MERITORPPA

MENU LAAJALAHTI 67,00

Viinipaketti / Wine pairing 45,00

WHITEFISH

Koivunlehdillä maustettua graavisiikaa, maa-artisokkaa, siianmätimoussea

Birch leaf-cured whitefish, Jerusalem artichoke, whitefish roe mousse

La Perrière Sancerre Blanc AOC Sancerre, France, Sauvignon Blanc

VENISON

Roseeksi paistettua peuranpaistia, tryffeli-perunapyreetä, kauden sieniä, riistakermakastiketta

Pink-roasted venison, truffle mashed potatoes, seasonal mushrooms, creamy game sauce

Bel Colle Barolo Riserva (10 anni) DOCG Barolo, Italy, 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 MERITORPPA 57,00

Viinipaketti / Wine pairing 45,00

SHRIMP SKAGEN

Skagenia Pohjanmeren käsinkuorituista katkaravuista,
kylmäsavustettua kirjolohenmätiä, Meritorpan mallasleipää

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

Schloss Johannisberg Gelblack Riesling Trocken QbA Rheingau, Germany, Riesling

SALMON

Grillattua merilohta, myskikurpitsaa, pinaattia, kurpitsansiemenpestoa

Grilled Atlantic salmon, butternut squash, spinach, pumpkin seed pesto

Domaine Laroche Chablis Saint Martin AOP Chablis, France, Chardonnay

SEA BUCKTHORN & LIQUORICE

Tyrnimoussea, lakritsikakkua, passionhedelmää

Sea buckthorn mousse, liquorice cake, passion fruit

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

---

VÄLIRUOKA / INTERMEDIATE COURSE

Mustajuurikeittoa ja fermentoitua valkosipulia / *Black salsify soup and fermented garlic* 5,00

PRE-DESSERT

Pieni pala juustoa ja kauden hilloketta / *Small piece of cheese with seasonal preserve* 5,00

Menujen viinipaketit ovat 12 cl / 16 cl / 8 cl. Saatavana myös puolikkaat annokset.

The wine pairings for the menus are available in servings of 12 cl / 16 cl / 8 cl. Half servings are also available.

À LA CARTE

ALKURUOAT | STARTERS

WHITEFISH 16,00

Koivunlehdillä maustettua graavisiikaa, maa-artisokkaa, siianmätimoussea
Birch leaf-cured whitefish, Jerusalem artichoke, whitefish roe mousse

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

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

TARTARE 15,00

Härkätartaria, grillattua mukulaselleriä, suolaheinää, viherpippurilla maustettua hapankermaa
Beef tartare, grilled celeriac, sorrel, green peppercorn sour cream

BEETROOT & DILL 15,00

Savustettua punajuuritartaria, Cavi-artia, pikkelöityjä sinapinsiemeniä, tillimajoneesia
Smoked beetroot tartare, Cavi-art, pickled mustard seeds, dill mayonnaise

BLACK SALSIFY 14,00

Aurajuustolla maustettua mustajuurikeittoa, fermentoitua valkosipulia
Creamy black salsify soup with Aura blue cheese and fermented garlic

PÄÄRUOAT | MAIN COURSES

VENISON 41,00

Roseeksi paistettua peuranpaistia, tryffeli-perunapyreetä, kauden sieniä, riistakermakastiketta
Pink-roasted venison, truffle mashed potatoes, seasonal mushrooms, creamy game sauce

SALMON 33,00

Grillattua merilohta, myskikurpitsaa, pinaattia, kurpitsansiemenpestoa
Grilled Atlantic salmon, butternut squash, spinach, pumpkin seed pesto

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

Kuha-Wallenbergia, 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, kurpitsansiemenpestoa
Spiced butternut squash, beluga lentils, feta cheese, pumpkin seed pesto

---

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.