fried mini blinis, Skagen with North Sea shrimp, red onion, and whipped sour cream

Dr. H. Thanisch – Bernkasteler Lay Riesling GG, Riesling, Germany

WALLENBERG

Wallenbergin pihvi kotimaisesta kalasta, piparjuurta, perunamacairea, suolaheinää

Traditional Wallenberg fish patty made from local fish, horseradish, potato macaire and sorrel

Domaine des Perrières – Blanc-Fumé de Pouilly, Sauvignon Blanc, Loire, Pouilly-Fumé, France

VANILLA & PINEAPPLE

Vaniljaparfait, karamellisoitua ananasta, passionhedelmämoussea

Vanilla parfait with caramelised pineapple and passion fruit mousse

Royal Tokaji – Late Harvest, Furmint, Tokaj, Hungary

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

BLINIS

Saatavana myös vegaanisena ja gluteenittomana. | Vegan and gluten-free versions also available.

Paistetut pienet blinit, siianmätiä, punasipulia, vuolukermaa **19,00**
Fried mini blinis with whitefish roe, red onion, and whipped sour cream

---

Paistetut pienet blinit, Skagen Pohjanmeren katkaravuista, punasipulia, vuolukermaa **15,00**
(Hilton Honors 13,00)
Fried mini blinis, Skagen with North Sea shrimp, red onion, and whipped sour cream

---

Paistetut pienet blinit, kylmäsavustettua merilohta, punasipulia, vuolukermaa **15,00**
Fried mini blinis with with cold-smoked salmon, red onion and whipped sour cream

---

Paistetut pienet blinit, haaparouskusalaattia, punasipulia, vuolukermaa **14,00**
Fried mini blinis with milk cap mushroom salad, red onion, and whipped sour cream

DEER & TRUFFLE 15,00

Riimipeuraa, marinoitua punakaalia, tryffeli-hunajavinaigretta
Salt-cured venison with marinated red cabbage and truffle-honey vinaigrette

PÄÄRUOAT | MAIN COURSES

REINDEER 42,00

Roseeksi paistettua poronulkofileetä, maa-artisokkatartiflettea,
sitruunatimjamia, herkkusieniä ”Bourguignon”
Roasted reindeer sirloin cooked to a rosy finish, Jerusalem artichoke tartiflette,
lemon thyme, mushrooms Bourguignon

PIKE-PERCH 32,00

Hiillostettua kuhaa, tomaattia, kukkakaalia, rouillea
Charred pike-perch with tomato, cauliflower and rouille

WALLENBERG 29,00

(Hilton Honors 27,00)
Wallenbergin pihvi kotimaisesta kalasta, piparjuurta, perunamacairea, suolaheinää
Traditional Wallenberg fish patty made from local fish, horseradish, potato macaire and sorrel

TRADITIONAL FISH SOUP 17,00 / 21,00

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

SMOKED CELERIAC & BARLEY 26,00

Savustettua mukulaselleriä ”Wallenberg”, pinaatti-ohrattoa, ruskistettua voita
Smoked celeriac “Wallenberg”, spinach-barley risotto and browned butter

---

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