



CHEF'S MENU 65 €

TOAST SKAGEN (L)

Käsinkuorittuja katkarapuja, punasipulia, siianmätii ja paahtoleipää

Peeled shrimp, red onion, white fish roe and toast

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)

Raparperisorbettia, 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 52 €

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 Colección Eco Tinto 16 cl 10,70 €

MANGO & COCONUT (V, G)

Mango-kookosmousse ja ananassorbettia

Mango-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 our staff about available 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

TOAST SKAGEN (L) 17 €

Käsinkuorittuja katkarapuja, punasipulia, siianmätiä ja paahtoleipää

Hand-peeled shrimp, red onion, white fish roe and toast

TARTARE (D, G) 16 € / 32 €

Hilton Honors 14 € / 30 €

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

Beef tartare, 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 our staff about available 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

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 our staff about available 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 ananassorbettia

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.