



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 €

Lobster-Shrimp Skagen
on Brioche Bread with Sturia Caviar

Hummeri-katkarapu Skagen briossileivällä
ja Sturia-kaviaaria

Allergens: fish, shellfish, lactose-free
Allergeenit: kala, äyriäinen, laktoositon

Crème Ninon

22 €

Green Pea Soup with Scallop and Chorizo
Hernesosekeittoa, kampasimpukkaa ja chorizoa

Allergens: shellfish, milk, pulses
Allergeenit: äyriäiset, maito, palkokasvit

Moisio Reindeer

27 €

Sugar-salted Reindeer, Potato Flatbread, Lingon-
berries and Juniper Berries

Sokerisuolattua poroa, perunarieskaa,
puolukkaa ja katajanmarjaa

Allergens: lactose-free, gluten-free, milk, egg
Allergeenit: laktoositon, gluteeniton, maito, kananmuna

Burrata

24 €

Burrata Cheese, Organic Tomato, Basil,
Dried Olives, Pine Nuts and Garlic Crostini

Burrata-juustoa, luomutomaattia, basilikaa, kuivattuja
oliiveja, pinjansiemeniä ja valkosipuli-crostinia

Allergens: seeds, milk
Allergeenit: siemenet, maito

Main Courses

Burger Maria

35 €

Charcoal-grilled Finnish Heritage Beef Patty,
Smoked Raclette Cheese, Truffle Mayonnaise,
Local Organic Romaine Salad, Local Garlic
Cucumber, Truffle Mayonnaise and French Fries

Hiiligrillattua kotimaista rotukarjan
jauhelihapihviä, briossisämpylä, savustettua
raclette-juustoa, luomu-romaine-salaattia,
Myrtilisen valkosipulikurkkua, tryffelimajoneesia
ja ranskalaisia perunoita

Available gluten-free and vegetarian.
Allergens: egg, milk

Saatavilla gluteenittomana ja kasvisversiona.
Allergeenit: kananmuna, maito

Risotto Primavera

19 / 29 €

Organic Green and White Asparagus,
Artichoke, Lemon & Parmesan

Keväinen risotto, vihreää ja valkoista luomu-
parsaa, artisokkaa, sitruunaa & parmesaania

Allergens: lactose-free, gluten-free, incl. almond, pulses
Allergeenit: laktoositon, gluteeniton, maito,
sis. mantelia, palkokasvit

Filet'n'Fries

45 €

Finnish Dry-aged Striploin, French Fries
and Béarnaise Sauce, Local Organic
Romaine Salad and Shallot Vinaigrette

Kotimaista Dry Aged ulkofileetä, ranskalaisia
perunoita ja Béarnaise-kastiketta sekä luomu-
romainesalaattia & salotti-vinaigretta

Allergens: lactose-free, gluten-free, incl. egg, milk
Allergeenit: laktoositon, gluteeniton, sis. kananmuna, maito

Catch of the Day

Daily price

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

Kotimaista villikalaa sesongin mukaan
(Päivän hinta kalan mukaan)

Allergens: fish, milk
Allergeenit: kala, maito

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>Allergens: lactose-free, egg, pulses</i>	
<i>Allergeenit: laktoositon, sis. kala, pähkinä</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>Allergens: milk, egg, pulses</i>	
<i>Allergeenit: laktoositon, maito, sis. pähkinä, kala</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>Allergens: milk, nuts</i>	
<i>Allergeenit: maito, kananmuna, laktoositon, gluteeniton</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>Allergens: milk, nuts</i>	
<i>Allergeenit: kananmuna, pistaasipähkinä, maito</i>		<i>Allergeenit: maito, pähkinä</i>	

Cocktails

Espresso Martini	20 €	Irish Coffee	20 €
Absolut Elyx, Torres Floralis		Jameson Triple Distilled,	
Moscato 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 erityisruokavalioista sekä allergeeneista tilaamisen yhteydessä.

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, Kylväsavulager	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 €