

# MENU DI GRUPPO

SILJA SYMPHONY / SILJA SERENADE / BALTIC PRINCESS / GALAXY 1.10.2017-31.3.2018

4 RUOKALAJIA / RÄTTER / COURSES 50 € / 480 SEK (ANTIPASTO, PRIMI, SECONDI, DOLCI)

3 RUOKALAJIA / RÄTTER / COURSES 40 € / 384 SEK

2 RUOKALAJIA / RÄTTER / COURSES 35 € / 336 SEK

ANTIPASTI

## ZUPPA DI FUNGHI CON CREMA DI TARTUFI (L, G)

Kuohkeaa tattikeittoa ja tryffelikermaa

Karl johansvampsoppa, tryffelgrädde

Porcini mushroom soup with truffle cream

Суп из боровиков и трюфельные сливки

Tenuta Monteloro Mezzo Braccio Riesling, Antinori, Toscana, Italy 75 cl 36,00 € / 346 SEK

## INSALATA DI GAMBERI CON MOZZARELLA (G)

Salaatti katkaravuista ja mozzarellasta

Sallad på räkor och mozzarella

Shrimp and mozzarella salad

Салат из креветок и моцареллы

Sancerre Grande Reserve Silja 60, Henri Bourgeois, Loire, France 75 cl 34,00 € / 326 SEK

## PROSCIUTTO CRUDO, POMODORI ED OLIVE (L, G)

Ilmakuivattua kinkkua, tomaattia ja oliivisalaattia

Lufttorkad skinka med tomat och olivsallad

Dry-cured ham, tomato and olive salad

Вяленая ветчина, помидор и салат из оливок

Montepulciano d'Abruzzo, Cantina Zaccagnini, Abruzzo, Italy 75 cl 26,00 € / 250 SEK

## SALMONE AFFUMICATO CON ACCIUGHE, PECORINO E FINOCCHIO (L, G)

Kylmäsavustettua lohta, sardelliaiolilla, pecorinojuustoa ja fenkolia

Kallrökt lax, med sardellaioli, pecorino och hyvlad fänkål

Cold smoked salmon with anchovy aioli, pecorino and fennel

Лосось холодного копчения и айоли с анчоусом, пекорино и фенхель

Castello della Sala San Giovanni Orvieto Superiore, Toscana, Italy 75 cl 31,00 € / 298 SEK

PASTE / PRIMI

## POLPETTE DI CECI ITALIANI IN SALSA DI POMODORO CON ZUCCHINE (V)

Italialaisia kikhernepullia tomaattikastikkeessa ja kesäkurpitsaa

Italienska kikärtsbullar i tomatsås med zucchini

Italian chickpea balls in a tomato sauce with zucchini

Итальянские тефтели из турецкого гороха в томатном соусе с цуккини

Falanghina del Sannio, Mastroberardino, Campania, Italy (white wine) 75 cl 26,00 € / 250 SEK

Montepulciano d'Abruzzo, Cantina Zaccagnini, Abruzzo, Italy (red wine) 75 cl 26,00 € / 250 SEK

## SPAGHETTI CHITARRA CON RIDUZIONE DI GRANCIO ED ARAGOSTA

Spaghetti Chitarra, taskurapua ja hummerireduktiota

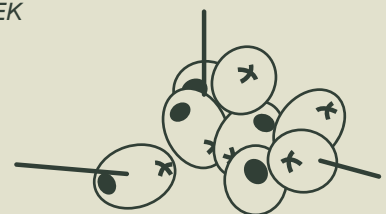
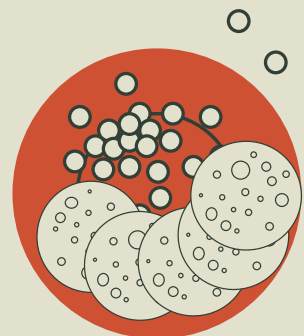
Spaghetti Chitarra med krabba och hummerreduktion

Spaghetti Chitarra with crab and lobster reduction

Спагетти «алла китарра» с редукцией из краба и омара

Tenuta Monteloro Mezzo Braccio Riesling, Toscana, Italy 75 cl 36,00 € / 346 SEK

**TAVOLATA**  
RISTORANTE ITALIANO



SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI BISTECCA DI FIANCO, LENTICCHIE, SALSA MARSALA E PATATE ARROSTITE (L, G)

Kuvepaistia, linssipaistosta, marsalakastiketta ja paahdettua perunaa

Flankstek, linsragu, marsalasås och rostad potatis

Flank steak, lentil bake, marsala sauce and roasted potatoes

Фланк-стейк, рагу из чечевицы, соус-марсала и жареный картофель

Caterina Zardini Valpolicella Classico Superiore, Giuseppe Campagnola, Veneto, Italy 75 cl 33,00 € / 317 SEK

POLLO ARROSTO CON RISO AL LIMONE, ROSMARINO E PINOLI (L, G)

Paistettua maissikananrintaa, sitruunarisotolla, rosmariinia ja pinjansiemeniä

Stekt majskyckling med citronrisotto, rosmarin och pistagenötter

Roasted corn-fed chicken with lemon risotto, rosemary and pine nuts

Жареная грудка «кукурузной» курицы с лимонным ризотто, розмарин и кедровые орешки

Peppoli Chianti Classico, Antinori, Toscana, Italy 75 cl 31,00 € / 298 SEK

SALMERINO ARROSTO, INSALATA CON PATATE ARROSTO E CREMA D'ERBE (L, G)

Paahdettua nierää, salaatti paahdetuista perunoista ja yrttikastiketta

Rostad röding, sallad på rostad potatis och örtsås

Roasted Arctic char, salad with roasted potatoes and a herb sauce

Жареный арктический голец, салат из жареного картофеля и соус из пряных трав

Tenuta Monteloro Mezzo Braccio Riesling, Antinori, Toscana, Italy 75 cl 36,00 € / 346 SEK



FORMAGGI

PEZZO DI FORMAGGIO 5,00 € / 48 SEK

Pala juustoa

En bit ost

A piece of cheese

Amarone Silja 60, Domini Veneti, Veneto, Italy 75 cl 43,00 € / 413 SEK



DOLCI

MOUSSE DI RICOTTA CON MERINGA AL RUM E CIOCCOLATO BIANCO (G)

Ricottamoussea, rommimarenkia ja valkosuklaata

Ricottamousse, rommaräng och vitchokladflarn

Ricotta mousse, rum meringue and white chocolate

Мусс из рикотты с ромовым безе и белым шоколадом

Pomino Vinsanto, DOC Vinsanto, Italy 50 cl 60,00 € / 576 SEK | 8 cl 6,50 € / 62 SEK

PANFORTE AL CIOCCOLATO CON GELATO AL LIMONCELLO E FOGLIE DI BASILICO (L)

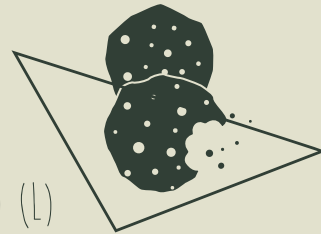
Suklaa-panfortea, limoncellosorbettia ja basilikaa

Chokladpanforte, limoncellosorbet och basilika

Chocolate panforte, limoncello sorbet and basil

Шоколадный панфорте с сорбе из лимончелло и базилик

Fiorato Recipoto della Valpolicella, Tommasi, Veneto, Italy 37,5 cl 28,00 € / 269 SEK | 8 cl 6,90 € / 66 SEK



PANNA COTTA AL CREME CARAMEL CON TORTA ALLE MANDORLE E SCIROPINO DI VIOLE (L, G)

Karamellipannacottaa, mantelikakkua ja orvokkisiirappia

Karamellpannacotta, mandelkaka och violsirap

Caramel panna cotta, almond cake and violet syrup

Карамельная панна-котта, миндальное пирожное и сироп из анютиных глазок

Pomino Vinsanto, DOC Vinsanto, Italy 50 cl 60,00 € / 576 SEK | 8 cl 6,50 € / 62 SEK

PIATTO DI FORMAGGI (L)

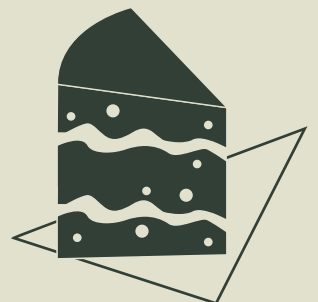
Juustolautanen

Osttallrik

Cheese plate

Блюдо с сырами

Amarone Silja 60, Domini Veneti, Veneto, Italy 75 cl 43,00 € / 413 SEK



L = Sisältää laktoosia / Innehåller laktos / Contains lactose / Содержит лактозу

G = Sisältää gluteenia / Innehåller gluten / Contains gluten / Содержит глютен

V = Vegaani / Vegan / Vegan / Беран

## MENUVALINNAT

---

- Menut tarjoillaan vähintään 8 hengen ryhmille ja menuvalinnan tulee olla yhtenäinen.
- Paikkavaraus ryhmälle edellyttää yhtenäisen menun valitsemista.
- Menun voitte valita vapaasti yhdistelemällä alkuruoan, pääruoan sekä jälkiruoan, jotka koko seurue nauttivat.
- Ilmoitattehan tilauksen yhteydessä mahdolliset allergiat tai muut rajoitukset ruokavalioissa, jotta voimme muokata valitsemanne tarjoilut kyseisille henkilöille sopiviksi. Laivan keittiöpäällikkö suunnittelee yhtenäiseen menuun sopivan erikoisruokavaliomenukokonaisuuden.

## JUOMATILAUKSET

- Suosittelemme teitä tilaamaan illallisen juomat etukäteen, jotta ryhmänne pystyy nauttimaan illallisesta keskeytyksettä.
- Menukokonaisuuksien hintoihin sisältyy lähdevesi.
- Kahvi ja avec on juhlava päätös illalliselle.
- Pidätämme oikeuden hinnanmuutoksiin, tuotevalikoimavaihdoksiin ja viinien vuosikertamuutoksiin.
- Valikoimien vaihtuessa asiakkaalle korvataan poistunut tuote vastaavan arvoisella tuotteella.

Ryhmämenutilaukset on tehtävä viimeistään 14 vrk ennen matkaa.

## MENYVAL

---

- Menyerna serveras till grupper på minst 8 personer och menyvalet skall vara enhetligt.
- En bordsreservation för en grupp förutsätter även ett enhetligt menyval.
- Menyn komponeras genom att välja en förrätt, huvudrätt och efterrätt som hela sällskapet äter.
- Information om matallergier/specialdiet skall meddelas i samband med beställningen så att vårt kök kan anpassa de valda rätterna enligt gästens specialbehov.

## BESTÄLLNING AV DRYCKER

- Vi rekommenderar er att beställa även måltidsdryckerna i förväg. Ni kan välja mellan rekommenderade viner till varje maträtt eller dryckespaket med husets vin, öl, cider eller alkoholfritt.
- Källvatten ingår i priset på färdigmenyerna.
- Kaffe och avec kronar middagen.
- Vi förbehåller oss rätten till prisändringar, byte av produkturval och ändringar i vinernas årgångar.
- Vid eventuella ändringar i urvalet kompenseras kunden med en produkt vars pris motsvarar priset på den ursprungliga produkten.

Beställningar av gruppmenyer bör göras senast 14 dygn före utresan.

## MENU OPTIONS

---

- Group menus are served for groups of at least 8 persons and the selected menu must be the same for the entire group.
- Group bookings can only be made if you book the same menu for the entire group.
- The menu is created by combining the dishes from the selection of starters, main dishes and desserts, which the whole group will have.
- When placing your order, please inform us of any allergies or dietary restrictions so that we can adapt your chosen dishes where necessary. The ship's head chef will create a special menu for those with dietary restrictions that is in line with the group menu.

## DRINK ORDERS

- We recommend you order any drinks in advance to allow your group to enjoy their dinner without interruptions.
- Menu prices include spring water.
- Coffee and avec will be a festive ending of the dinner.
- We reserve the right to amend prices, as well as to change product selections and wine vintage.
- In case of selection changes, we will replace the removed product with one of corresponding value.

Group menus must be ordered at least 14 days in advance.