



CHEF'S MENU 68 €

TOAST SKAGEN (L)

Käsinkuorittuja katkarapuja, punasipulia, siianmätii ja paahtoleipää

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

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

TENDERLOIN (L, G)

Häränfilettä, mustavalkosipulivoita, parmesaaniperunaa,
paahdettua tomaattia ja punaviinikastiketta

Beef tenderloin with black garlic butter, parmesan potatoes, roasted tomato and red wine sauce

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

VANILLA CRÈME BRÛLÉE (L, G)

Kanelijäätelöä, omenaa ja kanelituileä

Cinnamon ice cream, apple and cinnamon tuile

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

GUI MENU 54 €

Saatavilla vegaanisena. Vegan option available.

BEETROOT & GOAT CHEESE (V, G)

Savustettua punajuurta ja vuohenjuustokreemiä, karamellisoituja saksanpähkinöitä,
retiisiä, päärynää ja seesaminsiemmentuileä

Smoked beetroot with goat cheese cream, candied walnuts,
radish, pear and black sesame seed tuile

Viinisuositus / Wine recommendation: Schloss Johannisberger Gelblack Riesling Trocken 16 cl 16,20 €

GNOCCHI (V)

Paistettuja gnoccheja, juustokastiketta,
punajuurta, paahdettua mustapippuria ja saksanpähkinöitä

Fried gnocchi with cheese sauce, beetroot, toasted black pepper and walnuts

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

BLUEBERRY CHEESECAKE (V, G)

Mustikkasorbettia ja mustikoita

Blueberry sorbet and blueberries

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

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

BEETROOT & GOAT CHEESE (L, G) 14 €

Saatavilla vegaanisena. Vegan option available.

**Savustettua punajuurta ja vuohenjuustokreemiä,
karamellisoituja saksanpähkinöitä, retiisiä,
päärynää seesaminsiementuileä**

Smoked beetroot with goat cheese cream,
candied walnuts, radish, pear
and black sesame seed tuile

TOAST SKAGEN (L) 17 €

**Käsinkuorittuja katkarapuja, punasipulia,
siianmätää ja paahtoleipää**

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

TARTARE (L, G) 16 € / 32 €

Hilton Honors 14 € / 30 €

**Häränlihaa, Västerbotten-juustoa, kaviaaria,
puolukkaa, sipulia ja savustettua keltuaista**

Beef tartare, Västerbotten cheese, caviar,
lingonberries, onion and smoked egg yolk

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

GNOCCHI 32 €

Saatavilla vegaanisena. Vegan option available.

**Paistettuja gnoccheja, gorgonzolakastiketta, punajuurta,
paahdettua mustapippuria ja saksanpähkinöitä**

Fried gnocchi with Gorgonzola sauce, beetroot, toasted black pepper and walnuts

ADD-ON

Grillattua kanaa (M, G) / Grilled chicken (D, G) 10 €

Katkarapuja (M, G) / Shrimp (D, G) 10 €

Lohta (M, G) / Salmon (D, G) 10 €

FISH (L) 34 €

**Savustettua lohta, helmicouscousia, punakaalia
ja sahrami-beurre blanc -kastiketta**

Smoked salmon with pearl couscous,
red cabbage and saffron beurre blanc

TENDERLOIN (L, G) 42 €

Hilton Honors 40 €

**Häränfilettä, mustavalkosipulivoita, parmesaaniperunaa,
paahdettua tomaattia ja punaviinikastiketta**

Beef tenderloin with black garlic butter, parmesan potatoes,
roasted tomato and red wine sauce

SIDE ORDERS

Kierreperunoita (M) / Curly potato wedges (D) 7 €

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

Kasviksia (V, M, G) / Vegetables (V, D, G) 7 €

Vihersalaattia (V, M, G) / Green salad (V, D, G) 7 €

Caesarsalaattia (L) / Caesar salad (L) 8 €

L = Laktoositon / Lactose-free **G** = Gluteeniton / Gluten-free **M/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 €

Kanelijäätelöä, omenaa ja kanelituileä
Cinnamon ice cream, apple and cinnamon tuile

FINANCIER (L) 14 €

Financier-kakkua, mansikkacoulis, mantelijäätelöä
ja karamelisoitua pistaasipähkinää
Financier cake with strawberry coulis, almond ice cream
and caramelised pistachio

BLUEBERRY CHEESECAKE (V, G) 13 €

Mustikkasorbettia ja mustikoita
Blueberry sorbet and blueberries

CHEESE 13 €

Juustovalikoima, talon hilloketta ja keksejä
Selection of cheeses, house-made 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.