



MERITORPPA



MENU LAAJALAHTI 66,00

Viinipaketti / Wine pairing 40,00

COLD-SMOKED SALMON

Kylmäsavustettua merilohta, fenkolia, kuusiöljyä, siianmäti-Nobiskastiketta

Cold-smoked salmon, fennel, spruce oil, whitefish roe Nobis sauce

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen

FLANK STEAK

Grillattua härän flank steakia, metsäsieni-perunamacairea, kevätsipuligremolataa

Grilled beef flank steak, forest mushroom potato macaire and spring onion gremolata

Cesari Amarone della Valpolicella Classico

STRAWBERRIES & CARMEL

Mansikka-frangipaneleivos, tuoreita mansikoita, kinsukia, crème Chantillya

Strawberry frangipane pastry, fresh strawberries, caramel and crème Chantilly

Cossetti Moscato d'Asti la Vita



MENU MERITORPPA 54,00

Viinipaketti / Wine pairing 45,00

TARTAR

Karitsatartaria "caesar", marinoitua kaalia, sydänsalaattia, pinjansiemen-pistouta

Lamb tartare "Caesar", marinated cabbage, baby gem lettuce and pine nut pistou

Castello di Radda Chianti Classico

WALLENBERG

Wallenbergin pihvi kotimaisesta kalasta, kesävihannes-fricasséeta, rouillea

Wallenberg steak made from domestic fish, summer vegetable fricassée and rouille

Domaine Laroche Chablis Saint Martin

BIRCH LEAF & LICORICE

Koivunlehti crème brûléeeta, lakritsisherbettiä

Birch leaf crème brûlée and licorice sherbet

Dr. Pauly-Bergweiler Noble House Beerenauslese

Väliruoka, herneenvorsorisotto 5

Intermediate course, Pea sprout 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.

ALKURUOAT | STARTERS

COLD-SMOKED SALMON 16,00

Kylmäsavustettua merilohta, fenkolia, kuusiöljyä, siianmäti-Nobiskastiketta
Cold-smoked salmon, fennel, spruce oil, whitefish roe Nobis sauce

SUMMER POTATOES & SEAFOOD 19,00

Skagen Pohjanmeren käsinkuorituista katkaravuista sekä jokiravuista, siianmätimoussea, etikkamuikkuja, kylmäsavustettua lohta, katajanmarjasilakkaa, kesäperunaa, sinappikastiketta
Skagen made with hand-peeled North Sea shrimp and crayfish, whitefish roe mousse, pickled vendace, cold-smoked salmon, juniper-marinated Baltic herring, summer potatoes and mustard sauce

SHRIMP SKAGEN 15,00 (Hilton Honors 13,00)

Skagen käsinkuorituista Pohjanmeren katkaravuista ja jokiravuista, Meritorpan mallasleipää
Skagen made with hand-peeled North Sea shrimp and crayfish with Meritorppa's malt bread

TARTAR 16,00

Karitsatartaria "caesar", marinoitua kaalia, sydänsalaattia, pinjansiemen-pistouta
Lamb tartare "Caesar", marinated cabbage, baby gem lettuce and pine nut pistou

CAULIFLOWER & WILD GARLIC 15,00

Maustepaahdettua kukkakaalia, karhunlaukkajogurttia, jalapenolla maustettua kvinoa
Spice-roasted cauliflower, wild garlic yogurt and jalapeño quinoa

PÄÄRUOAT | MAIN COURSES

FLANK STEAK 39,00

Grillattua härän flank steakia, metsäsieni-perunamacairea, kevätsipuligremolataa
Grilled beef flank steak, forest mushroom potato macaire and spring onion gremolata

RAGU 29,00

Häränposkiraguuta, confit-kirsikkatomaatteja, perunagnoccheja, Grana Padano -juustoa
Beef cheek ragù, confit cherry tomatoes, potato gnocchi and Grana Padano cheese

WHITE FISH & PEA SPROUT 33,00

Paahdettua siikaa, herneensorisottoa, kirsikkatomaatti-vinaigrettea
Roasted whitefish, pea shoot risotto and cherry tomato vinaigrette

WALLENBERG 29,00 (Hilton Honors 27,00)

Wallenbergin pihvi kotimaisesta kalasta, kesävihannes-fricasséeta, rouillea
Wallenberg steak made from domestic fish, summer vegetable fricassée and rouille

TRADITIONAL CREAMY FISH SOUP 17,00 / 21,00

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

ARTICHOKE & FOREST MUSHROOM 26,00

Maa-artisokkapihvi, kevyesti muhennettuja metsäsieniä, kevätsipuligremolataa
Jerusalem artichoke steak, lightly stewed forest mushrooms and spring onion gremolata

BURRATA & RISOTTO 14,00 / 26,00

Herneensorisottoa, sitruunalla marinoitua burratajuustoa, shampanjavaahtoa
Pea shoot risotto, lemon-marinated burrata and champagne foam

SIDE ORDERS

Ranskalaisia perunoita ja Dijon-aiolia / French fries with Dijon aioli 8,00

Kesäperunoita ja tilliä / New potatoes with dill 6,00

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