

Dessert Wines

8 cl

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

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, Anchochado (Pisco, 40%)	14 €
Macallan, 18 yrs old (Whiskey, 50%)	16 €
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 €
Kronenbourg 1664 Blanc	12 €
Takatalo & Tompuri, Helles	12,90 €
Takatalo & Tompuri, Kylmäsavulager	12,90 €
Takatalo & Tompuri, Pilsner	12,90 €
Plevna, Vehnä	13,30 €
Plevna, Sumutar NEIPA	13,50 €
Sinebrychoff, Porter	12,90 €
Terisaari, Korte	14,50 €
Sinebrychoff, Long Drink Gin & Grapefruit	12 €
Helsinki Distilling, Long Drink Pink Grapefruit	14,50 €

Non-Alcoholic

Nivers N.11 'Grillée et Cuirée'	12 €
Kolonne/Null 'Riesling Zero'	11,40 €
Casa Emma, 'Sagohe Zero'	11,40 €
Karhu NA Beer	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 €



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	32,50 €	Crème Ninon	22 €
Lobster-Shrimp Skagen on Brioche Bread with Sturia Caviar		Green Pea Soup with Scallop and Chorizo	
Hummeri-katkarapu Skagen briossileivällä ja Sturia-kaviaaria		Hernesosekeittoa, kampasimpukkaa ja chorizoa	
<i>Allergens: fish, shellfish, lactose-free</i> <i>Allergeenit: kala, äyriäinen, laktoositon</i>		<i>Allergens: shellfish, milk, pulses</i> <i>Allergeenit: äyriäiset, maito, palkokasvit</i>	
Moisio Reindeer	27 €	Burrata	24 €
Sugar-salted Reindeer, Potato Flatbread, Lingon-berries 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	
<i>Allergens: lactose-free, gluten-free, milk, egg</i> <i>Allergeenit: laktoositon, gluteeniton, maito, kananmuna</i>		<i>Allergens: seeds, milk</i> <i>Allergeenit: siemenet, maito</i>	

Main Courses

Burger Maria	35 €	Filet'n'Fries	45 €
Charcoal-grilled Finnish Heritage Beef Patty, Smoked Raclette Cheese, Truffle Mayonnaise, Local Organic Romaine Salad, Local Garlic Cucumber, Truffle Mayonnaise and French Fries		Finnish Dry-aged Striploin, French Fries and Béarnaise Sauce, Local Organic Romaine Salad and Shallot Vinaigrette	
Hiiligrillattua kotimaista rotukarjan jauhelihapihviä, briossisämpylä, savustettua raclette-juustoa, luomu-romaine-salaattia, Myrttisen valkosipulikurkkua, tryffelimajoneesia ja ranskalaisia perunoita		Kotimaista Dry Aged ulkofileetä, ranskalaisia perunoita ja Béarnaise-kastiketta sekä luomu-romainesalaattia & salotti-vinaigretteä	
<i>Available gluten-free and vegetarian.</i> <i>Allergens: egg, milk</i> <i>Saatavilla gluteenittomana ja kasvisversiona.</i> <i>Allergeenit: kananmuna, maito</i>		<i>Allergens: lactose-free, gluten-free, incl. egg, milk</i> <i>Allergeenit: laktoositon, gluteeniton, sis. kananmuna, maito</i>	
Risotto Primavera	19 / 29 €	Catch of the Day	Daily price
Organic Green and White Asparagus, Artichoke, Lemon & Parmesan		Seasonal Finnish Wild Fish (Price according to the daily catch)	
Keväinen risotto, vihreää ja valkoista luomuparsaa, artisokkaa, sitruunaa & parmesaania		Kotimaista villikalaa sesongin mukaan (Päivän hinta kalan mukaan)	
<i>Allergens: lactose-free, gluten-free, incl. almond, pulses</i> <i>Allergeenit: laktoositon, gluteeniton, maito, sis. mantelia, palkokasvit</i>		<i>Allergens: fish, milk</i> <i>Allergeenit: kala, maito</i>	

Salads & Sandwiches

Caesar Maria	16 / 32 €	Niçoise Salad	18 / 36 €
Romaine Salad, Grilled Thyme-garlic-marinated Chicken, Organic Kale, Nuts, Sourdough-cROUTONS and Caesar-dressing		Grilled Tuna, Organic Egg, New Potatoes, Haricot Verts, Tomato, Olives, Red Onion and Herb Vinaigrette	
Romaine-salaattia, kotimaista grillattua timjami-valkosipuli-kananpoikaa, luomulehtikaalia, pistaasipähkinää, hapanjuurikruntonkia ja caesar-kastiketta.		Grillattua tonnikalaa, luomukananmunaa, varhaisperunaa, neulapapua, tomaattia, oliiveja, punasipulia ja yrtti-vinaigretteä	
<i>Allergens: lactose-free, incl. fish, nut</i> <i>Allergeenit: laktoositon, sis. kala, pähkinä</i>		<i>Allergens: lactose-free, egg, pulses</i> <i>Allergeenit: laktoositon, kananmuna, palkokasvit</i>	
or / tai		Croque Monsieur	22 €
Romaine-salad, Organic Kale, Avocado, Pistachio, Sourdough Croutons and Caesar-dressing		Sourdough Bread, Smoked Ham, Gruyère Cheese and Microgreens	
Romaine-salaattia, luomulehtikaalia, avocadoa, pistaasipähkinää, hapanjuurikruntonkia ja caesar-kastiketta		Hapanjuurileipää, palvikinkkua, Gruyère-juustoa ja versosalaattia	
<i>Allergens: lactose-free, milk, incl. nut, fish</i> <i>Allergeenit: laktoositon, maito, sis. pähkinä, kala</i>		<i>Allergens: milk, egg, pulses</i> <i>Allergeenit: maito, kananmuna, palkokasvit</i>	

Desserts

Crème Brûlée	16 €	Cheese Selection	19 €
Crème Brûlée with Rhubarb		Cheese Selection and Maria's Jam	
Crème brûlée raparperin kera		Juustovalikoima ja Marian hilloketta	
<i>Allergens: milk, egg, lactose-free, gluten-free</i> <i>Allergeenit: maito, kananmuna, laktoositon, gluteeniton</i>		<i>Allergens: milk, nuts</i> <i>Allergeenit: maito, pähkinä</i>	
Chocolate Financier	18 €	Maria Petit Fours	14,50 €
Chocolate Financier, Pistachio and Raspberry		Selection of Petit Fours	
Suklaa-financier, pistaasia ja vadelmaa		Pieniä Marian leivonnaisia	
<i>Allergens: egg, pistachio nut, milk</i> <i>Allergeenit: kananmuna, pistaasipähkinä, maito</i>		<i>Allergens: milk, nuts</i> <i>Allergeenit: maito, pähkinä</i>	

Cocktails

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

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