



## MERITORPPA



### MENU LEHTISAARI 66,00

*Viinipaketti / Wine pairing 46,00*

#### WHITE ASPARAGUS

Marinoitua valkoista parsaa, graavattua siikaa, avrugaa ja karhunlaukkajogurttia

*Marinated white asparagus, cured whitefish, Avruga, wild garlic yoghurt*

*Château de Fontaine-Audon Sancerre, AOP Sancerre, France – Sauvignon Blanc*

#### STEAK

Grillattua härän flank steakia, parmesaanikroketteja ja lehtikaaligremolataa

*Grilled flank steak, Parmesan croquettes, kale gremolata*

*Charmes de Kirwan, AOC Margaux, France – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot*

#### RHUBARB & CAMEL

Raparperi-mantelileivos, raparperihilloketta, kinuskia ja crème chantilly

*Rhubarb and almond cake, rhubarb compote, caramel sauce, crème Chantilly*

*Cossetti Moscato d'Asti la Vita, DOCG Moscato d'Asti, Italy – Moscato*



### MENU MUNKKINIEMI 56,00

*Viinipaketti / Wine pairing 46,00*

#### WHITE ASPARAGUS

Marinoitua valkoista parsaa ja Skagen Pohjanmeren käsinkuorituista katkaravuista

*Marinated white asparagus with Skagen made from hand-peeled North Sea prawns*

*Château de Fontaine-Audon Sancerre, AOP Sancerre, France – Sauvignon Blanc*

#### PIKE-PERCH

Hiillostettua kuhaa, marinoitua varhaiskaalia, hummeri-perunamacaire ja shampanjakastiketta

*Charred pike-perch, marinated early cabbage, lobster potato macaire, Champagne sauce*

*Dr. H. Thanisch Bernkasteler Graben Riesling GG, Mosel, Germany – Riesling*

#### LICORICE & LOVAGE

Lipstikka-vaniljaparfaitia, lakritsikakkua ja lipstikkajogurttia

*Lovage & vanilla parfait, liquorice cake, lovage yoghurt*

*Royal Tokaji Late Harvest, Tokaj, Hungary – Furmint*

---

Väliruoka, tryffelirisotto 5

*Intermediate course, truffle risotto 5*

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

### WHITE ASPARAGUS

Marinoitua valkoista parsaa, graavattua siikaa, Avrugaa ja karhunlaukkajogurttia **16,00**  
*Marinated white asparagus, cured whitefish, Avruga, wild garlic yoghurt*

Marinoitua valkoista parsaa ja Skagen Pohjanmeren käsinkuorituista katkaravuista **16,00 (Hilton Honors 14,00)**  
*Marinated white asparagus, Skagen made from hand-peeled North Sea prawns*

Marinoitua valkoista parsaa, rapeaailmakuivattua kinkkua, hollandaisekastiketta **16,00**  
*Marinated white asparagus, crispy air-dried ham, hollandaise sauce*

### VEGAN ASPARAGUS 15,00

Kookos-parsagazpachoa, marinoitua valkoista parsaa, Caviartia ja thaibasilikaa  
*Coconut & asparagus gazpacho, marinated white asparagus, Caviart, Thai basil*

### CARPACCIO 16,00

Härkäcarpaccioa, marinoitua valkoista parsaa, kevätsipulia ja herneenverso-Nobiskastiketta  
*Beef carpaccio, marinated white asparagus, spring onion, pea shoot Nobis sauce*



## PÄÄRUOAT | MAIN COURSES

### STEAK 39,00

Grillattua härän flank steakia, parmesaanikroketteja ja lehtikaaligremolataa  
*Grilled flank steak, Parmesan croquettes, kale gremolata*

### PIKE-PERCH 33,00 (Hilton Honors 30,00)

Hiillostettua kuhaa, marinoitua varhaiskaalia, hummeri-perunamacaire ja shampanjakastiketta  
*Charred pike-perch, marinated early cabbage, lobster potato macaire, Champagne sauce*

### FOREST MUSHROOMS 29,00 (Hilton Honors 27,00)

Kevyesti savustettua merilohta, kauden metsäsienimuhennosta, pikkeliöityä kurkkua ja piparjuurivoita  
*Lightly smoked salmon, seasonal forest mushroom ragout, pickled cucumber, horseradish butter*

### TRADITIONAL CREAMY FISH SOUP 17,00 / 21,00

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

### ARTICHOKE & SORREL 26,00

Maa-artisokka-Wallenberg, lehtikaalia ja suolaheinä-crème fraîchea  
*Jerusalem artichoke Wallenberg, kale, sorrel crème fraîche*

### TRUFFLE RISOTTO 14,00 / 26,00

Tryffelirisottoa, pikkeliöityä sitruunaa ja suolaheinä-crème fraîchea  
*Truffle risotto, pickled lemon, sorrel crème fraîche*



**MERITORPPA**

## JÄLKIRUOAT | DESSERTS

### **RHUBARB & CAMEL 15,00**

*(Hilton Honors 13,00)*

Raparperi-mantelileivos, raparperihilloketta, kinskia ja crème chantilly  
*Rhubarb and almond cake, rhubarb compote, caramel sauce, crème Chantilly*

### **LICORICE & LOVAGE 14,00**

*(Hilton Honors 12,00)*

Lipstikka-vaniljaparfait, lakritsikakua ja lipstikkajogurttia  
*Lovage & vanilla parfait, liquorice cake, lovage yoghurt*

### **SORBET & SPIRIT 10,00**

Kauden sorbetta, tilkka viinaa  
*Seasonal sorbet served with a splash of spirit*

### **CHEESE SELECTION 15,00**

Juustovalikoima, Åby-kuminanäkkileipää, kauden hilloketta  
*Cheese selection with Åby caraway crispbread and seasonal jam*

---

Lisätietoja mahdollisista allergeeneista sisältävistä raaka-aineista saatte henkilökunnaltamme.

*For more information about potential allergens, please consult our staff.*