

Gabriella, Mariella 1.10.-13.11.2011

*Äyriäismenu
Skaldjursmenu
Seafood menu*



Food Garden
RESTAURANTS

VIKING LINE

Äyriäismenu

Osteri, Fine de Claire

/kpl (G, L) EUR 2,60 SEK 25:–

Puolikas hummeri

(G, L) EUR 21 SEK 200:–

Merirapuja

6 kpl (G, L) EUR 15 SEK 143:–

Katkarapuja, tuoreita

200 g (G, L) EUR 12 SEK 114:–

Katkarapuja, savustettuja

200 g (G, L) EUR 12 SEK 114:–

Äyriäisvati

hummeria, merirapuja, järvirapuja, valkoviinissä keitettyjä simpukoita, savustettuja simpukoita, tuoreita katkarapuja, savustettuja katkarapuja, taskuravun saksia

(G, L) EUR 47 SEK 447:–

Äyriäisvati kuten yllä, mutta ilman hummeria

(G, L) EUR 39 SEK 371:–

YLLÄ OLEVIEN ÄYRIÄISRUOKIEN KANSSA TARJOTAAN LEIPÄÄ, VOITAA JA JUUSTOA



Kolmen ruokalajin menu

Hummerikeitto, pankofriteerattu kampaksimpukka ja tilliöljyä

Haudutettua ruijanpallasta, piparjuurella maustettua perunapyreetä ja osteri-voikastiketta (G)

Omenamurupiiras ja Tahiti-vaniljajäätelöä

EUR 48 SEK 456:–



VIKING CLUB – JÄSENETU -10% KAIKISTA RUUIST
(G) – PYYNNÖSTÄ LUONTAISESTI GLUTEEINITON (L) – PYYNNÖSTÄ LAKTOOSITON

Skaldjursmeny

Ostron, Fine de Claire

/st (G, L) EUR 2,60 SEK 25:–

Halv hummer

(G, L) EUR 21 SEK 200:–

Havskräftor

6 st (G, L) EUR 15 SEK 143:–

Räkor, färska

200 g (G, L) EUR 12 SEK 114:–

Räkor, rökta

200 g (G, L) EUR 12 SEK 114:–

Skaldjursfat

hummer, havskräftor, insjökräftor, vitvinskokta musslor, rökta musslor, färska räkor, rökta räkor samt krabbspjäll

(G, L) EUR 47 SEK 447:–

Skaldjursfat som ovan, men utan hummer

(G, L) EUR 39 SEK 371:–

TILL SAMTLIGA SKALDJURSÅRTER OVAN SERVERAS BRÖD, SMÖR OCH OST



Tre rätters meny

Hummersoppa med pankofriterad pilgrimsussla och dillolja

Pocherad hälleflundra med pepparrotssmaksatt potatispuré och ostron-smörsås (G)

Äppelsmulpaj med Tahitivaniljglass

EUR 48 SEK 456:–



VIKING CLUB – MEDLEMSFÖRMÅN -10% ALLA RÅTTER
(G) – NATURLIGT GLUTENFRI PÅ FÖRFRÅGAN (L) – LAKTOSFRI PÅ FÖRFRÅGAN

Seafood menu

Oyster, Fine de Claire

/pcs (G, L) EUR 2,60 SEK 25:–

Half lobster

(G, L) EUR 21 SEK 200:–

Langoustines

6 pc (G, L) EUR 15 SEK 143:–

Shrimps, fresh

200 g (G, L) EUR 12 SEK 114:–

Shrimps, smoked

200 g (G, L) EUR 12 SEK 114:–

Seafood platter

lobster, langoustines, freshwater crayfishes, mussels boiled in white wine, smoked mussels, fresh shrimps, smoked shrimps, crab claws

(G, L) EUR 47 SEK 447:–

Seafood plate as above, but without lobster

(G, L) EUR 39 SEK 371:–

ALL SEAFOOD DISHES ABOVE WILL BE SERVED WITH BREAD, BUTTER AND CHEESE



Three course menu

Lobster soup with panko deep fried scallop and dill oil

Poached halibut, potato puree seasoned with horseradish and oyster butter sauce (G)

Apple crunch pie with Tahiti vanilla ice cream

EUR 48 SEK 456:–



VIKING CLUB – MEMBERS BENEFIT -10% ALL COURSES
(G) – NATURALLY GLUTEN-FREE ON REQUEST (L) – LACTOSE-FREE ON REQUEST