



MERITORPPA



MENU LEHTISAARI 65,00

Viinipaketti / Wine pairing 45,00

SALMON

Sokerisuolattua lohta, avokadoa, jalapenolla maustettua piimäkastiketta

Sugar-cured salmon, avocado, jalapeño buttermilk sauce

Domaine Laroche Chablis Saint Martin AOP Chablis, Chardonnay

VENISON

Roseeksi paistettua peurapaistia, haudutettua punakaalia, suppilovahveroita, kermaista riistakastiketta

Roasted venison, braised red cabbage, funnel chanterelles, creamy game sauce

Bel Colle Barolo Riserva (10 anni) DOCG Barolo, Nebbiolo

HAZELNUT & CHOCOLATE

Suklaa-hasselpähkinäkakkua, hasselpähkinäbricelet, praliinijäätelöä

Chocolate and hazelnut cake, hazelnut bricelet, praline ice cream

Ramos Pinto Tawny Port 20 Years Old Douro DOC, Portugal, Touriga Nacional



MENU MUNKKINIEMI 52,00

Viinipaketti / Wine pairing 45,00

SHRIMP SKAGEN

Skagen Pohjanmeren käsinkuorituista katkaravuista, kylmäsavustettua kirjolohenmätää, Meritorpan mallasleipää

Skagen with hand-peeled North Sea shrimps, cold-smoked rainbow trout roe, Meritorppa malt bread

Schloss Johannisberg Gelblack Riesling Trocken QbA Rheingau, Riesling

WALLENBERG

Kuha-Wallenberg, confit-kirsikkatomaatteja, perunagnoccheja, hummerikastiketta

Pike-perch Wallenberg, cherry tomato confit, potato gnocchi, lobster sauce

La Perrière Sancerre Blanc AOC Sancerre, Sauvignon Blanc

SEA BUCKTHORN & LIQUORICE

Tyrnimoussea, lakritsikakkua, passionhedelmää

Sea buckthorn mousse, liquorice cake, passion fruit

Dr. Pauly-Bergweiler Noble House Beerenauslese Qualitätswein Mosel, Riesling

Väliruoka: herkkutattirisottoa 5

Intermediate course: Porcini risotto 5

Pre-dessert: pieni pala juustoa ja kauden hilloketta 5

Pre-dessert: small piece of cheese with seasonal preserve 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

SALMON 16,00

Sokerisuolattua lohta, avokadoa, jalapenolla maustettua piimäkastiketta
Sugar-cured salmon, avocado, jalapeño buttermilk sauce

SHRIMP SKAGEN 15,00 (*Hilton Honors 14,00*)

Skagen Pohjanmeren käsinkuorituista katkaravuista, kylmäsavustettua kirjolohenmätää, Meritorpan mallasleipää
Skagen with hand-peeled North Sea shrimps, cold-smoked rainbow trout roe, Meritorppa malt bread

CROQUETTE 15,00

Puikulaperuna-härkäkroketti, karamellisoitua juustoa, suolaheinä crème fraîchea
Puikula potato and beef croquette, caramelised cheese, sorrel crème fraîche

BEETROOT & DILL 15,00

Savustettua punajuuritartaria, caviarttia, pikkelöityjä sinapinsiemeniä, tillimajoneesia
Smoked beetroot tartare, Caviart, pickled mustard seeds, dill mayonnaise



PÄÄRUOAT | MAIN COURSES

VENISON 39,00

Roseeksi paistettua peurapaistia, haudutettua punakaalia, suppilovahveroita, kermaista riistakastiketta
Roasted venison, braised red cabbage, funnel chanterelles, creamy game sauce

WHITEFISH 33,00

Paahdettua siikaa, myskikurpitsaa, pinaattia, kurpitsansiemenpistouta
Roasted whitefish, butternut squash, spinach, pumpkin seed pistou

WALLENBERG 29,00 (*Hilton Honors 27,00*)

Kuha-Wallenberg, confit-kirsikkatomaatteja, perunagnoccheja, hummerikastiketta
Pike-perch Wallenberg, cherry tomato confit, potato gnocchi, lobster sauce

TRADITIONAL CREAMY FISH SOUP 17,00 / 21,00

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

BUTTERNUT SQUASH 26,00

Mausteista myskikurpitsaa, belugalinssejä, fetajuustoa, kurpitsansiemenpistouta
Spiced butternut squash, Beluga lentils, feta cheese, pumpkin seed pistou

PORCINI RISOTTO 14,00 / 26,00

Herkkutattirisottoa, kuningasosterivinokasta, sitruunatimjami-öljyä
Porcini risotto, king oyster mushroom, lemon thyme oil



SIDE ORDERS

Ranskalaisia perunoita ja Dijon-aiolia / *French fries with Dijon aioli* 8,00
Paahdettua perunaa ja ruskistettua voita / *Roasted potatoes with brown butter* 6,00

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



JÄLKIRUOAT | DESSERTS

HAZELNUT & CHOCOLATE 15,00 *(Hilton Honors 13,00)*

Suklaa-hasselpähkinäkakkua, hasselpähkinäbricelet, praliinijäätelöä
Chocolate and hazelnut cake, hazelnut bricelet, praline ice cream

SEA BUCKTHORN & LIQUORICE 15,00 *(Hilton Honors 13,00)*

Tyrnimoussea, lakritsikakkua, passionhedelmää
Sea buckthorn mousse, liquorice cake, passion fruit

SORBET & SPIRIT 10,00

Kauden sorbettia, 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