



Restaurant Lilja

Lilja is a cosmopolitan, Finnish at heart yet inspired by traditional French fine dining. The menu at Lilja flows naturally with the seasons. From local wild-caught fish to reindeer sourced in Lapland or caviar from France, Lilja avails the finest seasonal selection of premium ingredients prepared sustainably.

Fine dining -ravintola Lilja tarjoaa hienostuneita makuelämyksiä suomalaisella sydämellä ranskalaisen keittiön innoittamana. Villikalaa lähialueen kalastajilta, suomalaisia marjoja, poroa suoraan Sodankylästä ja ranskalaista kaviaaria

- Liljan vuodenaikojen mukaan vaihtuva menu esittelee parhaita suomalaisia ja eurooppalaisia sesongin raaka-aineita.

THE HOTEL MARIA

HELSINKI • FINLAND



Starters

**Salted wild whitefish, organic radish,
Meyer lemon and oyster cream** 24 €

Suolattua villisiikaa, luomuretikkaa,
Meyerin sitruunaa ja osterikreemiä

**Reindeer tongue from Moisio farm,
wild mushrooms, blueberry, truffle
consommé and organic turnip** 27 €

Poronkieltä Moisio tilalta, villisieniä, mustikkaa,
tryffeli consommé ja luomunaurista

**Sunchoke, pear, sunflower seeds,
Jasmine and miso** 20 €

Maa-artisokkaa, päärynää, auringonkukan
siemeniä, Jasmiinia ja misoa



Main Courses

**Skrei cod loin, sunchoke, oyster,
green gooseberry and lemon verbena** 35 €

Skrei-turskan seläkettä, osteria, maa-artisokkaa,
vihreää karviaista ja sitruunaverbenaa

**Celeriac, green olives, wild garlic,
beurre blanc and Marcona almonds** 29 €

Juuriselleriä, vihreitä oliiveja, karhunlaukkaa,
Beurre Blanc -kastiketta ja Marconan manteleita

**Bresse chicken, beetroot,
foie gras and blackberry** 37 €

Bressen kanaa, punajuurta, ankanmaksaa
ja karhunvatukkaa



Desserts

**Organic Ataulfo mango, coconut
and Helsinki Dairy yogurt** 18 €

Ataulfo luomumangoa, kookosta ja Helsingin
meijerin jogurttia

**Lingonberry, semolina, vanilla ice
cream and white chocolate** 20 €

Puolukkaa, mannaa, vaniljajäätelöä
ja valkosuklaata

**Milk chocolate mousse, milk ice cream,
salted peanuts and whisky caramel** 18 €

Maitosuklaamoussea, maitojäätelöä,
suolapähkinää ja viskikaramellia

Cheese and condiments 1 cheese / juusto 9 €
from trolley 3 cheeses / juustoa 19 €

Juustoja lisukkeineen kärrystä 5 cheeses / juustoa 25 €



Lilja Chef's Menu

Seaweed crustade, catch of the day, yuzu aioli and Sturia Origin caviar

Merileväcrustade, päivän kalaa, Yuzu-aiolia ja Sturia Origin -kaviaaria

Rye tartlet, smoked reindeer heart, black trumpet mushroom and lovage

Ruistartaletti, savustettua poron sydäntä, torvisientä ja lipstikkaa

Churro, Roscoff onion, Parmesan, 50-year balsamic and black truffle

Munkki, Roscoff-sipulia, parmesaania, 50-vuotiasta balsamicoa ja mustaa tryffeliä

Organic egg custard, Konnevesi vendace roe from fisherman Pääkkönen, kohlrabi and seaweeds

Luomumunavanukas, Konneveden muikunmätää kalastaja-Pääkköseltä, kyssäkaalia ja merileviä

Lobster, peanut & chestnut ravioli and Sturia Prestige caviar

Hummeria, maapähkinä-kastanja-ravioli ja Sturia Prestige -kaviaaria

Skrei cod, sunchoke, oyster, green gooseberry and lemon verbena

Skrei-turskaa, maa-artisokkaa, osteria, vihreää karviaista ja sitruunaverbenaa

Reindeer from Moision farm in Sodankylä, celeriac, truffle, blackcurrant and hazelnut

Poroa Moision tilalta Sodankylästä, juuriselleriä, tryffeliä, mustaherukkaa ja hasselpähkinää

Lemon and spruce shoot

Sitruunaa ja kuusenkerkkää

Organic Ataulfo mango, coconut and Helsinki Dairy yogurt

Ataulfo luomumangoa, kookosta ja Helsingin meijerin jogurttia

Mama's pistachio cake, blackcurrant and white chocolate

Äidin pistaasikakkua mustaherukkaa ja valkosuklaata

Beetroot and vanilla marmalade

Punajuuri-vaniljamarmeladia

Liquorice fudge, Okinawa cane sugar and sea salt

Lakritsifudgea, ruokosokeria Okinawalta ja merisuolaa

Gooseberry Marshmallow

Karviaisvahtokarkkia

Menu 135 €



Coffees & Teas

Coffee	8 €
Americano	7 €
Cappuccino	8 €
Espresso	5 €
Double Espresso	7 €
Café Latte	9 €
Hot Chocolate	9 €
Organic Earl Grey Tea	8 €
Black Assam Tea	8 €
Green Tea	8 €
Rooibos Tea	8 €



Avec

Hennessy V.S.O.P	20 €
Hennessy X.O.	48 €
Hennessy Paradis	220 €
Kyrö Dairy Cream	12 €
Cointreau	10 €
Torres, Hors d'Age 20yo	20 €
Kyrö Wood Smoke Malt Rye	20 €
Ardberg, 10yo	20 €



After Dinner Cocktails

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

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