

MENU



FIN | SWE | ENG | RUS

HISTORIAA

Aloitin laivaurani Silja Serenadella Happy Lobster -ravintolassa. Äyriäisvati on ollut listalla alusta alkaen jo vuodesta 1990. Esikuvana äyriäisvadille ovat toimineet Brysselin upeat kala- ja äyriäisravintolat.

Äyriäisvati on pysynyt samanlaisena pieniä sesonkivaihteluja lukuun ottamatta - suosikit, kuten tuore hummeri ja osteri, ovat olleet mukana alusta asti. Raaka-aineet saadaan eri puolilta maailmaa ja äyriäiset tulevat toimitajilta aina tuoreena, mikäli se vain on mahdollista.

Äyriäisvati on aina ollut Happy Lobsterin nimikkoannos. Kuten jo ensimmäisestä vuodesta lähtien, tulemme jatkossakin valitsemaan äyriäisvatiin ainoastaan parhaat ja herkullisimmat raaka-aineet. Sillä haluamme tarjota teille vain parasta.

Heikki Härmä
Chef de Cuisine, Silja Serenade

HISTORIA

Jag började min sjömanskarriär på Silja Serenade i Happy Lobster-restaurangen. Skaldjursfatet har funnits på menyn från första början, sedan 1990. Dess förebilder härstammar från Bryssels fantastiska fisk- och skaldjursrestauranger.

Förutom säsongsjusteringar har skaldjursfatet hållits lika sedan första början. Favoriterna som färsk hummer och ostron har funnits med sedan dag ett. Råvarorna kommer via olika leverantörer från olika delar av världen och skaldjuret levereras alltid färskt i mån om möjlighet.

Skaldjursfatet har alltid varit Happy Lobsters signaturrätt. Och som sedan 1990, kommer vi även fortsättningsvis att godkänna bara de bästa och mest delikata råvarorna till fatet. För att vi vill erbjuda er det bästa möjliga.

Heikki Härmä
Chef de Cuisine, Silja Serenade

HISTORY

I started my seaman's career on board Silja Serenade in Happy Lobster. The shellfish platter has been on the menu since the very beginning from year 1990. The shellfish platter has been inspired by the fantastic fish and shellfish restaurants in Brussels.

Apart from seasonal changes the shellfish platter has remained untouched since the beginning. Favourites such as the fresh lobster and oysters have been there since day one. The ingredients come from different parts of the world, and always fresh if logically possible.

The shellfish platter has always been the signature dish of Happy Lobster. And as from the first year, we are going to accept only the best and most delicious ingredients for the platter. Because we want to serve you the best there is to offer.

Heikki Härmä
Chef de Cuisine, Silja Serenade

ИСТОРИЯ

Я начал карьеру моряка на борту Silja Serenade и, если быть совсем точным, то в ресторане Happy Lobster. Идея блюда с дарами моря появилась в меню уже с начала 1990 года и возникла под вдохновением великолепных ресторанов Брюсселя, превосходно сервирующих рыбу и морепродукты.

Помимо сезонных изменений, ассортимент морепродуктов остаётся таким же, каким его задумали в самом начале. А свежие омары и устрицы – это неизменные фавориты клиентов и по сей день. Ингредиенты поставляются из разных уголков мира. Морепродукты поступают от разных поставщиков и, если позволяет логистика, всегда свежими.

Блюдо с дарами моря неизменно остаётся визитной карточкой Happy Lobster. Мы и в дальнейшем собираемся придерживаться замечательной традиции, составляя композицию под стать самому блюду, только из отборных морских деликатесов, как и в первые годы. Наши посетители заслуживают самого лучшего!

Хейкки Хярма
Шеф-кок, Silja Serenade

ÄYRIÄISVATI | SKALDJURSFAT SHELLFISH PLATTER БЛЮДО С ДАРАМИ МОРЯ

Puolikas hummeri, katkarapuja, savustettuja katkarapuja,
osteri, taskuravunsaksi, merirapu, täplärapu, kampasimpukkaa,
sinisimpukoita, marinoituja vihersimpukoita, katkarapu skagen,
aiolia ja Rhode Island -kastiketta

En halv hummer, räkor, rökta räkor, ostron, krabbklo, havskräfta,
signalkräfta, kammussla, blåmusslor, marinrade grönmusslor,
skagenröra, aioli och Rhode Island-sås

Half a lobster, shrimps, smoked shrimps, an oyster, crab's claw,
langoustine, signal crayfish, scallop, blue mussels, marinated green
mussels, shrimp skagen, aioli and Rhode Island sauce

Половина омара, креветки, копчёные креветки, устрица,
клешня краба, морской краб, речной рак, морской гребешок,
голубые мидии, маринованные зелёные мидии, «Скаген» с
креветками, айоли и соус «Род Айленд»

45 € | 450 SEK | hlö | pers. | персона

ALKURUOAT | FÖRRÄTTER STARTERS | ЗАКУСКИ

LOBSTER

16 € | 160 SEK

Puolikas hummeri, aiolia ja Rhode Island -kastiketta
En halv hummer, aioli och Rhode Island-sås
Half a lobster, aioli and Rhode Island sauce
Половина омура, айоли и соус Род-Айленд

SMOKED SHRIMPS

13 € | 130 SEK

Savustettuja katkarapuja, aiolia ja Rhode Island -kastiketta
Rökta räkor, aioli och Rhode Island-sås
Smoked shrimps, aioli and Rhode Island sauce
Копченые креветки, айоли и соус Род-Айленд

SHRIMP SKAGEN

15 € | 150 SEK

Katkarapu skagen, lohenmätiä ja hapanleipäsipsejä
Skagenröra, laxrom och chips på surdegsbröd
Shrimp Skagen, salmon roe and sourdough bread chips
Скаген с креветками, икра лосося и чипсы из ржаного хлеба

SALMON TARTAR

CLUB ONE
-10%

13 € | 130 SEK

Kylmäsavulohitartar, retiisi-tuorekurkkusalaattia ja wasabimajoneesia
Kallrött laxtartar, sallad på rädisa och färsk gurka, wasabimajonnäs
Cold-smoked salmon tartar, radish and cucumber salad, wasabi mayonnaise
Тартар из лосося холодного копчения, салат из редиса и огурцов, майонез с васаби

VEGAN SKAGEN (v)

12 € | 120 SEK

Kasvis "skagen", sitruuna-merilevähelmiä ja hapanleipäsipsejä
Vegan "skagen", citron-havstångspärlor och chips på surdegsbröd
Vegan "Skagen", lemon seaweed pearls and sourdough bread chips
Веганский Скаген, икра из морских водорослей с лимоном и чипсы из ржаного хлеба

BOUILLABAISSE À LA HAPPY LOBSTER

½ 13 € | 130 SEK

1/1 24 € | 240 SEK

Bouillabaisse nieriästä, kuhasta, jokiravunpyrstöistä, kampa- ja sinisimpukoista, aiolia ja valkosipulipatonkia
Bouillabaisse med röding, gös, flodkräftstjärtar, kamm- och blåmusslor, aioli och vitlöksbaguette
Bouillabaisse with arctic char, pike-perch, crayfish tails, scallops, blue mussels, aioli and garlic baguette
Буйабес с арктическим гольцом, судаком, раковыми шейками, морскими гребешками и голубыми мидиями, айоли и чесночный багет

PÄÄRUOAT | HUVUDRÄTTER MAIN COURSES | ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

SCALLOPS

Paistettua kampasimpukkaa, punajuuririsottoa ja valkoviinivoivahtoa

Stekt kammussla, rödbetsrisotto och vitvinssmörskum

Pan-fried scallops, beetroot risotto, white wine and butter foam

Жареные морские гребешки, свекольное ризотто, пена из белого вина и сливочного масла

CLUB ONE
-10%

28 € | 280 SEK

PIKE-PERCH

Höyrytettyä kuhaa, lämmintä juuressalaattia ja hummerikastiketta

Ångkokad gös, varm rotfruktssallad och hummersås

Steamed pike-perch, warm root vegetable salad and lobster sauce

Судак на пару, теплый салат из корнеплодов и соус из омаров

25 € | 250 SEK

ARCTIC CHAR

Paahdettua nieriää, kurpitsapyreeta ja herkkutattikastiketta

Rostad röding, pumpapuré och karljohansvampsås

Roasted arctic-char, pumpkin purée and cep sauce

Запеченный арктический голец, тыквенное пюре и соус из белых грибов

24 € | 240 SEK

ARTICHOKE (V)

Paistettua latva-artisokkaa, punajuuririsottoa ja sitruuna-valkoviinivahtoa

Stekt kronärtskocka, rödbetsrisotto och citronvitvinsskum

Pan-fried artichoke, beetroot risotto, lemon and white wine foam

Жареный артишок, свекольное ризотто, пена из лимона и белого вина

24 € | 240 SEK

JÄLKIRUOAT | DESSERTER DESSERTS | ДЕСЕРТЫ

LINGONBERRY ICE CREAM

Puolukkajäätelöä, lakritsikastiketta ja appelsiinikeksiä

Lingonglass, lakritssås och appelsinkex

Lingonberry ice cream, liquorice sauce and orange cookie

Брусничное мороженое, лакричный соус и апельсиновое печенье

CLUB ONE
-10%

11 € | 110 SEK

WHITE CHOCOLATE MOUSSE

12 € | 120 SEK

Valkosuklaamoussea, kirsikkakastiketta ja paahdettua suola-pistaasipähkinää

Vit chokladmousse, körsbärssås och rostade salta pistaschnötter

White chocolate mousse, cherry sauce and roasted salty pistachios

Мусс из белого шоколада, вишневый соус и жареные соленые фисташки

OVEN-BAKED APPLES

11 € | 110 SEK

Kaura-omenapaistosta ja vanhanajan vaniljajäätelöä

Ugnsstekta äpplen med havre, gammaldags vaniljglass

Apple crisp with oats and old fashioned vanilla ice cream

Яблочная запеканка с овсяными хлопьями и ванильным мороженым по традиционному рецепту

DARK CHOCOLATE MOUSSE (v)

12 € | 120 SEK

Tummasuklaamoussea, kirsikkakastiketta ja paahdettua suola-pistaasipähkinää

Mörkchokladmousse, körsbärssås och rostade salta pistagenötter

Dark chocolate mousse, cherry sauce and roasted salty pistachios

Мусс из темного шоколада, вишневый соус и жареные соленые фисташки

CHEESES

13 € | 130 SEK

Kolme juustoa ja kauden marmeladia

Tre ostar och säsongsens marmelad

Three cheeses and seasonal marmalade

Три сорта сыра и сезонный мармелад



#siljalicious