



Nº 72 — WORLD'S BEST STEAK RESTAURANTS 2026

Lämpimästi tervetuloa ravintola Grandiin ja Grandin Goldfish-kabinettiin. Jokainen annoksemme on kunnianosoitus ensiluokkaiselle suomalaiselle lihalle ja tarkoin valituille raaka-aineille.

Sylvester Soisalo & Matti Wikberg

Paras liha Helsingissä. Aina.

Katso lista täältä: worldbeststeaks.com/the-list

100% kotimainen Tarjoamme yksinoikeudella vain suomalaista lihaa, jonka alkuperään ja laatuun voi luottaa.	Jokaiselle jotain — oikeasti Liha, kala tai kasvis — jokainen annos on tehty samalla intohimolla. Kukaan ei jää paitsi.	Aina räätälöity Toiveiden mukaan 3-8 ruokalajin menuja, keittiömestарimme suunnittelemina, sommelierin viinisuosituksin.
--	---	--

Tila, joka taipuu

Meillä on tilaa 150 vieraille — pääsalissa, sivusaleissa, terassilla tai yksityisessä Goldfish-kabinetissa, jopa 20 hengelle (ja tarvittaessa koppi omalle DJ:lle 🎧). Koko ravintola on varattavissa yksityistilaisuuksiin. Haluatko Grandin luoksesi? Keittiömestari ja sommelier tulevat sinne, missä sinä olet.

MENU

The Grand Menu — 72 €

Alkuruoka SIIKATARTAR — Kylmäsavusiikaa, avokadoa, sitrushedelmää, ponzua ja seesaminsiemeniä Lisäksi: ETANAT — Valkosipuli- & persiljagratinoidut etanat — 16 €	Pääruoka, valinnan mukaan PRIME ENTRECÔTE — Grillattu suomalainen prime entrecôte, klassinen béarnaise- & punaviinikastike, vihreä salaatti & ranskalaiset <i>tai</i> HIILLOSTETTUA TONNIKALAA — Tonnikalapihvi, rucola- & parmesaanisalaatti, béarnaisekastike
Jälkiruoka SUKLAAJUBILEE — Tumma suklaaganache, hasselpähkinä, karamelli & chantilly Lisäksi: JUUSTOT — valikoima kauden juustoa lisukkeilla — 14 €	

Viinisuositukset **52 €** | Premium-viinisuositukset **82 €**

MENU

The Grand Vege Menu — 72 €

Alkuruoka AVOKADOTARTAR — Avokadoa, ponzua ja seesaminsiemeniä Lisäksi: BURRATA — Burrataa, grillatut kirsikkatomaatit & maustettu hunaja — 16 €	Pääruoka RAPEA MAISSIPIHVI — Rapea voipapu-maissipihvi, avokado-kurkkusalsa & musta tryffeli <i>tai</i> SIENI RYDBERG — paistettuja sieniä, perunaa, vin jaune -kastiketta	Jälkiruoka SUKLAAJUBILEE — Tumma suklaaganache, hasselpähkinä, karamelli & chantilly Lisäksi: JUUSTOT — valikoima kauden juustoja lisukkeilla — 14 €
--	--	--

Viinisuositukset **52 €** | Premium-viinisuositukset **82 €**

MENU

Menu Express — 46 €

Menu Express ENDIIVISALAATTI — Endiiviä, saksanpähkinää, fenkolia, päärynää & vuohenjuustoa PIHVI & RANSKALAISET — Grillattua suomalaista naudanlihaa, viski-pippurikastike & ranskalaiset JÄÄTELÖ — maitojäätelöä lapinlehmänmaidosta, viimeistelty oliiviöljyllä	Menu Vege Express ENDIIVISALAATTI — Endiiviä, saksanpähkinää, fenkolia, päärynää & vuohenjuustoa RAPEA MAISSIPIHVI — Rapea voipapu-maissipihvi, avokado-kurkkusalsa & musta tryffeli JÄÄTELÖ — maitojäätelöä lapinlehmänmaidosta, viimeistelty oliiviöljyllä
---	---

Viinisuositukset **36 €** | Premium-viinisuositukset **66 €**

SIGNATURE MENU

Menu Wellington Experience — 99 € — Syksyn erikoisuus (saatavilla loka-marraskuussa)

Kateenkorva Rapeaksi paistettua vasikan kateenkorvaa, Västerbotten-juustoa	Grillattu luuydin & tartar Grillattu naudan luuydin, yrtti- & parmesaaninkuorrutus, grillattua leipää & naudentartar
Hirvi-Wellington Paistettua hirvenfileetä, sieniduxelles & serrano-kinkkua voitaikinassa, musta tryffeli-madeirakastike	Colonel Kirsikkasorbettia & vodkaa

Viinisuositukset **79 €** | Premium-viinisuositukset **109 €**

SIGNATURE MENU

Menu Dry Age — 89 € — Tarjoillaan neljälle tai useammalle

Endiivisalaatti Endiiviä, saksanpähkinää, fenkolia, päärynää & vuohenjuustoa	Burrata Burrataa, grillatut kirsikkatomaatit & maustettu hunaja	Klassinen tartar Naudantartar, Tabasco, suolakurkku, kapris & keltuainen, hapanjuurileipä
30 päivää kuivakypsytetty Prime Rib (luulla) Grillattua suomalaista prime ribiä, klassinen béarnaise & punaviinikastike, ranskalaiset & vihreät pavut		Suklaajubilee Tumma suklaaganache, hasselpähkinä, karamelli & chantilly

Viinisuositukset **52 €** | Premium-viinisuositukset **82 €**

Juomat

Viinilista

**Kuohuviinit**

Crémant de Loire Tradition Brut — 70 €,
Maison du Vin, Loire, Ranska
Brut Réserve "Vieilles Vignes" — 120 €,
Francis Orban, Champagne, Ranska
Blanc de Noirs, Premier Cru La Montagne
— 150 €, Boizel, Champagne, Ranska

 Myös laseittain!

**Valkoviinit**

Riesling Trocken 2023 — 65 €,
G.Schlink, Nahe, Saksa
Albariño 2023 — 80 €,
Azulejo, Rías Baixas, Espanja
Mâcon-Vinzelles 2023 — 100 €,
J.C. Perraud, Bourgogne, Ranska
Sancerre Silex 2022 — 135 €,
François Le Saint, Loire, Ranska

**Punaviinit**

Cune Rioja Crianza 2021 — 70 €,
Bodegas CVNE, Rioja, Espanja
Rheinhessen Pinot Noir 2022 — 85 €,
Sebastian Erbeldinger, Rheinhessen,
Saksa
Valpolicella Ripasso Classico Superiore
2020 — 110 €, Le Calendre, Veneto, Italia
Charmes de Kirwan Margaux 2021 — 160
€, Château Kirwan, Bordeaux

Thoreau, hapotettu — 8 € | Thoreau, suodatettu — 8 € | Virvokkeet — 5 €

 **Psst! — kellarilista on piilossa, mutta ei sinulta. Kysy henkilökunnalta!**

Cocktailit & aperitiivit



Passion Star Martini — 18 €

Ketel One Vodka, passionhedelmä, sitruuna,
Boizel Brut Réserve Champagne



G & T — 15 €

Hendrick's Gin, tonic-vesi



Negroni — 17 €

Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula



Dry Martini — 16 €

Tanqueray No. 10, Noilly Prat,
appelsiinibitters, Nocellara-oliivi



Elderflower Highball — 15 €

Lillet Blanc, salvia, limetinlehti, basilika,
kukkaistonic. [Myös alkoholiton 11 €](#)



Dirty Martini Tonic — 16 €

Bartender's daily special

 **Samppanjacocktailit ovat aina listalla — kysy vain!**

Aterian päätteeksi...

Kahvi / Tee — 5 €

Baileys Irish cream — 8 €

Hine Rare cognac — 15 €

Hine XO cognac — 23 €

Macallan whisky 25 yo — 250 €

Macallan whisky Double Cask 12 yo — 18 €

Laphroaig whisky 10 yo — 15 €

Flor de Caña Centenario 18 rum — 16 €

Espresso Martini — 17 €

Hot shot — 10 €

Huomioimme erityisruokavaliot ennakoon ilmoitetun mukaan. Pidätämme oikeuden maltillisiin muutoksiin raaka-aineiden saatavuuden mukaan. Yli 10 hengen ryhmille suosittelemme varaamaan ruokailuun vähintään 3 h. Alle 12-vuotiaat lapset syövät -50 % hintaan. Autamme mielellämme kaikissa varauksissa ja kysymyksissä osoitteessa sales@w-restaurants.fi