

Food Garden
CLASSICAL

Itämerimenu
Östersjömeny
Baltic Sea menu

1–30.4.2011

VIKING LINE



Viking Line tekee yhteistyötä Baltic Sea Action Groupin kanssa puhtaan Itämeren puolesta. Osana tärkeää ympäristötyötä on Food Garden -ravintoloissamme nyt tarjolla tämä Itämeri-menu. Menun raaka-aineet ovat pääosin peräisin Itämerestä tai sen lähialueilta, ja ne ovat ekologisesti tuotettuja/viljeltyjä. Näin kuormitamme mahdollisimman vähän luontoa ja lyhennämme tavarakuljetuksia. Nauttiessasi Itämeri-menumme antimia osallistut itsekin läheisimmän merialueemme pelastamiseen.

Viking Line deltar i arbetet för att rädda Östersjön genom att samarbeta med Baltic Sea Action Group. Med syftet att främja det viktiga miljöarbetet erbjuder våra Food Garden restauranger nu denna Östersjömeny. Menyens huvudsakliga råvaror härstammar från Östersjön och närområdet omkring den. För att uppnå minimal miljöbelastning är råvarorna närproducerade och ekologiskt producerade/odlade. Samtidigt minimeras varutransporterna. Genom att välja rätter från vår specialmeny kan du själv medverka till satsningen för att rädda vårt närmaste havsområde.

www.bsag.fi



Prix fixe menu

	EUR	SEK
Vapaasti valittu kolmen ruokalajin menu, maksimihinta	39,00	371:–

Alkuruokia

Salaatti kauden juureksista, Snödrottning- camembertjuustoa Gullspiran kartanosta, paaahdettuja kurpitsansiemeniä ja kartanon hunajalla maustettua vinegrettiä (G,V)	10,00	95:–
Viinisuositus – Naturalys Chardonnay / Domaine de Cigalus Blanc		

Pohjan lumikinkkua, yrttipaahdettuja kirsikkatomaatteja, mustajuurta voitaikinakuoressa ja valkosipulikreemiä	11,00	105:–
Viinisuositus – Biobon Range Cotes du Rhône / Domaine de Cigalus Rouge		

Karhunlaukalla maustettu keitto uunissa paahdetusta palsternakasta, silakanmätiä, Ahvenanmaan mustaaleipää ja ruohosipulituorejuustoa	9,50	90:–
Viinisuositus – Naturalys Chardonnay		

Lämpimiä ruokia

Uunissa haudutettua Itämeren kuhaa, Roslagenin vihanneksia, makeanveden rapuja ja nokkoslientä (G)	23,00	219:–
Viinisuositus – Domaine de Cigalus Blanc		

Gotlannin lammasta, paahdettua porkkanaa, timjami-perunakakku ja sinivatukalla maustettu punaviiniliemi (G, L)	24,00	228:–
Viinisuositus – Biobon Range Cotes du Rhône / Naturalys Syrah / Domaine de Cigalus Rouge		

Munakoisokääryleitä, juuripersiljasosetta ja tuoretomaattikastike (G, L,V)	12,00	114:–
Viinisuositus – Naturalys Merlot		

Jälkiruokia

Gotlantilaista Stafva Blå -sinihomejuustoa hasselpähkinämuffini ja kvittenimarmeladia	9,50	90:–
Seljankukkabavaroise, mustikkasorbettia ja valkosuklaakinuskia (G)	9,00	86:–
Raparperi-marenkipiiras, kardemummajäätelöä	9,00	86:–

Viking Club –10 % Kaikki annokset



(G) pyydettyäessä gluteenittomana (L) pyydettyäessä laktoosittomana (V) kasvisruoka

suomi

svenska

english

wines

Prix fixe menu

EUR SEK

Fritt vald tre rätters meny, maxpris 39,00 371:–

Förrätter

Sallad på säsongens betor med Snödrottning camembertost från Gullspira gård,
rostade pumpafrön och gårdshonungsmaksatt vinägrett (G,V) 10,00 95:–

Vinrekommendation – Naturalys Chardonnay / Domaine de Cigalus Blanc

Snöskinka från Pojo med örtbakad körsbärstomat, inbakad svartrot och vitlökskräm 11,00 105:–

Vinrekommendation – Biobon Range Cotes du Rhône / Domaine de Cigalus Rouge

Ramslökssmaksatt soppa på ugnsbakad palsternacka, serverad med strömmingsrom,
åländskt svartbröd och gräslöksfärskost 9,50 90:–

Vinrekommendation – Naturalys Chardonnay

Varmrätter

Ugnsbakad Östersjö-gösfilé med grönsaker från Roslagen, insjökräftor
och nässelbuljong (G) 23,00 219:–

Vinrekommendation – Domaine de Cigalus Blanc

Gotländskt lamm med rostad morot, timjankryddad potatiskaka och
salmbärssmaksatt rödvinssky (G, L) 24,00 228:–

Vinrekommendation – Biobon Range Cotes du Rhône / Naturalys Syrah / Domaine de Cigalus Rouge

Rullader på aubergine med persiljerotspuré och sås på färska tomater (G, L, V) 12,00 114:–

Vinrekommendation – Naturalys Merlot

Efterrätter

Gotländsk Stafva Blå ädelost serverad med hasselnötsmuffins och kvittenmarmelad 9,50 90:–

Fläderblomsbavaroise med blåbärssorbet och vit chokladfudge (G) 9,00 86:–

Rabarber- och marängpaj med kardemummaglass 9,00 86:–

Viking Club –10 % Alla rätter



(G) serveras på begäran glutenfri (L) serveras på begäran laktosfri (V) vegetarisk rätth

Prix fixe menu

	EUR	SEK
Three-course menu free of choice, price at maximum	39,00	371:–

Appetizers

Seasons root vegetables salad with Snödrottning camembert cheese from Gullspira farm (Gimo, Östhammar, Sweden), roasted pumpkin seeds and farm honey seasoned French dressing (G,V)	10,00	95:–
---	-------	------

Wine recommendation – Naturalys Chardonnay / Domaine de Cigalus Blanc

Snow ham from Pojo (Raseborg, Finland) with baked cherry tomatoes, puff pastry baked scorzonera and garlic crème	11,00	105:–
--	-------	-------

Wine recommendation – Biobon Range Cotes du Rhône / Domaine de Cigalus Rouge

Ramsons seasoned soup of baked parsnip, served with Baltic herring roe, black bread from Åland Islands and whey cheese seasoned with chives	9,50	90:–
---	------	------

Wine recommendation – Naturalys Chardonnay

Main courses

Baked Baltic Sea pike-perch fillet with vegetables from Roslagen (Sweden), fresh water crayfish and consommé with nettles (G)	23,00	219:–
---	-------	-------

Wine recommendation – Domaine de Cigalus Blanc

Lamb from Gotland (Sweden) with roasted carrot, potato cake with thyme and red wine gravy seasoned with dewberry (G, L)	24,00	228:–
---	-------	-------

Wine recommendation – Biobon Range Cotes du Rhône / Naturalys Syrah / Domaine de Cigalus Rouge

Aubergine rolls with root parsley puree and fresh tomato sauce (G, L, V)	12,00	114:–
--	-------	-------

Wine recommendation – Naturalys Merlot

Desserts

Stafva Blå – blue cheese from Gotland (Sweden), served with hazelnut muffins and quince marmalade	9,50	90:–
---	------	------

Bavarian cream seasoned with elderflower syrup, served with blueberry sherbet and white chocolate fudge (G)	9,00	86:–
---	------	------

Rhubarb and meringue pie with cardamom ice cream	9,00	86:–
--	------	------

Viking Club –10 % All courses



(G) gluten-free on request (L) lactose free on request (V) vegetarian dish



GÉRARD BERTRAND

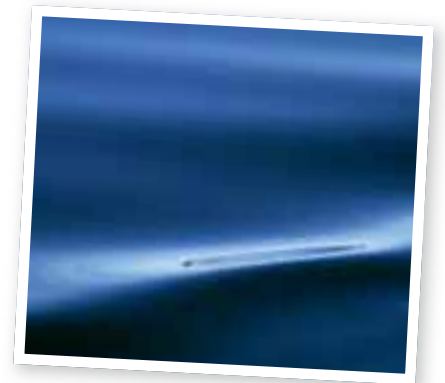
L'ART DE VIVRE, SOUTH OF FRANCE STYLE

VIKING LINE

Itämeri-menulle suositellaan Gérard Bertrandin orgaanisia tai biodynaamisia viinejä Languedocin alueelta Etelä-Ranskasta. Jokaista myytyä pulloa kohti lahjoitetaan 1 € Baltic Sea Action Groupille, puolet lahjoituksesta tulee viinin valmistajalta ja toinen puoli Viking Linelta. Viinejä on saatavana sekä laseittain että pullottain, ja niitä valitsemalla tuet automaattisesti Itämeren hyväksi tehtävää työtä.

Till Östersjömenyn rekommenderas organiska eller biodynamiska viner från Gérard Bertrand, Languedoc i Sydfrankrike. För varje såld flaska skänks 1 euro till Baltic Sea Action Group, vinproducenten står för 50 % och Viking Line för 50 %. Genom att välja rekommenderade viner, vilka erbjuds glasvis eller per flaska, stöder du automatiskt arbetet till förmån för Östersjöns väl.

www.bsag.fi





GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE, SOUTH OF FRANCE STYLE

		RESTAURANT		BOTTLE TAKE AWAY	
		EUR	SEK	EUR	SEK
Naturalys Chardonnay 2009 – Organic	1/1	24,00	228:–	9,90	94:–
	24 cl	8,00	76:–		
	16 cl	5,50	52:–		
Naturalys Merlot 2008 – Organic	1/1	24,00	228:–	9,90	94:–
	24 cl	8,00	76:–		
	16 cl	5,50	52:–		
Naturalys Syrah 2008 – Organic	1/1	24,00	228:–	9,90	94:–
	24 cl	8,00	76:–		
	16 cl	5,50	52:–		
Biobon Range Cotes du Rhône 2008 Rouge – Organic	1/1	24,00	228:–	8,20	78:–
	24 cl	8,00	76:–		
	16 cl	5,50	52:–		
Domaine de Cigalus 2009 Blanc – Biodynamic	1/1	44,00	418:–	23,50	223:–
	24 cl	14,00	133:–		
	16 cl	9,50	90:–		
Domaine de Cigalus 2008 Rouge – Biodynamic	1/1	44,00	418:–	23,50	223:–
	24 cl	14,00	133:–		
	16 cl	9,50	90:–		



VIKING LINE