

MENU DI GRUPPO

SILJA SYMPHONY / SILJA SERENADE 3.4.-2.10.2019

4 RUOKALAJIA / RÄTTER / COURSES 52 € / 546 SEK (ANTIPASTO, PRIMI, SECONDI, DOLCI)

3 RUOKALAJIA / RÄTTER / COURSES 42 € / 441 SEK

2 RUOKALAJIA / RÄTTER / COURSES 35 € / 368 SEK

ANTIPASTO / PRIMI

CAPRESE Á LA TAVOLÀTA (V) »ROK«
Extraerge Miksaati

Tomaatti-mozzarellasalaattia

Tomat-mozzarellasallad

Tomato and mozzarella salad

Салат из помидоров и моцареллы

SALMONE AFFUMICATO

Kylmäsavustettua lohta, kermaista sitruunakastiketta ja vihannescrudité

Kallrökt lax, krämig citronsås och grönsaksrudité

Cold smoked salmon with creamy lemon sauce and crudités

Лосось холодного копчения со сливочно-лимонным соусом и крудите

ZUPPA DI ARAGOSTA

Hummerikeittoa ja jokirapuja

Hummersoppa och flodkräftor

Lobster soup with crayfish

Омаровый суп с речными раками

PROSCIUTTO E MELONE

San Danielen kinkkua ja melonia

San Danieles skinka med melon

Prosciutto di San Daniele with melon

Прошутто ди Сан-Даниэле с дыней



PASTE

RISOTTO AI FUNGHI DI STAGIONE (V) »ROK«
Extraerge Miksaati

Risottoa kauden sienistä ja tryffelöljyä

Risotto på säsongens svamp och tryffelolja

Risotto with seasonal mushrooms and truffle oil

Ризотто с сезонными грибами и трюфельным маслом

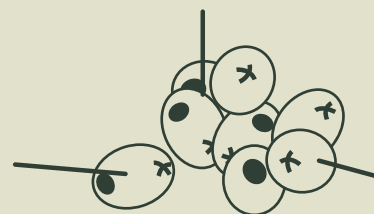
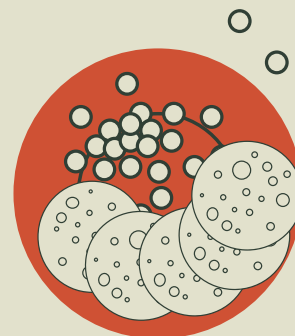
CANNELLONI AL GORGONZOLA (V) »ROK«
Extraerge Miksaati

Cannelloneja, aurinkokuivattuja tomaatteja sekä gorgonzolakastiketta

Cannelloni med soltorkade tomater och gorgonzolasås

Cannelloni with sun-dried tomatoes and gorgonzola sauce

Канеллони с вялеными помидорами и соусом из горгонзолы



SECONDI

SALMERINO ALPINO AL FINOCCHIO 

Paahdettua nierää, haudutettua fenkolia, sitruunakastiketta ja yrttiperunamurskaa
Rostad röding med bräserad fänkål, citronsås och örtpotatiskross
 Roasted arctic char with braised fennel, lemon sauce and herby potato mash
Запеченный арктический голец с тушеным фенхелем, лимонным соусом и картофельным пюре с пряными травами

PETTO DI POLLO AL PESTO 

Maissikananrintaa, pestoa sekä rosmariiniperunoita
Majskycklingbröst med pesto och rosmarinpotatis
 Corn-fed chicken breast with pesto and rosemary potatoes
Грудка кукурузного цыпленка с песто и розмариновым картофелем

FILETTO DI MANZO CON CAPONATA 

Naudanfileetä, caponatapaistos sekä Marsala-kastiketta
Oxfile, caponatastuvning och Marsalasås
 Beef tenderloin, caponata stew and Marsala sauce
Говяжья вырезка, капоната и соус Марсала



FORMAGGI

FORMAGGIO 5,00 € / 53 SEK

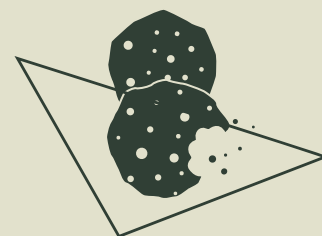
Pala juustoa
En bit ost
 A piece of cheese
Кусочек сыра



DOLCI

FICHI E MOUSSE DI LIMONCELLO

Viiikunoita, hunajaa sekä Limoncello-moussea
Fikon med honung och Limoncellomousse
 Figs with honey and limoncello mousse
Инжир, мед и мусс с лимончелло

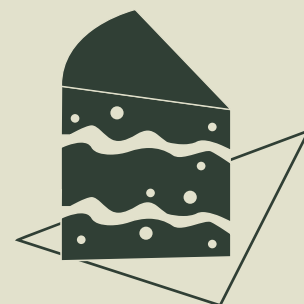


TORTA DI CIOCCOLATO CON FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO

Suklaakakkua, sesongin hedelmiä ja marjoja
Chokladkaka med säsongens frukt och bär
 Chocolate cake with seasonal fruit and berries
Шоколадное пирожное с сезонными фруктами и ягодами

PANNACOTTA AL DRAGONCELLO (V)

Rakuunamaustettua pannacottaa ja marjoja
Dragonsmaksatt pannacotta med bär
 Tarragon flavoured panna cotta with berries
Панна котта с эстрагоном и ягодами



FORMAGGI MISTI

Juustolautanen Italian juustoista
Osttallrik med italienska ostar
 Italian cheese platter
Ассорти итальянских сыров

MENUVALINNAT

- Menut tarjoillaan vähintään 8 hengen ryhmille ja menuvalinnan tulee olla yhtenäinen.
- Paikkavaraus ryhmälle edellyttää yhtenäisen menun valitsemista.
- Menun voitte valita vapaasti yhdistelemällä alkuruoan, pääruoan sekä jälkiruoan, jotka koko seurue nauttivat.
- Ilmoitattehan tilauksen yhteydessä mahdolliset allergiat tai muut rajoitukset ruokavalioissa, jotta voimme muokata valitsemanne tarjailut kyseisille henkilöille sopiviksi. Laivan keittiöpäällikkö suunnittelee yhtenäiseen menuun sopivan erikoisruokavaliomenukokonaisuuden.

JUOMATILAUKSET

- Suosittelemme teitä tilaamaan illallisen juomat etukäteen, jotta ryhmänne pystyy nauttimaan illallisesta keskeytyksettä.
- Menukokonaisuuksien hintoihin sisältyy lähdevesi.
- Kahvi ja avec on juhlava päätös illalliselle.
- Pidätämme oikeuden hinnanmuutoksiin, tuotevalikoimavaihdoksiin ja viinien vuosikertamuutoksiin.
- Valikoimien vaihtuessa asiakkaalle korvataan poistunut tuote vastaavan arvoisella tuotteella.

Ryhmämenutilaukset on tehtävä viimeistään 14 vrk ennen matkaa.

MENYVAL

- Menyerna serveras till grupper på minst 8 personer och menyvalet skall vara enhetligt.
- En bordsreservation för en grupp förutsätter även ett enhetligt menyval.
- Menyn komponeras genom att välja en förrätt, huvudrätt och efterrätt som hela sällskapet äter.
- Information om matallergier/specialdiet skall meddelas i samband med beställningen så att vårt kök kan anpassa de valda rätterna enligt gästens specialbehov.

BESTÄLLNING AV DRYCKER

- Vi rekommenderar er att beställa även måltidsdryckerna i förväg. Ni kan välja mellan rekommenderade viner till varje maträtt eller dryckespaket med husets vin, öl, cider eller alkoholfritt.
- Källvatten ingår i priset på färdigmenyerna.
- Kaffe och avec kronar middagen.
- Vi förbehåller oss rätten till prisändringar, byte av produkturval och ändringar i vinernas årgångar.
- Vid eventuella ändringar i urvalet kompenseras kunden med en produkt vars pris motsvarar priset på den ursprungliga produkten.

Beställningar av gruppmenyer bör göras senast 14 dygn före utresan.

MENU OPTIONS

- Group menus are served for groups of at least 8 persons and the selected menu must be the same for the entire group.
- Group bookings can only be made if you book the same menu for the entire group.
- The menu is created by combining the dishes from the selection of starters, main dishes and desserts, which the whole group will have.
- When placing your order, please inform us of any allergies or dietary restrictions so that we can adapt your chosen dishes where necessary. The ship's head chef will create a special menu for those with dietary restrictions that is in line with the group menu.

DRINK ORDERS

- We recommend you order any drinks in advance to allow your group to enjoy their dinner without interruptions.
- Menu prices include spring water.
- Coffee and avec will be a festive ending of the dinner.
- We reserve the right to amend prices, as well as to change product selections and wine vintage.
- In case of selection changes, we will replace the removed product with one of corresponding value.

Group menus must be ordered at least 14 days in advance.