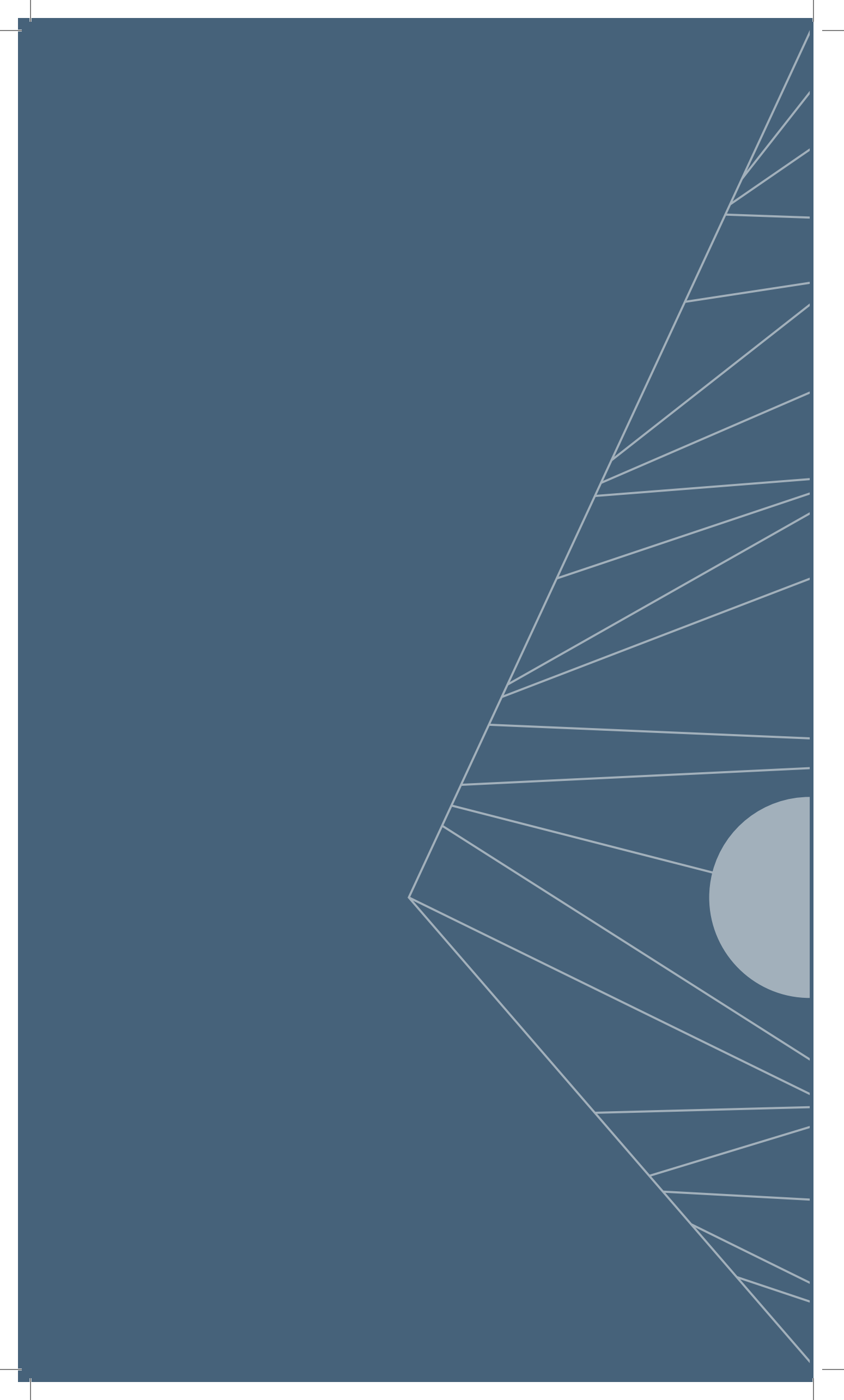




TAKE A JOURNEY TO THE GOOD LIFE.

Bon Vivant is a restaurant for the culinary adventurous ready to discover exciting new Nordic flavours with a twist and explore special seasonal menus.

Our name Bon Vivant means the good life. We believe the good life is worth going on an adventure to discover. At Bon Vivant we offer our guests a taste of the good life.



MENU NORDIC

by Silja Symphony Kitchen Team

ROE & ONION

Muikunmätitoast, punasipulia ja smetanaa

Löjromstoast med rödlök och smetana

Toast with vendace roe, red onion and sour cream

Тост с икрой ряпушки, красным луком и сметаной

Served with our sommelier's wine pairing:

Deutz Brut Rosé Champagne, 12 cl



COD & PORK BELLY

Paistettua turskaa, paahdettua punajuurta, piparjuurta, savustettua porsaankylkeä ja krossattua perunaa ruskistetulla voilla

Stekt torskrygg, bakad rödbeta, pepparrot, rökt fläskside och brynt smör med potatisstomp

Fried cod, roast beetroot, horseradish, smoked pork belly and browned butter mashed potatoes

Жареная треска, запеченная свекла, хрен, копченая свиная грудинка и картофельное пюре с бёр-нуазет

Served with our sommelier's recommended wine pairing:

Chablis 1er Cru Vaudevey, Laroche, 12 cl



LAMB & CABBAGE

Ahvenanmaalaista lampaanulkofileetä, lammaskaalikääryle, mustakaalia & viherkaalia, omenalla maustettu portviiniliemi

Åländsk lammytterfilé, lammkåldolme, svartkål & grönkål och portvinsky smaksatt med syrligt äpple

Sirloin of lamb from Åland islands, lamb stuffed cabbage roll, kale and port wine & apple gravy

Филе барашка с Аландских островов, голубцы с бараньим фаршем, соус из портвейна и яблок

Served with our sommelier's recommended wine pairing:

Crozes Hermitage, Guigal, 16 cl



BLACKCURRANT & CHOCOLATE

Kylmäsavustettua mustaherukkajäätelöä, suklaabrownie ja pikkelöityä omenaa

Kallrökt svartvinbärsglass, chokladbrownie och picklat äpple

Cold smoked blackcurrant ice cream, chocolate brownie and pickled apple

Копченое черносмородиновое мороженое, шоколадный брауни и маринованное яблоко

Served with our sommelier's recommended wine pairing:

Ice Wine, Lilac & Kracher, Romania, 8 cl



105€ | 1103 SEK

CLUB ONE 95€ | 998 SEK

MENU NORDIC VEGAN

by Silja Symphony Kitchen Team

TOMATO & ARTICHOKE (V)

Paahdettua luumutomaattikeittoa ja ragu latva-artisokasta, maalaispavusta, valkosipulista ja persiljasta
Soppa på rostad plommontomat med ragu på kronärtskocka, bondbönor, vitlök och persilja
Roasted plum tomato soup with ragout of globe artichoke, broad bean, garlic and parsley
Суп из запеченных помидоров с рагу из артишоков, садовых бобов, чеснока и петрушки



CELERIAC & TOFU (V)

Suolapaahdettua selleriä ja mantelia, kikhernepyreetä, paistettua tofua & herkkutattiliemi
Saltbakad rotselleri och mandel med kikärtspuré, stekt tofu & buljong på karljohansvamp
Salt baked celeriac and almonds with chickpea purée, fried tofu and cep broth
Запеченный в соли корневой сельдерей с пюре из нута, жареным тофу и бульоном из белых грибов



CLOUDBERRY & HAZELNUT (V)

Lakkasorbettia, lakka-minttusalaatti ja paahdettuja hasselpähkinöitä
Hjortronsorbet, sallad på hjortron & mynta med rostade hasselnötter
Cloudberry sorbet with cloudberry & mint salad and roasted hazelnuts
Морошковый сорбет с морошково-мятным салатом и жареным фундуком



49€ | 515 SEK

CLUB ONE 44€ | 462 SEK

STARTERS

TOMATO & ARTICHOKE (V)

Paahdettua luumutomaattikeittoa ja ragu latva-artisokasta, maalaispavusta, valkosipulista ja persiljasta
Soppa på rostad plommontomat med ragu på kronärtskocka, bondböner, vitlök och persilja
Roasted plum tomato soup with ragout of globe artichoke, broad bean, garlic and parsley
Суп из запеченных помидоров с рагу из артишоков, садовых бобов, чеснока и петрушки



ROE & ONION

Muikunmätitoast, punasipulia ja smetanaa
Löjromstoast med rödlök och smetana
Toast with vendace roe, red onion and sour cream
Тост с икрой ряпушки, красным луком и сметаной



ARCTIC CHAR & SHELLFISH

Hiillostettua nieriää maustettuna Västerbotten-juustolla, haalea äyriäissalaatti voi-rapukastikkeella
Sotad fjällröding med smak av Västerbottenost, ljummen skaldjurssallad i smörad kräftdressing
Blackened Arctic char with a hint of Västerbotten cheese and warm shellfish salad with buttery crayfish dressing
Чернёный арктический голец с сыром Вестерботтен и теплый салат из морепродуктов с масляным соусом-биском



DUCK & BLUE CHEESE

Kylmäsavustettua ankanrintaa, Waldorfinsalaattia, sinihomejuustoa ja marinoituja viinirypäleitä
Kallrökt ankbröst, Waldorfsallad, ädelost och marinerade vindruvor
Cold smoked duck breast, Waldorf salad, blue cheese and marinated grapes
Утиная грудка холодного копчения, Вальдорфский салат, голубой сыр и маринованный виноград



ELK & MUSHROOM

Hirvicarpaccio ja maa-artisokkapyyreetä, pickelöityjä sieniä ja puolukkabalsamicoa
Äl'gcarpaccio med jordärtskockspuré, picklad svamp & lingonbalsamico
Elk carpaccio with Jerusalem artichoke purée, pickled mushrooms and lingonberry balsamic vinegar
Карпаччо из лосятины с пюре из топинамбура, маринованными грибами и брусничным бальзамическим уксусом



15€ | 158 SEK

Tomato & Artichoke 13 € | 137 SEK

MAIN COURSES

CELERIAC & TOFU (V)

Suolapaahdettua selleriä ja mantelia, kikhernepyreetä, paistettua tofua & herkkutattiliemi

Saltbakad rotselleri och mandel med kikärtspuré, stekt tofu & buljong på karljohansvamp

Salt baked celeriac and almonds with chickpea purée, fried tofu and cep broth

Запеченный в соли корневой сельдерей с пюре из нута, жареным тофу и бульоном из белых грибов



COD & PORK BELLY

Paistettua turskaa, paahdettua punajuurta, piparjuurta, savustettua porsaankylkeä ja krossattua perunaa ruskistetulla voilla

Stekt torskrygg, bakad rödbeta, pepparrot, rökt fläksida och brynt smör med potatisstomp

Fried cod, roast beetroot, horseradish, smoked pork belly and browned butter mashed potatoes

Жареная треска, запеченная свекла, хрен, копченая свиная грудинка и картофельное пюре с бёр-нуазет



FLOUNDER & TRUFFEL

Gratinoitua punakampelafileetä, hummeria, tryffeliä ja duchess-perunaa

Gratinerad rödtungafilé med hummer, tryffel och duchesspotatis

Flounder fillet au gratin with lobster, truffle and Duchess potatoes

Запеченное филе камбалы с омаром, трюфелем и картофелем «Дюшес»



LAMB & CABBAGE

Ahvenanmaalaista lampaanulkofileetä, lammaskaalikääryle, mustakaalia & viherkaalia, omenalla maustettu portviiniliemi

Åländsk lammytterfilé, lammkåldolme, svartkål & grönkål och portvinsky smaksatt med syrligt äpple

Sirloin of lamb from Åland islands, lamb stuffed cabbage roll, kale and port wine & apple gravy

Филе барашка с Аландских островов, голубцы с бараньим фаршем, соус из портвейна и яблок



BEEF BELLY & ROWANBERRY

Pitkään haudutettua häränkylkeä, mustalla Emmental-juustolla maustettua juuresröstiä, selleripyreetä & tummaa pihlajanmarjakastiketta

Långbakad oxsida, rotsaksrösti med svart Emmental-ost, selleripuré & mörk rönnbärssås

Slow cooked beef belly, root vegetable and black label Emmental rösti, celeriac purée and dark rowanberry sauce

Приготовленная на медленном огне говяжья грудинка, рёшти из корнеплодов и выдержанного эмменталя, пюре из корневого сельдерея и темный рябиновый соус



28€ | 294 SEK

Celeriac & Tofu 25 € | 263 SEK

DESSERTS

POMEGRANATE & CITRUS

Crème brûlée, sitrussalaattia ja granaattiomenaa
Crème brûlée med citrussallad och granatäpple
Crème brûlée with citrus fruit salad and pomegranate
Крем-брюле с салатом из цитрусовых и граната



CLOUDBERRY & CAMEMBERT

Lakkasorbettia, Camembertkreemi ja friteerattua persiljaa
Hjortronsorbet, Camembertkräm och friterad persilja
Cloudberry sorbet, Camembert cream and deep-fried parsley
Морошковый сорбет, крем из камамбера и петрушка фри



BLACKCURRANT & CHOCOLATE

Kylmäsavustettua mustaherukkajäätelöä, suklaabrownie ja pikkelöityä omenaa
Kallrökt svartvinbärsglass, chokladbrownie och picklat äpple
Cold smoked blackcurrant ice cream, chocolate brownie and pickled apple
Копченое черносмородиновое мороженое, шоколадный брауни и маринованное яблоко



CHEESE & MARMALADE

Pohjoismaalaisia juustoja ja sesongin marmeladia
Nordiska ostar med säsongens marmelad
Nordic cheese selection with seasonal marmalade
Скандинавские сыры с сезонным мармеладом



CLOUDBERRY & HAZELNUT (V)

Lakkasorbettia, lakka-minttusalaatti ja paahdettuja hasselpähkinöitä
Hjortronsorbet, sallad på hjortron & mynta med rostade hasselnötter
Cloudberry sorbet with cloudberry & mint salad and roasted hazelnuts
Морошковый сорбет с морошково-мятным салатом и жареным фундуком



14€ | 147 SEK

