



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 63 €

SALMON (L)

Puolukkagraavattua lohta, yuzugeeliä, tilliemulsiota, piparjuurilunta, saaristolaisleipälastuja ja pikkelöityä kurkkukaviaaria

Lingonberry-cured salmon, yuzu gel, dill emulsion, horseradish snow, malt bread chips and pickled cucumber caviar

Viinisuositus / Wine recommendation: Grand Calcaire Chablis 16 cl 19,20 €

TENDERLOIN (L, G)

Paistettua naudan sisäfileetä, miniporkkanoita, perunaconfitia ja pippurikastiketta

Pan-fried beef tenderloin, baby carrots, potato confit and pepper sauce

Viinisuositus / Wine recommendation: Trapiche Reserve Malbec 16 cl 11,80 €

VANILLA CRÈME BRÛLÉE (G)

Baileys-jäätelöä ja rapea kinuski-tuile

Baileys ice cream with crisp caramel tuile

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

GUI MENU 49 €

Saatavilla vegaanisena. Vegan option available.

PORCINI SOUP (L, G)

Kermaista herkkutattikeittoa, ankanmaksaa, pikkelöityä omenaa ja herkkutattivaahtoa

Creamy porcini soup, foie gras, pickled apple, and porcini foam

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

GNOCCHI (L)

Gnoccheja, kurpitsapyreetä, vuohenjuustoa, rapeaa salviaa, paahdettua kurpitsaa ja parmesaania

Gnocchi, butternut squash purée, goat cheese, crispy sage, roasted butternut squash and Parmesan cheese

Viinisuositus / Wine recommendation: Mondavi Woodbridge Chardonnay 16 cl 13,20 €

CRÊPES (L)

Crêpes, tummaa suklaata ja hasselpähkinä-mantelipralinea

Crêpes with dark chocolate and hazelnut-almond praline

Viinisuositus / Wine recommendation: Dr. Pauly-Bergweiler Noble House Beerenauslese 13,00 €

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 €

**Häränlihaa, mustavalkosipuliaiolia, pikkelöityjä sieniä,
keltuaista, rapea salottisipulia ja tryffelijuustoa**

Beef, black garlic aioli, pickled mushrooms,
egg yolk, crispy shallots and truffle cheese

BLUE CHEESE & PEAR (L, G) 21 €

**Salaatti, jossa sinihomejuustoa, päärynää, endiiviä, mikrosalaattia,
rucolaa, paahdettuja pähkinöitä ja hunajavinaigretta**

Salad with blue cheese, pear, endive, microgreens,
arugula, toasted nuts and honey vinaigrette

SALMON (L) 14 €

**Puolukkagraavattua lohta, yuzugeeliä, tilliemulsiota, piparjuurilunta,
saaristolaisleipälastuja ja pikkelöityä kurkkukaviaaria**

Lingonberry-cured salmon, yuzu gel, dill emulsion, horseradish snow,
malt bread chips and pickled cucumber caviar

PORCINI SOUP (L, G) 14 €

Saatavilla vegaanisena. Vegan option available.

**Kermaista herkkutattikeittoa, ankanmaksaa,
pikkelöityä omenaa ja herkkutattivaahtoa**

Creamy porcini soup, foie gras, pickled apple and porcini foam

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) 42 €

Hilton Honors 40 €

Paistettua naudan sisäfileetä, miniporkkanoita, perunaconfitia ja pippurikastiketta

Pan-fried beef tenderloin, baby carrots, potato confit and pepper sauce

REINDEER (L, G) 53 €

Paistettua poron ulkofileetä, metsäsieniragúa, puolukoita ja riistakermakastiketta

Pan-fried reindeer sirloin, forest mushroom ragout, lingonberries and game cream sauce

FISH (L, G) 31 €

Turskaa ja lohta, kesäkurpitsaa, hiillostettua purjoo, perunavaahtoa ja savustettua tilli-beurre blancia

Cod and salmon, zucchini, charred leek, potato foam and smoked dill beurre blanc

GNOCCHI (L) 31 €

Saatavilla vegaanisena. Vegan option available.

Gnoccheja, kurpitsapyreetä, vuohenjuustoa, rapeaa salviaa, paahdettua kurpitsaa ja parmesaania

Gnocchi, butternut squash purée, goat cheese, crispy sage, roasted butternut squash and parmesan

SIDE ORDERS

”Loaded” tryffeliranskalaisia / Loaded truffle fries (L, G) 15 €

Ranskalaisia perunoita / French fries (V, M, G) 7 €

Varsiparsakaalia / Broccolini (V, M, G) 7 €

Vihreää salaattia / Green salad (V, M, G) 7 €

Caesarsalaattia / Caesar salad (L) 8 €

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 (G) 14 €

Hilton Honors 12 €

Baileys-jäätelöä ja rapea kinuski-tuile

Baileys ice cream with crisp caramel tuile

CRÊPES (L) 14 €

Saatavilla vegaanisena. Vegan option available.

Crêpes, tummaa suklaata ja hasselpähkinä-mantelipralinea

Crêpes with dark chocolate and hazelnut-almond praline

TIRAMISU (L) 14 €

Tiramisukakkua, espressogeeliä ja vaniljamascarponea, sis. Amarettoa

Tiramisu cake with espresso gel and vanilla mascarpone, contains Amaretto

CHEESE 12 €

Juustovalikoima, talon hilloketta ja keksejä

Selection of cheese, house compote, and crackers

ICE CREAM (L)

Per pallo / Per scoop 4 €

Rakenna annoksesi:

jäätelömaut: vanilja, suklaa ja mansikka, kastikkeet: suklaa ja kinuski

Build your own:

Ice cream flavours: vanilla, chocolate and strawberry

Sauces: chocolate and caramel

L = Laktoositon / Lactose-free **G** = Gluteeniton / Gluten-free **M** = Maidoton / Dairy-free **V** = Vegaaninen / Vegan

Annoksemme saattavat sisältää allergeeneja. Kysy vaihtoehdoista henkilökunnaltamme.

Our dishes may contain allergens. Please ask the waiters for more options.