



À LA CARTE

RESTAURANT



PURE NORDIC TASTES

Pure Nordic Tastes-menyn bygger på säsongstänkande och närproducerade råvaror. Helheten har utformats av Årets Kock 2025, Piero Silvani, som på ett skickligt sätt tar tillvara höstens viktigaste råvaror.

I rätterna framhävs råvarornas rena smaker och lättillgängliga smakkombinationer. Menyn hämtar sin inspiration från naturen, den nordiska identiteten och svenska skärgården. Rätterna tolkar nordiska smaktraditioner på ett modernt och råvarunära sätt, enligt Viking Lines värderingar.

Vinrekommendationerna som kompletterar menyn har valts av Årets Servitör 2025, Katrina Laitinen. Viking Line fungerar som huvudpartner till tävlingsorganisationen för Årets Kock och Årets Servitör.

PIERO SILVANI OCH KATRINA LAITINEN REKOMMENDERAR:

Oxtartar, selleriblini och inlagd ramslöksskapis
Beaujolais-Villages 2023, Vieux Bourg

Gäddfilé, räk- och gäddmousseline, grillad kål,
potatispuré och musselsmaksatt smörsås
Chablis Saint Martin, Domaine Laroche

Äländska päron, karamelliserad vitchoklad
och citronverbenaglass
Moscato d'Asti, Vajra

Njut av Nordens rena smaker!

**Meny 52€
Vinpaket 28€**



Förrätter

Mandelpotatis, picklad lök och löjrom	14€
Handskalad flodkräfta, tomatgelé och flodkräftsbisque	14€
Oxtartar, selleriblini och inlagd ramslökskapris	15€
Tartalett fylld med karamelliserad lök, Almnäs Tegel-ost och lingon	13€

Huvudrätter

Gäddfilé, räk- och gäddmousseline, grillad kål, potatispuré och musselsmaksatt smörsås	29€
Grillad halv hummer, kyndelkryddat smör, tomat sallad och pommes	43€
Grillad hjortytterfilé, kantarellpuré, stekt svamp och aromatisk hjortbuljong	31€
Bovete-kornrisotto, grillad kål, stekt svamp och svampbuljong	26€

Efterrätter

Havtornssorbet, yoghurtkräm smaksatt med rönnbär och nypongelé	14€
Hallonbavaroise, rödvinbärs-smörglass och vanilj	13€
Åländska päron, karamelliserad vit choklad och citronverbenaglass	13€