



## 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 brûléea, lakritsisherbettiä

*Birch leaf crème brûlée and licorice sherbet*

*Dr. Pauly-Bergweiler Noble House Beerenauslese*

Väliruoka, herneenversorisotto 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.*