

MENU NORDIC

by Chef Eero Vottonen & Sommelier Heidi Mäkinen

Lavaret & Sour Cream

Savustettua siikaa, tillillä maustettua hapankermää ja kurkkua

Rökt sik, surgrädde smaksatt med dill och gurka

Slightly smoked Lavaret with Dill seasoned Sour Cream and Cucumber

**Jacques Lassaigue Les Vignes de Montgueux Blanc de Blancs Extra Brut, Champagne*

• • •

Jerusalem Artichoke & Trout Roe

Haudutettua maa-artisokkaa, marinoitua sipulia ja taimenenmätikastiketta

Bräserad jordärtskocka, marinerad lök och sås på öringsrom

Braised Jerusalem Artichokes, marinated Onions and Sauce with Trout Roe

8 cl Philippe Kuhn Grauer Burgunder vom Löss Trocken 2015, Pfalz, Germany

• • •

Poultry Liver & Celeriac

Linnunmaksamoussea, marinoituja metsäsieniä ja juuriselleriä

Mousse på fågellever, marinerade skogssvampar och rotselleri

Poultry Liver Mousse with marinated Forest Mushrooms and Celeriac

8 cl Yealands Estate Land Made Pinot Noir 2014, Marlborough, New Zealand

• • •

Cod & Horseradish

Paistettua turskan seläkettä, katkarapuja ja piparjuurella maustettua paahdettua kukkakaalia

Stekt torskrygg, räkor och rostad blomkål smaksatt med pepparrot

Pan-fried Loin of Cod with Shrimps and Horse Radish seasoned roasted Cauliflower

16 cl Roger Champault Sancerre Côte de Champtin 2013, Loire

tai / eller / or

Lamb & Onion

Paahdettua karitsan fileetä, karamellisoitua sipulia ja paistettua persiljajuurta

Rostad lammfilé, karamelliserad lök och stekt persiljerot

Roasted Sirloin of Lamb with caramelized Onions and fried Parsley Root

16 cl Maison Nicolas Perrin Cornas 2014, Rhône

• • •

Apple & Caramel

Haudutettua syysomenaa, omenaviinietikalla maustettua karamellia ja piimäjäätelöä

Bräserat höstäpple, karamell smaksatt med äppelvinäger och surmjölksglass

Braised Apple with Apple Vinegar seasoned Caramel and Buttermilk Ice Cream

8 cl Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2005

118,00 € | 1097,00 SEK

Club One 109,00 € | 1014,00 SEK

* As aperitif sommelier Heidi Mäkinen & Bocuse d'Or Candidate Eero Vottonen recommend Jacques Lassaigue Les Vignes de Montgueux Blanc de Blancs Extra Brut, Champagne (bottle price 66,90 €)



SILJA LINE 

FIN

ALKURUOAT

15,00 € | 140,00 SEK

Lavaret & Sour Cream

Savustettua siikaa, tillillä maustettua hapankermaa ja kurkkua

Jerusalem Artichoke & Trout Roe

Haudutettua maa-artisokkaa, marinoitua sipulia ja taimenenmätikastiketta

Poultry Liver & Celeriac

Linnunmaksamoussea, marinoituja metsäsieniä ja juuriselleriä

Reindeer & Potato

Ilmakuivattua poronpaistia, puikulaperunaa ja karpaloita

Langoustine & Fennel

Merirapukeittoa ja rapu-fenkolisalaattia

PÄÄRUOAT

28,00 € | 260,00 SEK

Cod & Horseradish

Paahdettua turskanseläkettä, katkarapuja ja piparjuurella maustettua paahdettua kukkakaalia

Salmon & Lobster

Paistettua lohta, hummeria ja ruskistettua voita

Lamb & Onion

Paahdettua karitsanfileettä, karamellisoitua sipulia ja paistettua persiljajuurta

Duck & Apricot

Paistettua ankanrintaa, mustajuuripyreetä ja tummaa aprikoosikastiketta

Porcini & Barley

Herkkutattiohrattoa, härkäpapusalaatia ja tiristettyä pinaattia

JÄLKIRUOAT

14,00 € | 130,00 SEK

Cheeses

Kotimaisia juustoja lisäkkeineen

Apple & Buttermilk

Haudutettua syysomenaa, omenaviinietikalla maustettua karamellia ja piimäjäätelöä

Chocolate & Raspberries

Suklaafondant, suolakinuskia ja vadelmasorbettia

Cloudberry & Honey

Lakkapossettia, hunajacrumblea ja kuivattua marenkia

Cheese & Liquorice

Vaniljalla ja sitruunalla maustettua juustokakkua, lakritsia ja salmiakkijäätelöä

SVE

FÖRRÄTTER

15,00 € | 140,00 SEK

Lavaret & Sour Cream

Rökt sik, surgrädde smaksatt med dill och gurka

Jerusalem Artichoke & Trout Roe

Bräserad jordärtskocka, marinerad lök och sås på öringsrom

Poultry Liver & Celeriac

Mousse på fågellever, marinerade skogssvampar och rotselleri

Reindeer & Potato

Lufttorkad renstek, mandelpotatis och tranbär

Langoustine & Fennel

Havskraftssoppa och kraft-fänkålssallad

HUVUDRÄTTER

28,00 € | 260,00 SEK

Cod & Horseradish

Stekt torskrygg, räkor och rostad blomkål smaksatt med pepparrot

Salmon & Lobster

Stekt lax, hummer och brynt smör

Lamb & Onion

Rostad lammfilé, karamelliserad lök och stekt persiljerot

Duck & Apricot

Stekt ankbröst, svartrotspuré och mörk aprikossås

Porcini & Barley

Bräserad korn med karljohansvamps, bondbönessallad och friterad spenat

DESSERTER

14,00 € | 130,00 SEK

Cheeses

Finska ostar med tillbehör

Apple & Buttermilk

Bräserat höstäpple, karamell smaksatt med äppelvinäger och surmjölksglass

Chocolate & Raspberries

Chokladfondant, salt-kinuski och hallonsorbet

Cloudberry & Honey

Hjortron, honung crumble och torkad maräng

Cheese & Liquorice

Ostkaka smaksatt med vanilj och citron, lakrits och saltlakrits glass

ENG

STARTERS

15,00 € | 140,00 SEK

Lavaret & Sour Cream

Slightly smoked Lavaret with Dill seasoned Sour Cream and Cucumber

Jerusalem Artichoke & Trout Roe

Braised Jerusalem Artichokes, marinated Onions and Sauce with Trout Roe

Poultry Liver & Celeriac

Poultry Liver Mousse with marinated forest Mushrooms and Celeriac

Reindeer & Potato

Air-dried Reindeer, Lappish Potatoes and Cranberries

Langoustine & Fennel

Langoustine Soup and Crayfish Fennel Salad

MAIN COURSES

28,00 € | 260,00 SEK

Cod & Horseradish

Panfried Loin of Cod with Shrimps and Horse Radish seasoned roasted Cauliflower

Salmon & Lobster

Pan-fried Salmon, Lobster and browned Butter

Lamb & Onion

Roasted sirloin of Lamb with caramelized Onions and fried Parsley Root

Duck & Apricot

Pan-fried Duck Breast, Salsify Purée and dark Apricot Sauce

Porcini & Barley

Braised Barley with Porcini, Bell Bean Salad and frizzled Spinach

DESSERTS

14,00 € | 130,00 SEK

Cheeses

Finnish Cheese with sides

Apple & Buttermilk

Braised Apple with Apple Vinegar and Buttermilk Ice Cream

Chocolate & Raspberries

Chocolate Fondant, Salted Caramel and Raspberry Sorbet

Cloudberry & Honey

Cloudberry, Honey Crumble and dried Meringue

Cheese & Liquorice

Cheese Cake seasoned with Vanilla and Lemon, Liquorice and Salty Liquorice Ice Cream