

# IN ROOM DINING MENUT

Tilaathan huoneeseen tarjoiltavan menun viimeistään edellisenä iltana klo 18 mennessä

[grandcentralhelsinki@scandichotels.com](mailto:grandcentralhelsinki@scandichotels.com).

Menu on saatavilla huoneisiin Superior Plus, Junior Suite ja Master Suite, sillä näissä huoneissa on pöytä, jonka ääressä voit syödä. Voit valita ajan, jolloin menu tuodaan huoneeseen: klo 18.00, 19.00 tai 20.00 – annokset tuodaan noin 30 min sisällä. Hinnat sisältävät toimituksen huoneeseen.

Please order the In Room Dining menu at least previous day until 6 pm

[grandcentralhelsinki@scandichotels.com](mailto:grandcentralhelsinki@scandichotels.com)

Menu is available to the rooms Superior Plus, Junior Suite and Master Suite, because of the table in those rooms. Please choose the room service time: 6 pm, 7 pm or 8 pm – the menu will be served in 30 minutes. Room service fee is included in the price.

## GRAND BRASSERIE MENU

**Kermanen kastanjakeitto**, rapeaa serranokinkkua ja manchegojuustoa (L, G)

*Creamy chestnut soup, crispy serrano ham and manchego cheese (L, G)*

**Rieslingissä haudutettua kuhaa Florentine**, lehtipinaattia, simpukkakastiketta ja perunaterriini (L)

*Pikeperch Florentine poached in Riesling, spinach, blue mussel sauce and potato terrine (L)*

Lisää kaviaaria / Add Caviar 10 g 9,00 €

**Schwarzwald**: suklaakakkua, kirsikkasorbettia ja vaniljakreemiä (L, G)

*Schwarzwald: chocolate cake, cherry sorbet and vanilla creme (L, G)*

49 €

## CHEF'S MENU

**Siikatartar**, tilliemulsio ja syysjuureksia (L, G)

*White fish tartar, dill emulsion and autumn root vegetables (L, G)*

**Grillattu entrecôte**, maa-artisokkapyreetä, duxelles kauden sienistä ja perunafondant (L, G)

*Grilled entrecôte, Jerusalem artichoke purée, seasonal mushroom duxelles and potato fondant (L, G)*

**Karamellisoitua päärynää**, financierleivos ja mokkavaahtoa (L)

*Caramelized pear, financier pastry and mocha mousse (L)*

54 €

