



HILTON BRO JOULULOUNAS

PERINTEINEN SUOMALAINEN JOULU

64,00 € / hlö

14.-18.12.2026

ALKURUOKIA

Vihersalaattia ja sitrusvinegrettiä M, G, V

Kurpitsa-granaattiomenasalaattia M, G, V

Punajuuri-greek white -salaattia ja saksanpähkinöitä M, G, V

Punaista caviartia (V), punasipulia ja smetanaa L, G

Wasabisilakoita M, G

Katajanmarjasilliä M, G

Metsäsienisalaattia L, G

Savumuikkuja M, G

Kirjolohenmätimoussea ja saaristolaisnachoja L, G

Graavattua lohta ja hovimestarinkastiketta M, G

Tilliperunoita M, G

Leipävalikoima, voita ja levitettä

PÄÄRUOKIA

Maa-artisokka-ruusukaalipaistosta ja saksanpähkinöitä M, G, V

Paistettua nieriää ja savusmetanaa L, G

Ylikypsää härän brisketiä ja kastanjakastiketta L, G

Perinteistä joulukinkkua, luumuja, herneitä ja kinkun kastiketta L

Joulumakkaroita, karamellisoitua sipulia ja talon konjakkisinappia L, G

Porkkana-, lanttu- ja perunalaatikkaa L

Yrttipurunagratiinia L, G

Haudutettua punakaalia ja omenaa M, G, V

JÄLKIRUOKIA

Tähtianis-glögi-pannacottaa L, G

Perinteiset joulutortut ja piparkakkuja L

Juustovalikoima, talon hillokkeita ja karamellisoituja pähkinöitä L, G

L = Laktoositon **G** = Gluteeniton **M** = Maidoton **V** = Vegaaninen
Ruokamme saattavat sisältää allergeenejä. Lisää tietoja henkilökunnaltamme.



HILTON BRO CHRISTMAS LUNCH

TRADITIONAL FINNISH CHRISTMAS

€64 / person

14–18 December 2026

STARTERS

Green salad with citrus vinaigrette M, G, V

Pumpkin and pomegranate salad M, G, V

Beetroot and Greek white cheese salad with walnuts M, G, V

Red caviar (V), red onion and sour cream L, G

Wasabi-flavoured herring M, G

Juniper-flavoured herring M, G

Wild mushroom salad L, G

Smoked vendace M, G

Rainbow trout roe mousse with archipelago nachos L, G

Gravlax with maître d'hôtel sauce M, G

Dill potatoes M, G

Selection of breads, butter and spreads

MAIN COURSES

Sautéed Jerusalem artichokes and Brussels sprouts with walnuts M, G, V

Pan-fried Arctic char with smoked sour cream L, G

Slow-cooked beef brisket with chestnut sauce L, G

Traditional Christmas ham with prunes, peas and ham gravy L

Christmas sausages with caramelised onions and house cognac mustard L, G

Carrot, swede and potato casseroles L

Herb potato gratin L, G

Braised red cabbage with apple M, G, V

DESSERTS

Star anise & mulled wine panna cotta L, G

Traditional Christmas tarts and gingerbread cookies L

Selection of cheeses with house chutneys and caramelised nuts L, G

L = Lactose-free **G** = Gluten-free **D** = Dairy-free **V** = Vegan

Our food may contain allergens. Please ask for more information from our staff.