



FOOD GARDEN 11.3-30.4 2012

# CARIBBEAN MENU

VIKING LINE



## SUOMI

### KOLMEN RUOKALAJIN KARIBIALAINEN MENU, VALINNAINEN PÄÄRUOKA

EUR 38,00 SEK 361:-

Viking Club -10% Jäsenetu

#### Alkuruoka

**Tonnikalatataki mango- ja avokadosalsan kera sekä kingklip-kala ceviche**  
ja rommilla maustettua punajuurisiirappia (G, L)

Viinisuositus: Dreissigacker Bechtheimer Riesling 2010, Rheinhessen, Saksa  
16 cl EUR 7,50 SEK 71:- 24 cl EUR 11,00 SEK 105:-

#### Pääruoka

**Grillattu red snapper,**

hummerimedaljonki ja fenkoliescabeshe vaniljalla maustetussa rapuliemessä (G, L)

Viinisuositus: Avgstvs Chardonnay 2007, Penedès, Espanja  
16 cl EUR 8,00 SEK 76:- 24 cl EUR 12,00 SEK 114:-

**tai**

**Kahvi- ja chilipaahdettua mustajalka porsaan lapapaistia,**  
inkiväärillä ja valkosipulilla maustettu jamssikakku,  
tomatillosalsa ja ananasliemi (G)

Viinisuositus: The Owl Post Pinotage 2009, Stellenbosch, Etelä Afrikka  
16 cl EUR 7,50 SEK 71:- 24 cl EUR 11,00 SEK 105:-

#### Jälkiruoka

**Rommikakku**

ja piña colada jäätelöä tonkapapu-karamellikastike ja ananaslastu

Viinisuositus: Vin de Constance 2005, Etelä Afrikka  
8 cl EUR 8,50 SEK 81:-

(G) Luontaisesti gluteeniton (L) Laktoositon



## SVENSKA

### TRE RÄTTERS KARIBISK MENY MED VALBAR VARMRÄTT

EUR 38,00 SEK 361:-

Viking Club -10% Medlemsförmån

#### Förrätt

**Tonfisktataki med mango- och avokadosalsa samt ceviche på kingklip fisk,**  
romsmaksatt rödbetsirap (G, L)

Vinrekommendation: Dreissigacker Bechtheimer Riesling 2010, Rheinhessen, Tyskland  
16 cl EUR 7,50 SEK 71:- 24 cl EUR 11,00 SEK 105:-

#### Varmrätt

##### Grillad röd snapper

med hummermedaljong och fänkålsescabeche i vaniljsmaksatt kräftfond (G, L)

Vinrekommendation: Avgstvs Chardonnay 2007, Penedès, Spanien  
16 cl EUR 8,00 SEK 76:- 24 cl EUR 12,00 SEK 114:-

eller

##### Kaffe- och chilirostad bogbladsstek av svartfotad gris

med ingefärs- och vitlökssmaksatt jamskaka,  
tomatillosalsa och ananassky (G)

Vinrekommendation: The Owl Post Pinotage 2009, Stellenbosch, Syd Afrika  
16 cl EUR 7,50 SEK 71:- 24 cl EUR 11,00 SEK 105:-

#### Efterrätt

##### Romkaka

med piña colada glass, tonkabönskaramellsås och ananasflarn

Vinrekommendation: Vin de Constance 2005, Syd Afrika  
8 cl EUR 8,50 SEK 81:-

(G) Naturligt glutenfri (L) Laktosfri



## ENGLISH

### THREE COURSE CARIBBEAN MENU WITH OPTIONAL MAIN COURSE

EUR 38,00 SEK 361:-

Viking Club -10% Members benefit

#### Appetizer

**Tuna tataki with mango-avocado salsa and king klip fish ceviche,**  
beetroot syrup flavored with rum (G, L)

Wine recommendation: Dreissigacker Bechtheimer Riesling 2010, Rheinhessen, Germany  
16 cl EUR 7,50 SEK 71:- 24 cl EUR 11,00 SEK 105:-

#### Main course

##### Grilled red snapper

with lobster medallion and fennel escabeshe  
in crayfish stock flavored with vanilla (G, L)

Wine recommendation: Avgvstvs Chardonnay 2007, Penedès, Spain  
16 cl EUR 8,00 SEK 76:- 24 cl EUR 12,00 SEK 114:-

or

**Shoulder roast from black leg pig seasoned with coffee beans and chili pepper,**  
yam cake flavored with ginger and garlic, tomatillo salsa and pineapple gravy (G)

Wine recommendation: The Owl Post Pinotage 2009, Neetlingshof, Stellenbosch, South Africa  
16 cl EUR 7,50 SEK 71:- 24 cl EUR 11,00 SEK 105:-

#### Dessert

##### Rum cake

with piña colada ice cream, tonka bean caramel sauce  
and crispy pineapple biscuit

Wine recommendation: Vin de Constance 2005, South Africa  
8 cl EUR 8,50 SEK 81:-

(G) Naturally gluten-free (L) Lactose-free