



CHEF'S MENU 63 €

SALMON (D, G)

Graavattua lohta, kirkasta perunasalaattia, pikkelöityä kurkkua ja punasipulia, kaprista, retiisiä, ruislastuja ja sinappikastiketta

Cured salmon, potato salad, pickled cucumber and red onion, capers, radish, rye bread chips and mustard sauce

Viinisuositus / Wine recommendation: Moillard Le Duche Chardonnay 16 cl 13,70 €

TENDERLOIN & BEEF BRISKET (L, G)

Grillattua härän sisäfilettä, prässättyä häränrintaa, ruusukaalia, herneitä ja portviinikastiketta

Grilled beef tenderloin, pressed beef brisket, Brussels sprouts, peas and Port wine sauce

Viinisuositus / Wine recommendation: Ogier Artesis Côtes du Rhône Organic 16 cl 12,40 €

VANILLA CRÈME BRÛLÉE (L, G)

Raparperisorbetta, mansikkageeliä ja rapeaa tummaa suklaata

Rhubarb sorbet, strawberry gel with crunchy dark chocolate

Viinisuositus / Wine recommendation: Lenz Moser Prestige Trockenbeerenauslese 8 cl 12,60 €

GUI MENU 49 €

Saatavilla vegaanisena. Vegan option available.

TOMATO CARPACCIO (L, G)

Tomaattia, mozzarellaa, basilikaa, balsamicokaviaaria, kuivattua oliivia ja oliiviöljyä

Tomato, mozzarella, basil, balsamic caviar, dried olives and olive oil

Viinisuositus / Wine recommendation: Roberto Sarotto Gavi Virgilio 16 cl 11,90 €

GNOCCHI (L)

Gnoccheja, kermaista sienikastiketta, paistettua osterivinokasta ja parmesaanisipsiä

Gnocchi, creamy mushroom sauce, fried oyster mushrooms and parmesan chips

Viinisuositus / Wine recommendation: Murviedro Collección Eco Tinto 16 cl 10,70 €

MANGO & COCONUT (V, G)

Mango-kookosmousse ja ananassorbetta

Mango and coconut mousse with pineapple sorbet

Viinisuositus / Wine recommendation: Dr. Pauly-Bergweiler Noble House Beerenauslese 8 cl 12,20 €

L = Laktoositon / Lactose-free **G** = Gluteeniton / Gluten-free **D** = 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

TOMATO CARPACCIO (L, G) 14 €

Saatavilla vegaanisena. Vegan option available.

Tomaattia, mozzarellaa, basilikaa, balsamicokaviaaria, kuivattua oliivia ja oliiviöljyä

Tomato, mozzarella, basil, balsamic caviar, dried olives and olive oil

SALMON (D, G) 14 €

Graavattua lohta, kirkasta perunasalaattia, pikkelöityä kurkkua ja punasipulia, kaprista, retiisiä, ruisleipälastuja ja sinappikastiketta

Cured salmon, potato salad, pickled cucumber and red onion, capers, radish, rye bread chips and mustard sauce

TARTAR (D, G) 16 € / 32 €

Hilton Honors 14 € / 30 €

Häränlihatartaria, anjovista, tomaattia, sipulia, kaprista, kananmunan keltuaista ja ruohosipulia

Beef tartar, anchovies, tomato, onions, capers, egg yolk and chives

L = Laktoositon / Lactose-free **G** = Gluteeniton / Gluten-free **D** = 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

FISH (L) 34 €

Heinäsavustettua lohta, orzo-punajuuri”risottoa”, paahdettua porkkanaa ja basilikapestoa
Hay-smoked salmon, orzo beetroot “risotto”, roasted carrots and basil pesto

TENDERLOIN & BEEF BRISKET (L, G) 41 €

Hilton Honors 39 €

Grillattua härän sisäfilettä, prässättyä häränrintaa, ruusukaalia, herneitä ja portviinikastiketta
Grilled beef tenderloin, pressed beef brisket, Brussels sprouts, peas and Port wine sauce

CHICKEN (L, G) 34 €

Grillattua maissikananrintaa, hiillostettua kevätsipulia,
grillattua maissia, maissiveloutéa ja sitruunatimjamiliientä
Grilled corn-fed chicken, charred scallions, grilled sweetcorn, sweetcorn velouté
and lemon-thyme jus

GNOCCHI (L) 32 €

Saatavilla vegaanisena. Vegan option available.

Gnoccheja, kermaista sienikastiketta, paistettua osterivinokasta ja parmesaanisipsiä
Gnocchi, creamy mushroom sauce, fried oyster mushrooms and parmesan chips

SIDE ORDERS

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

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

Kasviksia / Vegetables (V, D, G) 7 €

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

Caesarsalaattia / Caesar salad (L) 8 €

L = Laktoositon / Lactose-free G = Gluteeniton / Gluten-free D = 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 (L, G) 14 €

Hilton Honors 12 €

Raparperisorbetta, mansikkageeliä ja rapeaa tummaa suklaata

Rhubarb sorbet, strawberry gel with crunchy dark chocolate

MANGO & COCONUT (V, G) 12 €

Mango-kookosmousse ja ananassorbetta

Mango-coconut mousse and pineapple sorbet

LEMON TART (L) 13 €

Sitruunatartalettia, marenkia ja tuoreita marjoja

Lemon tart with meringue and fresh berries

CHEESE 13 €

Juustovalikoima, talon hilloketta ja keksejä

Selection of cheeses, house compote, and crackers

ICE CREAM (L, G)

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 **D** = 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.