

suomi

svenska

english

По-русски

MENU

VIKING LINE

APERITIIVI

	EUR	SEK
1. ¼ Champagne, France.....	12,00	114:–
2. Kir Royal – Sparkling wine, Crème de Cassis.....	5,50	53:–
3. Lingo-Tini – Koskenkorva Lingonberry, Lemon juice, Strawberry syrup.....	5,50	53:–
4. Ellen –Vodka, Gin, Dubonnet, Cranberry juice.....	5,50	53:–
5. Apple Martini – Koskenkorva Green Apple, De Kuyper Sour Apple, Apple juice.....	5,50	53:–
6. Dry sherry 8 cl – Palo Cortado de Jerez, Emilio Lustau.....	6,00	57:–

FOOD GARDEN PÖYTÄ

7. Alku- tai jälkiruoka pääruoan yhteydessä *).....	10,00	95:–
8. Alku- ja jälkiruoka pääruoan yhteydessä *).....	15,00	143:–
9. Alku- ja jälkiruoka ilman pääruokaa.....	27,00	257:–

ALKURUOKIA

10. Muikunmätiä perinteisin lisäkein.....	14,00	133:–
11. Kevyesti halstrattua katajanmarjagraavattua poronselkää, kyssäkaalia, kukkakaalisose maustettuna herkkutateilla ja puolukkasiirappia (G).....	11,50	109:–
12. Ankanmaksaterriini ja viikunasalaatti, Sauternes-marinoituja sulnaanirusinoita ja brioche.....	11,00	105:–
13. Maa-artisokkakeitto, ravunpyrstötahna luomunäkkileivän päällä.....	8,50	81:–
14. Kolmenlaista juuresta, paahdettuja auringonkukansiemeniä, belugalinssejä ja basilikasorbetti (G, L, V).....	8,00	76:–

LÄMPIMIÄ RUOKIA

15. Höyryssä kypsennettyä ruijanpallasta, sahrami-emmervehnärisotto, oliivikaviaari ja hummeri-viinietikka (L) *).....	28,00	266:–
16. Kampasimpukkamurekkeella täytettyä nieriiää, peruna-kukkakaalisose ja osteri-samppanjakastike (G).....	20,00	190:–
17. Kokonaisena paistettu meriantura Belle Meunière – voissa paistettu ja tarjoiltu ruskistettujen herkkusienien, sitruunan ja persiljan kera.....	31,50	299:–
18. Kokonaisena paistettu häränfile, tryffeli-perunaterriini ja madeira-voikastike (G) *).....	25,00	238:–
19. Kevyesti savustettua peuranfilettä, paahdettua sipulia ja cocktailtomaattia, manteliperunasose ja korvasienikastike (G).....	22,50	214:–
20. Villisorsanrintaa, kermassa keitettyä mustajuurta ja savoiijinkaalia, William-perunat ja calvados-kastike.....	20,00	190:–
21. Munakoisorullat, suppilovahveroita ja savustettua tofua, paahdettu paprikakastike (G, L, V) *).....	13,00	124:–
22. Kasvishampurilaislautanen, omena-kaalisalaatti ja ranskanperunoita (V).....	12,00	114:–



WAGYU – ERIKOISPIHVIT

23. Grillattu entrecôte 200 g.....	55,00	523:–
24. Grillattu ulkofileepihvi 200 g.....	55,00	523:–
25. Grillattu sisäfileepihvi 180 g.....	60,00	570:–
Lisäkkeenä chimichurri, vispattu persiljavoi ja punaviinikastike, tarjoiltuna tuoreen salaatin kera (G)		
Wagyu-pihvit eivät sisälly ennakolta ostettaviin Food Garden Dinner lämminruokavaihtoehtoihin		

JÄLKIRUOKIA

23. Viinimarjatrio – sorbetti, marmeladi ja coulis (G, L).....	9,00	86:–
24. Lakritsalla maustettu paahdovanukas ja limoncellolla marinoidut vadelmat (G).....	9,50	90:–
25. Tarte tatine – ranskalainen omenatorttu ja valkosuklaasabayonne.....	8,50	81:–
26. Suklaafondantti, Tahiti-vaniljajäätelö ja appelsiinisalaatti.....	9,00	86:–
27. Petits fours /kpl.....	1,50	14:–

Jälkiruokavalikoima pöydästä:

28. alkuruokapöydän yhteydessä *).....	5,00	48:–
29. ilman alkuruokapöytää *).....	10,00	95:–

*) Viking Club –10 % jäsenetu

APERITIFER

	EUR	SEK
1. ¼ Champagne, France.....	12,00	114:–
2. Kir Royal – Sparkling wine, Crème de Cassis.....	5,50	53:–
3. Lingo-Tini – Koskenkorva Lingonberry, Lemon juice, Strawberry syrup.....	5,50	53:–
4. Ellen – Vodka, Gin, Dubonnet, Cranberry juice.....	5,50	53:–
5. Apple Martini – Koskenkorva Green Apple, De Kuyper Sour Apple, Apple juice.....	5,50	53:–
6. Dry sherry 8 cl – Palo Cortado de Jerez, Emilio Lustau.....	6,00	57:–

FOOD GARDEN BORDET

7. Förrätt eller dessert i kombination med huvudrätt *).....	10,00	95:–
8. Förrätt och dessert i kombination med huvudrätt *).....	15,00	143:–
9. Förrätt och dessert utan huvudrätt.....	27,00	257:–

FÖRRÄTTER

10. Löjrom med traditionella tillbehör.....	14,00	133:–
11. Lätthalstrad enbärsgravad renrygg med kålrabbi, blomkålskrème smaksatt med Karl-Johansvamp samt lingonsirap (G).....	11,50	109:–
12. Ankleverterrin med fikonsallad, Sauternesmarinerade sultanrussin och brioche.....	11,00	105:–
13. Jordärtskockssoppa med kräftstjärtsröra på ekologiskt spisknäckebröd.....	8,50	81:–
14. Tre sorters betor med rostade solrosfrön, belugalinser och basilikasorbet (G, L, V).....	8,00	76:–

VARMRÄTTER

15. Pocherad hälleflundra med saffransmaksatt emmerveterisotto, olivkaviar och hummervinägrett (L *).....	28,00	266:–
16. Pilgrimsmusselfärserad röding, potatis- och blomkålspuré samt ostron- och champagnesås (G).....	20,00	190:–
17. Helstekt sjötunga Belle Meunière – smörstekt och serverad med brynta champinjoner, citron och persilja.....	31,50	299:–
18. Helstekt oxfilé med tryffel- och potatisterrin, madeirasmörsås (G *).....	25,00	238:–
19. Lättrökt hjortfilé med rostad lök och cocktailtomat, mandelpotatispuré samt murkelsås (G).....	22,50	214:–
20. Vildandbröst med gräddkokt svartrot och savoykål, pommes William och calvadosås.....	20,00	190:–
21. Rullader på aubergine med trattkantarell, rökt tofu och rostad paprikasås (G, L, V *).....	13,00	124:–
22. Vegetarisk hamburgertallrik med äppelcoleslaw och pommes frites (V).....	12,00	114:–



WAGYU – BIFFSPECIAL

23. Grillad entrecôte 200 g.....	55,00	523:–
24. Grillad biff av ytterfilé 200 g.....	55,00	523:–
25. Grillad biff av innerfilé 180 g.....	60,00	570:–

Som tillbehör serveras chimichurri, vispat persiljesmör och rödvinsås samt en fräsch grönsallad (G)

Wagyubiffar ingår inte som varmrättsalternativ i förköpt Food Garden Dinner

DESSERTER

23. Vinbärstrio – sorbet, marmelad och coulis (G, L).....	9,00	86:–
24. Lakritssmaksatt crème brûlée med limoncellomarinerade hallon (G).....	9,50	90:–
25. Tarte tatine – fransk äppelkaka med vitchokladsabayonne.....	8,50	81:–
26. Chokladfondant med Tahitivaniljglass och apelsinsallad.....	9,00	86:–
27. Petits fours /st.....	1,50	14:–

Desserturval från bordet:

28. i kombination med förrättsbord *).....	5,00	48:–
29. utan förrättsbord *).....	10,00	95:–

*) Viking Club –10 % medlemsrabatt

APERITIVES

	EUR	SEK
1. ¼ Champagne, France.....	12,00	114:–
2. Kir Royal – Sparkling wine, Crème de Cassis.....	5,50	53:–
3. Lingo-Tini – Koskenkorva Lingonberry, Lemon juice, Strawberry syrup.....	5,50	53:–
4. Ellen –Vodka, Gin, Dubonnet, Cranberry juice.....	5,50	53:–
5. Apple Martini – Koskenkorva Green Apple, De Kuyper Sour Apple, Apple juice.....	5,50	53:–
6. Dry sherry 8 cl – Palo Cortado de Jerez, Emilio Lustau.....	6,00	57:–

FOOD GARDEN BUFFÉ

7. Appetizer or dessert with main dish *).....	10,00	95:–
8. Appetizer and dessert with main dish *).....	15,00	143:–
9. Appetizer and dessert without main dish.....	27,00	257:–

APPETIZERS

10. Roe of vendace with all the trimmings.....	14,00	133:–
11. Lightly charcoaled, juniper berry graved loin of reindeer, kohlrabi, creamy cauliflower puree seasoned with ceps and lingonberry syrup (G).....	11,50	109:–
12. Terrine of duck liver with fig salad, Sauternes marinated sultanas and brioche.....	11,00	105:–
13. Jerusalem artichoke soup with crayfish tail paste on organic crisp bread.....	8,50	81:–
14. Three kinds of root vegetables with roasted sunflower seeds, beluga lentils and basil sorbet (G,L,V).....	8,00	76:–

MAIN COURSES

15. Poached halibut and emmer wheat risotto seasoned with saffron, olive caviar and lobster vinaigrette (L *).....	28,00	266:–
16. Arctic char stuffed with scallop, potato and cauliflower puree, oyster and champagne sauce (G).....	20,00	190:–
17. Fried sole Belle Meunière – fried in butter and served with browned champignons, lemon and parsley.....	31,50	299:–
18. Whole fried fillet of beef and potato terrine with madeira- butter sauce (G) *).....	25,00	238:–
19. Lightly smoked fillet of deer with roasted onions and cocktail tomatoes, potato puree and false morel sauce (G).....	22,50	214:–
20. Breast of wild duck, creamy salsify and savoy cabbage, pommes William and calvados sauce.....	20,00	190:–
21. Aubergine rolls with tube chanterelles, smoked tofu and roasted sweet pepper sauce (G,L,V) *).....	13,00	124:–
22. Vegetable hamburger plate with apple coleslaw and French fries (V).....	12,00	114:–



WAGYU BEEF SPECIAL

23. Grilled entrecôte 200 g.....	55,00	523:–
24. Grilled beef steak 200 g.....	55,00	523:–
25. Grilled tenderloin steak 180 g.....	60,00	570:–

Served with chimichurri, whipped parsley butter, red wine sauce and fresh green salad (G)

Wagyu steaks are not included in advance booked Food Garden Dinner main courses

DESSERTS

23. Selection of currants – sorbet, marmalade and coulis (G,L).....	9,00	86:–
24. Licorice seasoned crème brûlée with limoncello marinated raspberry (G).....	9,50	95:–
25. Tarte tatin – French apple tart with white chocolate sabayonne.....	8,50	81:–
26. Chocolate fondant with Tahiti vanilla ice cream and orange salad.....	9,00	86:–
27. Petits fours /pc.....	1,50	14:–

Desserts from the buffé:

28. in combination with appetizers *).....	5,00	48:–
29. without appetizers *).....	10,00	95:–

*) Viking Club –10 % members benefit

Аперитивы

1. ¼ Шампанское Drappier Carte d'Or, Франция.....	12,00	114:–
2. Кир Рояль – 100мл игристое вино, 10мл ликёр из чёрной смородины Crème de Cassis.....	5,50	53:–
3. Линго-Тини – 40мл водка Коскенкорва Брусничная, 40мл лимонный сок, клубничный сироп.....	5,50	53:–
4. Элен – 20мл водка, 10мл джин, 20мл Дюбонне, клюквенный сок.....	5,50	53:–
5. Яблочный мартини – 20мл водка Коскенкорва Зелёное яблоко, 20мл ликёр Де Кайпер, яблочный сок.....	5,50	53:–
6. Сухой Херес 80мл – Palo Cortado de Jerez, Emilio Lustau.....	6,00	57:–

МЕНЮ РЕСТОРАНА FOOD GARDEN

7. Закуска или десерт с основным блюдом *).....	10,00	95:–
8. Закуска и десерт с основным блюдом *).....	15,00	143:–
9. Закуска и десерт без основного блюда.....	27,00	257:–

ЗАКУСКИ

10. Икра ряпушки с традиционными добавками.....	14,00	133:–
11. Поджаренная на решетке свежесолёная оленина с капустой кольраби, пюре из цветной капусты с белыми грибами, брусничным сироп (G).....	11,50	109:–
12. Паштет из утиной печени и салат из инжира, маринованный в вине Сотерн султанский изюм и хлеб Бриошь.....	11,00	105:–
13. Суп из топинамбура, паштет из раковых шеек на органическом хлебце.....	8,50	81:–
14. Три вида овощей, жареные семечки подсолнуха, белужья чечевица и шербет с базиликом (G,L,V).....	8,00	76:–

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

15. Приготовленный на пару палтус, ризотто из пшеницы Эммер, приправленное шафраном, оливковая икра с омаром в винном уксусе (L) *).....	28,00	266:–
16. Озерная форель с начинкой из морских гребешков, пюре из картофеля и цветной капусты и устрицы в шампанском соусе (G).....	20,00	190:–
17. Зажаренный целиком морской язык Belle Meunière в сливочном масле, сервируется с подрумяненными белыми.....	31,50	299:–
18. Зажаренный целиком кусок говяжьего филе, трюфельный террин из картофеля и масляный соус Мадейра (G) *).....	25,00	238:–
19. Слабокопченое филе северного оленя, жареный лук и помидоры Черри, миндальный картофель-пюре и соус из стручков (G).....	22,50	214:–
20. Утиная грудка, вареный в сливках козалец и савойская капуста, картофель Уильям и соус Кальвадос.....	20,00	190:–
21. Рулеты из баклажанов с начинкой из лисичек и копченого тофу, соус из жареной паприки (G,L,V) *).....	13,00	124:–
22. Вегетарианский гамбургер с картофелем фри и салатом из яблок и капусты (V).....	12,00	114:–



СТЕЙКИ WAGYU

23. Антрекот на гриле 200 г.....	55,00	523:–
24. Стейк из корейки на гриле 200 г.....	55,00	523:–
25. Стейк из вырезки на гриле 200 г.....	60,00	570:–

Добавки: соус Чимичурри, взбитое масло с петрушкой и красный винный соус,
сервируется со свежим салатом (G)

Стейки Wagyu не входят в состав приобретаемых заранее горячих блюд Food Garden Dinner

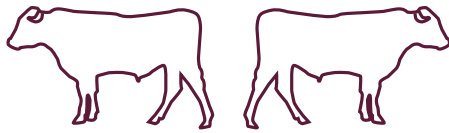
ДЕСЕРТЫ

23. Смородиновое трио – шербет, мармелад и соус Кули (G,L).....	9,00	86:–
24. Крем-брюле с лакрицей и малина с ликером Лимончелло (G).....	9,50	90:–
25. Тарт Татен – французский яблочный пирог и мусс Sabayon из белого шоколада.....	8,50	81:–
26. Шоколадный фондант, таитянский ванильное мороженное и апельсиновый салат.....	9,00	86:–
27. Пирожное / штука.....	1,50	14:–

Десерты в ассортименте:

28. вместе с закусками *).....	5,00	48:–
29. без закусок *).....	10,00	95:–

***) Скидка для членов клуба «Viking Club» 10%**



WAGYU – ERIKOISPIHVIT

Sertifioitu täysiverinen wagyuliha, jonka marmoroitumisaste on 6–8 (12 tasoinen asteikko jossa 12 on lähes valkoista) ja on Tajima ushi-rotua, joka toimitetaan Chilestä. Näin ollen kyseessä on samanlainen liha, joka tunnetaan Japanissa Kobepihvinä.

12 ensimmäisen kuukauden ajan eläimet ovat vapaana ja syövät enimmäkseen vihreää ruohoa. Sen jälkeen niille tarjotaan erikoisdiettä, joka koostuu humalasta ja maissista (humalaa voidaan verrata olueeseen, joka auttaa kiihdyttämään ruokahalua ja ruuansulatusta). Eläimet oleskelevat stressittömässä ympäristössä ja saavat mm. hierovaa harjausta, joka estää stressiä ja jäykkyyttä.

WAGYU – BIFFSPECIAL

Certifierat fullblodswagyukött av marmoreringsgrad 6–8 (12 gradig skala där 12 är nästintill vit) av rasen Tajima ushi levererat från Chile. Således likadant kött som det som är känt under namnet Kobebiff i Japan.

Under de 12 första månaderna är djuren frigående och betar främst grönt gräs. Därefter serveras de en specialdiät bestående av humle och majs (humlen kan liknas vid öl och hjälper till att stimulera aptiten och matsmältningen). Djuren vistas i en stressfri miljö och får bland annat en ryktande massage för att motverka stress och stelhet.

WAGYU – BEEF SPECIAL

Certified full blood Wagyu meat is scored on fat, meat colour and marbling. Scores range from 1–12 (score 12 is almost white). We are serving Tajima ushi breed beef with score 6–8. The high degree of marbling adds an extraordinary depth of flavour, which makes Wagyu beef a culinary delicacy. Wagyu was once nearly exclusively raised in Kobe, Japan and known as Kobe beef. Our meat is delivered from Chile.

The cattle roam free and eat mostly green grass during the first 12 months. After that the cattle are raised on a special diet consisting of hop and corn (hops can resemble beer and stimulate appetite and digestion). The cattle are enjoying a stress-free environment and they are given among many things massaging to resist stress and stiffness.

СТЕЙКИ WAGYU

Сертифицированное мясо полнокровной говядины wagyu 6-8 степени мраморности (по 12-бальной шкале, где 12 – почти белое мясо) породы Tajima-ushi, поставляемое из Чили. Таким образом, это мясо является аналогом японской говядины Кобе

Первые 12 месяцев жизни животные гуляют на свободе и питаются преимущественно зеленой травой. После этого они содержатся на особой диете, состоящей из хмеля и маиса (хмель можно сравнить с пивом, которое стимулирует аппетит и пищеварение). Животные содержатся в исключаяющих стрессовые ситуации условиях, их чистят массажными щетками, расслабляющими мышцы и предотвращающими стресс.