

MENU DI GRUPPO

SILJA SYMPHONY & SILJA SERENADE 1.4.2018-31.3.2019

4 RUOKALAJIA / RÄTTER / COURSES 50 € / 500 SEK (ANTIPASTO, PRIMI, SECONDI, DOLCI)

3 RUOKALAJIA / RÄTTER / COURSES 40 € / 400 SEK

2 RUOKALAJIA / RÄTTER / COURSES 35 € / 350 SEK



ANTIPASTI

SALUMI MISTI

Ilmakuivattua kinkkua, hunajamelonia, salamivalikoima, grillattuja kasviksia, Bresaola -härkää ja kuivattuja kirsikkatomaatteja
Lufttorkad skinka, honungsmelon, urval av salami, grillade grönsaker, Bresaola och torkade körsbärstomater
Air-dried ham, honey melon, salami assortment, grilled vegetables, Bresaola and dried cherry tomatoes
Вяленая ветчина, медовая дыня, ассорти из салями, овощи-гриль, брезаола из бычатины и сушёные помидоры-черри

Marchesi Antinori Peppoli Chianti Classico, Tuscany, Italy 75 cl 31 € / 310 SEK

CAPRESE (V)

Tomaatti-mozzarellasalaattia

Tomat-mozzarellasallad

Tomato and mozzarella salad

Салат из помидоров и моцареллы

Fontanafredda Roero Arneis, Piemonte, Italy 75 cl 31 € / 310 SEK



SALMONE IN DUE MODI

Lohta kahdella tavalla, tuorekurkkusalaattia ja kapriskastiketta

Lax på två sätt, sallad på färskgurka och kaprissås

Salmon in two ways, fresh cucumber salad and caper sauce

Лосось в двух вариантах, салат из свежего огурца, соус с каперсами

Tommasi Le Volpare Soave Classico, Veneto, Italy 75 cl 25 € / 250 SEK

INSALATA DI MARE

Katkarapuja, mustekalaa, avokadoa ja mangoa

Räkor, bläckfisk, avocado och mango

Shrimps, octopus, avocado and mango

Креветки, осьминог, авокадо и манго

Castello Della Sala San Giovanni Orvieto Superiore, Tuscany, Italy 75 cl 32 € / 320 SEK



PASTE / PRIMI

RISOTTO AI GAMBERI

»ROK«
Extravergini Millesimati

Katkarapurisottoa, tomaattia ja sitruksella maustettua Stracciatella -juustoa

Räkrisotto, tomat och citrusmaksatt Stracciatellaost

Shrimp risotto, tomato and citrus flavoured Stracciatella cheese

Ризотто с креветками, помидор, приправленный цитрусовыми сыр «Страчателла»

Marchesi Antinori Tenuta Monteloro Mezzo Braccio Riesling Toscana, Tuscany, Italy 75 cl 37 € / 370 SEK

PACCHERI ALLA LIGURE (V)

»ROK«
Extravergini Millesimati

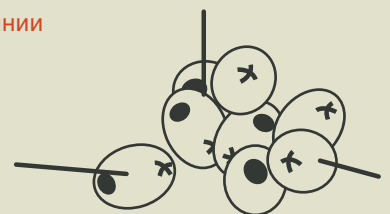
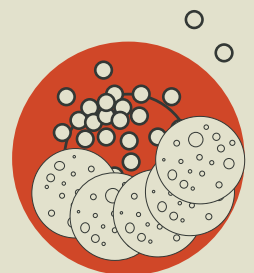
Paccheripastaa, kesäkurpitsaa, tomaattia, Taggiasca -oliiveja ja paahdettuja pinjansiemeniä

Paccheripasta, zucchini, tomat, Taggiasca-oliver och rostade pinjenötter

Pacheri pasta, zucchini, tomato, Taggiasca olives and roasted pine nuts

Паста-паккери, цуккини, помидор, оливки «Таджаска», обжаренные семена пинии

Cantina Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzo, Italy 75 cl 26 € / 260 SEK



SECONDI

POLLO CON VERDURE

Maissikananrintaa, grillattua munakoisoa, kauden kasviksia, timjamikastiketta ja gnoccheja
Majskycklingbröst, grillad aubergine, säsongens grönsaker, timjansås och gnocchi
 Corn-fed chicken breast, grilled aubergine, seasonal vegetables, thyme sauce and gnocchi
Грудка «кукурузной» курицы, баклажан-гриль, сезонные овощи, соус с тимьяном и гноччи

Hipster Negroamaro, Puglia, Italy 75 cl 25 € / 250 SEK

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA »ROK«
Extravergin Millesimati

Grillattua härän sisäfilettä, paahdettua perunaa ja haudutettua endiiviä
Grillad oxfilé, rostad potatis och bräserad endiv
 Grilled fillet of beef, roasted potato and braised endive
Бычья вырезка с гриля, жареный картофель, тушеный эндивий
Giuseppe Campagnola Ripasso, Veneto, Italy 75 cl 30 € / 300 SEK

SALMONE ARROSTO »ROK«
Extravergin Millesimati

Paahdettua lohta, kauden kasviksia, marinoitua punasipulia ja paahdettua seesamikastiketta
Rostad lax, säsongens grönsaker, marinerad rödlök och rostad sesamsås
 Roasted salmon, seasonal vegetables, marinated red onion and roasted sesame sauce
Жареный лосось, сезонные овощи, маринованный красный лук, жареный кунжутный соус
Banfi Serena Pinot Grigio, Tuscany, Italy 75 cl 25 € / 250 SEK



FORMAGGI

FORMAGGIO 5,00 € / 48 SEK

Pala juustoa
En bit ost
 A piece of cheese
Кусок сыра



DOLCI

BUDINO AL FORMAGGIO »ROK«
Extravergin Millesimati

Vuohenjuustovanukas, sokeroitua appelsiinia, hasselpähkinää ja suklaakastiketta
Getostpudding, sockrad apelsin, hasselnöt och chokladsås
 Goat-cheese pudding, sugared orange and chocolate sauce
Пудинг из козьего сыра, засахаренный апельсин, фундук, шоколадный соус

MISTO DI DESSERTS »ROK«
Extravergin Millesimati

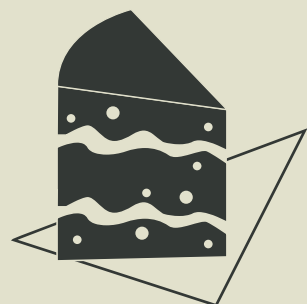
Tiramisu, sitrusjäätelöä, neitsytoliiviöljycrumblea ja punaisia marjoja
Tiramisu, citrusglass, extra virgine olivolje crumble och röda bär
 Tiramisu, citrus ice cream, extra virgine olive oil crumble and red berries
Тирамису, цитрусовое мороженое, крошка из оливкового масла «экстра вирджин», красные ягоды

PANNACOTTA AL LIMONE (V) »ROK«
Extravergin Millesimati

Sitruunapannacotta ja raparperia
Citronpannacotta och rabarber
 Lemon pannacotta and rhubarb
Лимонная панна-котта и ревень

FORMAGGI MISTI

Juustolautanen Italian juustoista ja kvittenihilloketta
Osttallrik med italienska ostar och kvittenkompott
 Cheese plate with Italian cheeses and quince compote
Блюдо с сырами из Италии, айвовый компот



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.
- Ilmoittatthan 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.