

Dessert Wines

8 cl

Grande Maison, 'Cuvée de Château' South-West France	12,80 €
Château de Fesles, Coteaux du Layon Loire Valley, France	11,20 €
Ratzenberger, 'Wolfshöhle' Bacharach, Riesling Auslese Goldkapsel Mittelrhein, Germany	17,60 €
Graham's, 10 Yrs Old Tawny Port Douro, Portugal	11,60 €

Coffees & Teas

Coffee	8 €
Americano	7 €
Cappuccino	8 €
Espresso	5 €
Double Espresso	6,50 €
Café Latte	9 €
Hot Chocolate	9 €
Organic Earl Grey Tea	8 €

Avec

Hennessy, VSOP (Cognac, 40%)	20 €
Hennessy XO (Cognac, 40%)	48 €
Darroze, 8yrs old (Armagnac, 43%)	18 €
Dupont, VSOP (Calvados, 42%)	18 €
La Diablada, Anchofado (Pisco, 40%)	14 €
Macallan, 18 yrs old (Whiskey, 50%)	80 €
Kyrö, Rye Malt (Whiskey, 47,2%)	20 €
Havana Club, 7yrs old (Rhum, 40%)	14 €
Cointreau (Liqueur, 40%)	10 €
Gustav, Cloudberry (Liqueur, 21%)	10 €
Berta, DiAnisè (Sambuca, 40%)	16 €
Kyrö Dairy Cream (Liqueur, 40%)	12 €
Fernet Branca (Bitters, 39%)	12 €
Doragrossa, Amaro (Bitters, 23%)	12 €

Beers & Long Drinks

Tornion Panimo, Original Lager	12 €
Vallilan Panimo Dyyini, IPA	12,90 €
Plevna, Vehnä	13,30 €
Malmgård Emmer IPA	13,50 €
Sinebrychoff, Porter	12,90 €
Hartwall Original Long Drink	12 €
Crowmoor Dry Apple Cider	12 €

Non-Alcoholic

Nivers N.11 'Grillée et Cuirée'	12 €
Kolonne/Null 'Riesling Zero'	11,40 €
Casa Emma, 'Sagohe Zero'	11,40 €
Brooklyn Special Effects Hoppy Lager 0,4%	9 €
Galipette NA Cider	9 €
Coca-Cola/ Coca Zero/ Fanta	6,50 €
DR_NK, Rhubarb Fizz	10,50 €
DR_NK, Nordic Cloudberries	10,50 €
On Lemon, Icebata	9,50 €
On Lemon, Plum	9,50 €
Kuohu Sparkling/Still Water (75 cl)	12 €
Kuohu Sparkling/Still Water (37,5 cl)	9,20 €
Poikain Parhaat Lemonade	9,50 €

After dinner

Espresso Martini	20 €
Absolut Elyx, Torres Floralis Mosca- tel Oro, Kahlua, Espresso Jameson Triple Distilled, Coffee, Cream	
Irish Coffee	20 €
Jameson Triple Distilled, Coffee, Cream	



Garden Terrace

Garden Terrace welcomes you to indulge in a menu inspired by modern French cuisine featuring international favourites and, of course, classic Nordic dishes. Created with whole food produce from local Finnish farms and selected purveyors in Europe, our menu will delight and satisfy.

Garden Terrace tarjoaa hienostuneita brasserie-tyylisiä ruokailuelämyksiä rennossa ympäristössä koko päivän, viikon jokaisena päivänä. Menu sisältää kansainvälisiä suosikkeja sekä pohjoismaisia klassikoita, joiden laadukkaat raaka-aineet tulevat paikallisilta suomalaisilta tiloilta ja huolellisesti valituilta toimittajilta Euroopasta.

THE HOTEL MARIA

HELSINKI • FINLAND

Starters

Maria Skagen	32 €	Nordic Charcuterie	18 € / 28 €
Lobster-Shrimp Skagen on Brioche Bread with Sturia Caviar		Finnish Cold Cuts, Cheeses from Helsinki Dairy, Maria's Berry Jam, Pickled Cucumber and Chanterelles with Ryebread Crackers	
Hummeri-katkarapu Skagen briossileivällä ja Sturia-kaviaaria		Kotimaisia leikkeleitä, Helsingin meijerin juustoja, Marian marjahilloa, maustekurkkua, pikkelöityjä kantarelleja ja ruisleipäpipsejä	
Moisio Reindeer	25 €	Burrata	24 €
Sugar-salted Reindeer, Potato Flatbread, Lingonberries and Juniper Berries		Burrata Cheese, Organic Tomato, Basil, Dried Olives, Pine Nuts and Garlic Crostini	
Sokerisuolattua poroa, perunarieskaa, puolukkaa ja katajanmarjaa		Burrata-juustoa, luomutomaattia, basilikaa, kuivattuja oliiveja, pinjansiemeniä ja valkosipuli-crostinia	
Bouillabaisse	19 €		
Classic French Fish & Shellfish Soup, Rouille and Roasted Bread			
Klassinen ranskalainen kala-äyriäskeitto, Rouillea ja paahdettua leipää			

Main Courses

Burger Maria	30 €	Chateaubriand	45 €
Charcoal-grilled Finnish Heritage Beef Patty, Smoked Raclette Cheese, Garlic Cucumbers, Romaine Salad, Truffle mayonnaise and French Fries		Grilled Finnish Beef Tenderloin, Tarragon Butter, Pavé Potato and Chanterelle Truffle sauce	
Grillattua kotimaista rotukarjan jauhelihipihviä, briossisämpylä, savustettua raclettejuustoa, romaine-salaattia, Myrtilsen valkosipulikurkkua, tryffelimajoneesia ja ranskalaisia perunoita		Grillattua kotimaista naudan sisäfileetä, rakuunavoita, pavé-perunaa ja kantarelli-tryffelikastiketta	
Truffle Tagliatelle	26 €	Duck Confit	29 €
Tagliatelle Pasta, Seasonal Mushrooms, Truffle, Parmesan and Pecorino		Duck Confit, Beluga Lentil Ragout, Roasted Brussels Sprouts, Celery and Blackberry sauce	
Tagliatelle-pastaa, kauden sieniä, tryffeliä, parmesania ja pecorinoa		Ankka-confit, belugalinssi-ragout, paahdettua ruusuukaalia, selleriä ja karhunvadelmakastike	

Catch of the Day Daily price

Seasonal Finnish Wild Fish
(Price according to the daily catch)

Kotimaista villikalaa sesongin mukaan
(Päivän hinta kalan mukaan)

Salads & Sandwiches

Caesar Maria	16 € / 26 €	Club Maria	22 €
Romaine Salad, Grilled Thyme-garlic-marinated Chicken, Organic Kale, Nuts, Sourdough croutons and Caesar dressing		Potato Bread Bun, Grilled Finnish Chicken Breast, Bacon Mayonnaise, Tomato, Romaine Salad and Potato Chips	
Romaine-salaattia, kotimaista grillattua timjami-valkosipuli-kananpoikaa, luomulehtikaalia, pistaasipähkinää, hapanjuurikruntonkia ja caesar-kastiketta.		Perunasämpylä, grillattua kotimaista kananrintaa, pekonimajoneesia, tomaattia, romaine-salaattia ja perunalastuja	
or / tai			22 €
Romaine salad, Organic Kale, Avocado, Pistachio, Sourdough Croutons and Caesar dressing		Garden Salad	
Romaine-salaattia, luomulehtikaalia, avocadoa, pistaasipähkinää, hapanjuurikruntonkia ja caesar-kastiketta		Seasonal Salad from our own Garden in Malmi. Smoked Beetroot, Marinated Carrots, Parsnip, Pumpkin, Red Cabbage, Farm Cheese, Basil-Kale Pesto, Roasted Pumpkin Seeds and Apple Vinaigrette	
		Kauden salaatti omasta puutarhastamme Malmilta. Savustettua punajuurta, marinoitua porkkanaa, palsternakkaa ja kurpitsaa, punakaalia, kotijuustoa, basilika-lehtikaalipestoa, paahdettuja kurpitsan siemeniä ja omenavinegretti	

Desserts

Crème Brûlée	14 €	Mousse au Chocolat	16 €
Crème Brûlée with Rose and Cloudberry Sorbet		Chocolate Mousse, Hazelnut and Cherry	
Crème brûlée, ruusua ja lakkasorbettia		Suklaamouseese, hasselpähkinää ja kirsikkaa	
Tarte Tatin	16 €	Maria Petit Fours	13 €
French Apple Pie, Oats and Cinnamon, Vanilla Ice Cream		Selection of Petit Fours	
Ranskalainen omenapiiras, kauraa ja kaneli-vaniljajäätelöä		Pieniä Marian makeita	

We kindly ask you to inform our staff about any special dietary requirements and allergies when placing your order. Pyydämme teitä ilmoittamaan henkilökunnalle mahdollisista erityisruokavaliosta sekä allergeeneista tilaamisen yhteydessä.