

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

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 (L)

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

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

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,G)

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 GRANCHIO ED ARAGOSTA (G)

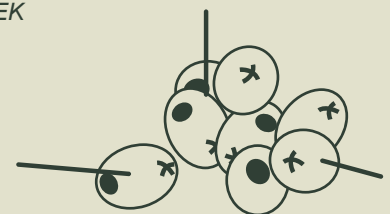
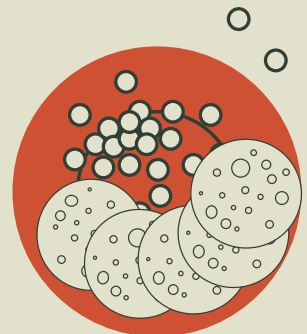
Spaghetti Chitarra, taskurapua ja hummerireduktiota

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

FILETTO DI MANZO, INSALATA DI VERDURE CALDE DI STAGIONE, PATATE GRATINATE CON PARMIGIANO E SALSA DI BAROLO

Kokonaisena paistettua häränsäfilettä, lämmin salaatti kauden vihanneksista, parmesanperunagratiinia ja Barolokastiketta

Helstekst oxfilé med varm sallad på säsongens grönsaker, parmesangratinerad potatis och Barolosås
 Fillet of beef, warm seasonal vegetable salad, parmesan gratinated potatoes and Barolo sauce

Бычья вырезка, зажаренная целиком, тёплый салат из сезонных овощей, gratинированный пармезаном картофель и соус «Бароло»

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

POLLO ARROSTO CON RISO AL LIMONE, ROSMARINO E PINOLI

Paistettua maissikananrintaa, sitruunarisotolla, rosmariinia ja pistaasipähkinötä

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

Paahdettua nieriää, 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

PEZZO DI FORMAGGIO 5,00 € / 48 SEK (L)

Pala juustoa

En bit ost

A piece of cheese

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

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

Ricottamoussea, rommimarenkia ja valkosuklaata

Ricottamousse, rommaräng och vitchokladflarn

Ricotta mousse, rum meringue and white chocolate

Мусс из рикотты с ромовым бее и белым шоколадом

Pomino Vinsanto, DOC Vinsanto, Italy 8 cl 6,50 € / 62 SEK

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

Suklaapanfortea, 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 8 cl 6,90 € / 66 SEK

PANNA COTTA AL CREME CARAMEL CON TORTA ALLE MANDORLE E SCIROPPINO DI VIOLE (G)

Karamellipannacottaa, mantelikakkua ja orvokkisiirappia

Karamellipannacotta, mandelkaka och violsirap

Caramel panna cotta with almond cake and violet syrup

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

Pomino Vinsanto, DOC Vinsanto, Italy 8 cl 6,50 € / 62 SEK

PIATTO DI FORMAGGI (L)

Juustolautanen

Osttallrik

Cheese plate

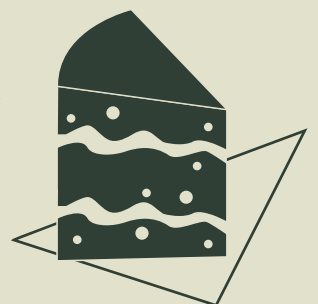
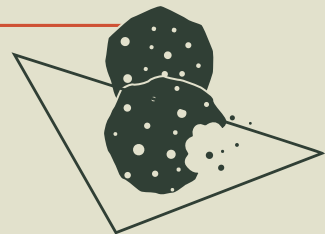
Блюдо с сырами

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 / Веган



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.