



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 caviar from France or hand-dived scallops from Norway, 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, käsin kerättyjä kampasimpukoita Norjasta ja ranskalaista kaviaaria.

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

Head Chef
Ville Rainio

Restaurant Manager
Edmund Liew

THE HOTEL MARIA

HELSINKI • FINLAND



Aperitifs

Ruinart, Blanc de Blancs Brut NV Champagne, France	39 €
Lilja's Seasonal Negroni Kyrö Pink Gin, Carpano Bitter, Luxardo Aperitivo, Cocchi Americano Rossa	26 €
Side Car Hennessy VSOP, Cointreau, Dry Curacao, Lemon	26 €
Dry Martini Beefeater Crown Jewel, Del Professore Pickled Vermouth, Orange Bitters	26 €



Caviar

French Sturia caviar is served with a sourdough 'Abbleskive' and toast. Accompanied by homemade crème fraîche, crushed organic eggs, chives & shallots.

Ranskalainen Sturia -kaviaari tarjoillaan hapanjuurimunkin 'Abbleskiven' ja paahtoleivän kanssa. Lisänä itsetehtyä crème fraîchea, krossattua luomukananmunaa ja salotti- sekä ruohosipulia.

Sturia Origin	15 g	75 €
	30 g	120 €
Sturia Oscietre Prestige	15 g	90 €
	30 g	150 €
Sturia Beluga	30 g	280 €

Caviar is available for individual purchase in cans (30g) to be enjoyed according to personal preference.

Kaviaaria on saatavilla yksittäin ostettavissa purkeissa (30 g) nautittavaksi omien mieltymysten mukaan.

Origin 80 € | Prestige 110 € | Beluga 240 €



Starters

Norwegian Hand Dive Scallop, Green Strawberry & Oyster Norjalainen kampasimpukka, vihreä mansikka & osteri	32 €
Lambkin, Chicken Skin, Tarragon & Oxalis Karitsa, kanannahka, rakuuna & käenkaali	26 €
Mackerel, Buttermilk, Organic Cucumber, Spring Herbs & Horseradish Makrilli, piimä, luomukurkku, kevätyrtit & piparjuuri	26 €
White Asparagus, Jasmin Baerii Caviar, White Combu & Hazelnut Valkoinen parsa, Jasmin Baerii -kaviaari, valkoinen kombu & hasselpähkinä	28 €



Mains

Anjou Pigeon, Cherry, Chicory & Almond Anjoun kyyhky, kirsikka, manteli & sikuri	42 €
Perch, Langoustine, Ikura, Radish & Grilled Butter Ahven, merirapu, ikura, retikka & grillattu voi	39 €
Lambkin, Wild Garlic, Lemon, Cucumber & Yoghurt Karitsa, karhunlaukka, kurkku, sitruuna & jogurtti	35 €
Golden Beetroot, Swiss Chard, Sesame & Saffron Keltajuuri, mangoldi, seesami & sahrami	30 €



Chef's Menu

Rye x Vendance | Uni x Wonton | Macaron x Cheddar

Ruis x Muikku | Merisiili x Wonton | Macaron x Cheddar

White Asparagus, Jasmin Baerii Caviar, White Combu & Hazelnut

Valkoinen parsia, Jasmin Baerii -kaviaari, valkoinen kombu & hasselpähkinä

Norwegian Hand Dive Scallop, Green Strawberry, Verbena & Oyster

Norjalainen kampasimpukka, vihreä mansikka & osteri

Lambkin, Chicken Skin, Tarragon & Oxalis

Karitsa, kanannahka, rakuuna & käenkaali

Perch, Langoustine, Ikura, Radish & Grilled Butter

Ahven, merirapu, ikura, retikka & grillattu voi

Anjou Pigeon, Cherry, Almond & Radiccio

Anjoun kyyhky, kirsikka, manteli & sikuri

Rhubarb, Ginger & Rose

Raparperi, inkivääri & ruusu

Raspberry, White Peach, Grapes & Coriander

Vadelma, valkoinen persikka, rypäle & korianteri

Cherry x Vanilla | Rhubarb x Donut | Miso x Pinecone

Kirsikka x Vanilja | Raparperi x Munkki | Miso x Männynkäpy

Menu 135 €

Wine Pairing 120 €

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



White Wines

(12 cl / btl)

Domaine de la Sarazinière, 15 € / 92 €
‘Clos de Bruyères’
Bourgogne Aligoté 2022
Loire Valley, France

Weingut Bründlmayer, 15,60 € / 95 €
‘Ried Loiserberg 1^{örrw}’
Grüner Veltliner 2022
Kamptal, Austria

Domaine des Bernadins, 13,80 € / 84 €
‘Doré des Bernardins’
Muscat Petits Grains Sec 2022
Rhône Valley, France

Aline Beauné, ‘Le Chazelle’ 24 € / 150 €
Montagny 1er Cru 2020
Burgundy, France



Rosé Wine

(12 cl / btl)

Cave d’Esclans, 16,80 € / 108 €
‘Whispering Angel’ 2021
Provence, France



Red Wines

(12 cl / btl)

Louis Latour, Côte de 19,20 € / 120 €
Beaune Villages 2019
Burgundy, France

Le Volte dell’Ornellaia 2021 18,60 € / 115 €
Tuscany, Italy

Château la Rose 24 € / 150 €
du Temple, Pomerol 2011
Bordeaux, France

Raúl Pérez, La Vizcaína 21 € / 130 €
‘La Poulosa’ 2020
Bierzo, Spain