

Joulun aika 1.11. –31.12.2025

Pöytiin tarjoiltava menu

Alkuruoka

Sokerisuolattua lohta, piimä-tillikastiketta, kirjolohenmätiä & tilliä (L,G)
tai
Peura carpaccio, pikkelöityjä kasviksia, piparjuurimajoneesia & rucolanversoa (L,G)

Väliruoka

Hummeri bisque

Pääruoka

Ruskeassa voissa haudutettua nieriää, puikula-palsternakkapyreetä &
simpukka beurre blanc (L,G)

tai

Pitkään kypsennettyä possunposkea, punakaalia & tummaa
tryffelikastiketta (L,G)

tai

Ras el hanout maustettua kurpitsaa, valkopapupyreetä,
mantelivinaigrettea & parmesania (vege, L,G)

Jälkiruoka

Taatelikakkua, karamellikastiketta, vaniljajäätelöä & kirsikkaa (L)

tai

Sitrus pannacottaa, Grand Marnier marinoituja sitruksia & mantelipralinea (L,G)

Jälkeen

Valikoima juustoja, kuminanäkkäriä ja uuniomenahilloketta

3 ruokalajia 76,40 €

4 ruokalajia 86,40 €

5 ruokalajia 99,40 €



NH COLLECTION

HELSINKI GRAND HANSA

Christmas time 1.11. –31.12.2025

Menu served at the table

Starter

Sugar salted salmon with sourmilk-dill sauce, salmon roe & dill (L,G)
or
Venison carpaccio with pickled vegetables, horseradish mayonnaise & arugula sprouts (L,G)

Second course

Lobster bisque

Main course

Arctic char poached in brown butter, fingerling potato and parsnip purée, clam
beurreblanc (L,G)

or

Long braised pork cheek with red cabbage & dark truffle sauce (L,G)

or

Ras el hanout pumpkin with white bean pure, almond vinaigrette &
parmesan (veg, L,G)

Dessert

Date cake with caramel sauce, vanilla ice cream & cherry (L)

or

Lemon pannacotta with Grand Marinier marinated citrus fruits & almond praliné (L,G)

After

Selection of cheese with baked apple compote & rye crisp

3 courses 76,40 €

4 courses 86,40 €

5 courses 99,40 €



NH COLLECTION
HELSINKI GRAND HANSA