MERITORPPA

YSTÄVÄNPÄIVÄMENU
VALENTINES DAY´S MENU

79 €

VIINIPAKETTI / WINE PAIRINGS 46 €*

ALKUUN / STARTER

BLINIS

Paistetut pienet blinit, siianmätiä, punasipulia, vuolukermaa

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

Viinisuositus / Wine pairing: Dr. H. Thanisch – Bernkasteler Lay Riesling GG, Riesling, Germany

VÄLIRUOKA / INTERMEDIATE

RISOTTO

Tryffelirisottoa, marinoitua punakaalia, tryffeli-hunajavinaigrettea

Truffle risotto with marinated red cabbage and truffle honey vinaigrette

PÄÄRUOKA / MAIN COURSE

REINDEER

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

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

Viinisuositus / Wine pairing: Château Charmes de Kirwan,
Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux, Margaux, France

JÄLKIRUOKA / DESSERT

CHOCOLATE COULANT

Suklaa-coulant, pistaasia, vadelmasherbettia

Chocolate coulant with pistachios and raspberry sherbet

Viinisuositus / Wine pairing: Graham's Natura Reserve Ruby Port,
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Douro, Portugal

tai / or

VANILLA & PINEAPPLE

Vaniljaparfait, karamellisoitua ananasta, passionhedelmämoussea

Vanilla parfait with caramelised pineapple and passion fruit mousse

Viinisuositus / Wine pairing: Royal Tokaji – Late Harvest, Furmint, Tokaj, Hungary

KAHVI / TEE

*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.*

Mikäli teillä on allergioita, kerrottehan niistä tilausta tehdessänne henkilökunnalle.
If you have allergies, please inform the staff in advance.