



Spring & Green

Menu

VIKING LINE



Spring & Green – Vihreää kevättä Viking Linella

Kevät on uudistumisen aikaa – myös Viking Linella! Vihreää kevättä –teema valloittaa luonnollisesti myös ravintolamme. Tietoisuus omista valinnoista ja hyvinvoinnista sekä ympäristöstä on yhä tärkeämpää.

Buffetissa tarjolla on kattavat valikoimat kasvisruokia, mutta todellinen yllätys on luvassa à la carte –ravintoloissamme. Laivaston palkitut kokit ovat suunnitelleet tämän vihreän menun, joka koostuu sekä vegetaarista että vegaanisista ruokalajeista. Menun houkutuksiin lukeutuu muun muassa tofutataki sitruuna- ja seesamiwasabin kera, rapea seitan vegaanisen kotituorejuuston kera ja omenajäädyke valkosuklaan ja kamomillan kera.

Natural-viini

Natural-viinit ovat nousseet viime aikoina esille puhtaita makuja etsivän gastronomian puitteissa ja pikkuhiljaa ilmiö on rantautunut myös pohjolaan. Natural-viinit viljellään kokonaan ilman synteettisiä lannoitteita tai myrkkyyä, ja viinin valmistuksessa käytetään vähän tai ei lainkaan sulfiitteja. Viinit tehdään usein esiteollisin menetelmin, käyminen tapahtuu villihiivojen voimalla ja usein viinejä ei stabiloida eikä suodateta. Tästä johtuen aromikirjon syvyys ja intensiivisyys voivat jopa viedä toiseen maailmaan, kuin mihin tavanomaisemmat viinit ovat totuttaneet. Tälle listalle viinejä valikoidessamme olemme menneet laatu edellä ja valinneet helpommin lähestyttäviä natural-viinejä.

Menu on tarjolla 3.4. 2017 alkaen.

Spring & Green – Grönare val i vår

Våren är årstiden för förnyelse – även på Viking Line! Spring & Green-temat intar också våra restauranger. Det blir allt viktigare att vara medveten om hur de egna valen och livsstilen påverkar det egna välbefinnandet och miljön.

Bland rätterna på vår populära buffé finns flera vegetariska alternativ, men det är i à la carte-restaurangerna, som de största nyheterna väntar. Flottans prisbelönade kokar har komponerat en grön meny med både vegetariska och veganska rätter. Vi lockar med till exempel tofu-tataki med citron- och sesamwasabi, krispig seitan med hemlagad vegansk färskost och äppelparfait med vit choklad och kamomill.

Naturviner

Det senaste året har naturliga viner blivit ett hett ämne bland gastronomiintresserade vinälskare och fenomenet växer nu vidare också i Finland och Sverige. Som regel sker druvodlingen för naturliga viner utan syntetiskt gödnings- eller bekämpningsmedel. Målet under tillverkningsprocessen är också att påverka så lite som möjligt, så minimalt tillsätta sulfiter, enbart inhemska jäst för jäsnings och utan att använda stabilisatorer eller filtrering. När det blir som bäst lockar tillverkningen fram fantastiskt komplexa aromer, djup och klanger som annars sällan kan hittas i traditionella viner. Trots att variationsbredden för naturliga viner är häpnadsväckande, så var målet med vår meny att välja lättillgängliga viner som passar såväl konventionella som äventyrslystna vinälskare.

Menyn serveras fr.o.m. 3.4.2017



Spring & Green – green choices at Viking Line

Spring is the season of renewal – even at Viking Line! Our Spring & Green theme also takes our restaurants. It is increasingly important to be aware of how your own choices and lifestyle affect your own well-being and the environment.

Among the dishes on our popular buffet are several vegetarian options, but it is in the à la carte restaurants that the biggest news awaits. Our fleet’s award-winning chefs have composed a green menu with both vegetarian and vegan dishes.

We are presenting, for example, tofu tataki with lemon and sesame wasabi, crispy seitan with homemade vegan cream cheese and apple parfait with white chocolate and chamomile.

Natural wines

During the recent year natural wines have become a hot topic among more gastronomically minded wine lovers, and now this phenomenon is starting to develop in Finland and Sweden. Grape farming for natural wines is typically done without synthetic fertilizers or pesticides, and the goal of the wine making process is to intervene as little as possible. With minimal addition of sulfites, exclusive use of indigenous yeast for fermentation, and with no need for stabilizers or filtration. At its best, this hands off approach is able to coax out incredible aromatic complexities, depths, and vibrancies that are rarely seen in conventional wines. Though the range of styles that natural wines represent is astounding, our aim for the menu was to choose wines that are as approachable as possible, for both conventional and adventurous wine lovers.

The menu is served from 3.4.2017

Spring & Green – Зелёная весна на паромax Viking Line

Весна – время перемен, в том числе и на паромax Viking Line. Значение сознательного подхода к собственным выборам, благополучию и окружающей среде постоянно возрастает. Поэтому Viking Line все чаще предлагает на своих лайнерах экологически чистые продукты.

Тема зелёной весны «Spring & Green», несомненно, захватила и наши рестораны. Шведский стол предлагает широкий выбор вегетарианских блюд, но настоящий сюрприз ожидает вас в ресторанах А-ля карт. Их зелёное меню, включающее в себя как вегетарианские, так и веганские блюда, разработано талантливыми поварами Viking Line, отмеченными высокими наградами.

К шедеврам меню относятся, в частности, татаки из тофу с лимонно-кунжутным васаби, хрустящий сейтан с веганским домашним кисломолочным сыром и яблочное парфе с белым шоколадом и ромашкой.

Органические вина

Органические вина с каждым днём становятся всё популярнее среди гурманов и людей, предпочитающих чистые вкусы. Это явление постепенно укоренилось и в Северных странах. Экологически чистый виноград выращивается в естественных условиях без применения каких-либо синтетических удобрений, пестицидов или гербицидов. В процессе винификации используется минимальное количество сульфитов или же они не используются вовсе. Вино производится, как правило, доиндустриальными способами: брожение происходит с применением диких дрожжей, а сами вина обычно не стабилизируются и не фильтруются. В результате глубина и интенсивность ароматов могут значительно отличаться от традиционных вин. При подборе органических вин для меню мы стремились выбрать доступные по цене и интересные как для любителей традиций, так и для искателей вкусовых приключений.

Меню предлагается с 3 апреля 2017 года.

Vegaani alkuruokia

Paahdettua parsaa, pikkelöityä parsaa, nokkospestoa, sitruunavaahtoa sekä paahdettuja hasselpähkinöitä

EUR SEK

10,00 95

Crémant de Jura, Domaine de la Pinte, France 9,50 90

Coppersmith's Ekologisk Saison 5,3 % 5,50 52

Tofutataki ja sitruuna-seesamiwasabia, lasinuudeleita ja kurkkusalaattia

9,50 90

Arbois Chardonnay 2015, Domaine de la Pinte, France 9,00 86

Coppersmith's Ekologisk Saison 5,3 % 5,50 52

Kasvis pääruoka

EUR SEK

Ruispolentaa, Västerbottensost-juustoa, haudutettua kevätkaalia ja tummaa kuminakastiketta

24,00 228

Gran Cerdo 2015, Gonzalo Gonzalo the Wine Love, Spain 8,00 76

Malmgård Arctic Circle Ale 7,3 % 6,50 62

Vegaani pääruoka

EUR SEK

Rapeaa seitania, itse tehtyä vegaanista tuorejuustoa, savustettua munakoisoa, saksanpähkinä-paprikapyreetä, granaattiomenaa ja paahdettua sipulilientä

24,00 228

Arbois Savagnin Ouillé 2012, Domaine de la Pinte, France 13,50 128

Vakka-Suomen Prykmestar Savu 5,5 % 6,50 62

Kasvis jälkiruoka

EUR SEK

Omenajäädyyttä, valkosuklaata ja kamomillaa

10,00 95

Macvin du Jura, Domaine de la Pinte, France 5,00 48

La Trappe Blond 6,5 % 5,50 52

Vegaani jälkiruoka

EUR SEK

Mantelmaitovaahtoa, raparperisorbettia, sokeroitua raparperia, mantelikaramellia ja paahdettua mantelia

9,50 90

Macvin du Jura, Domaine de la Pinte, France 5,00 48

La Trappe Blond 6,5 % 5,50 52



Kasvismenu

EUR 41 SEK 377

Paahdettua parsaa, pikkelöityä parsaa, nokkospestoa, sitruunavaahtoa sekä paahdettuja hasselpähkinöitä

Crémant de Jura, Domaine de la Pinte, France
EUR 9,50 SEK 90

Rapeaa seitania, itse tehtyä vegaanista tuorejuustoa, savustettua munakoisoa, saksanpähkinä-paprikapyreetä, granaattiomenaa ja paahdettua sipulilientä

Arbois Savagnin Ouillé 2012, Domaine de la Pinte, France
EUR 13,50 SEK 128

Mantelmaitovaahtoa, raparperisorbettia, sokeroitua raparperia, mantelikaramellia ja paahdettua mantelia

Macvin du Jura, Domaine de la Pinte, France
EUR 5,00 SEK 48

Veganska förrätter

EUR SEK

Rostad sparris, picklad sparris, nässelpesto, citronskum och rostade hasselnötter

10,00 95

Crémant de Jura, Domaine de la Pinte, France 9,50 90

Coppersmith's Ekologisk Saison 5,3 % 5,50 52

Tofutataki med citron-sesamwasabi, glasnudlar och gurksallad

9,50 90

Arbois Chardonnay 2015, Domaine de la Pinte, France 9,00 86

Coppersmith's Ekologisk Saison 5,3 % 5,50 52

Vegetarisk varmrätt

EUR SEK

Rågpolenta, Västerbottensost, stuvad värkål och mörk kumminsås

24,00 228

Gran Cerdo 2015, Gonzalo Gonzalo the Wine Love, Spain 8,00 76

Malmgård Arctic Circle Ale 7,3 % 6,50 62

Vegansk varmrätt

EUR SEK

Krispig seitan, hemlagad vegansk färskost, rökt aubergine, puré på valnöt och röd paprika, granatäpple och sky på rostad lök

24,00 228

Arbois Savagnin Ouillé 2012, Domaine de la Pinte, France 13,50 128

Vakka-Suomen Prykmestar Savu 5,5 % 6,50 62

Vegetarisk dessert

EUR SEK

Äppelparfait med vit choklad och kamomill

10,00 95

Macvin du Jura, Domaine de la Pinte, France 5,00 48

La Trappe Blond 6,5 % 5,50 52

Vegansk dessert

EUR SEK

Mandelmjölkskum, rabarbersorbet, sockrad rabarber, mandelikaramell och rostad mandel

9,50 90

Macvin du Jura, Domaine de la Pinte, France 5,00 48

La Trappe Blond 6,5 % 5,50 52

Vegetarisk meny

EUR 41 SEK 377

Rostad sparris, picklad sparris, nässelpesto, citronskum och rostade hasselnötter

Crémant de Jura, Domaine de la Pinte, France
EUR 9,50 SEK 90

Krispig seitan, hemlagad vegansk färskost, rökt aubergine, puré på valnöt och röd paprika, granatäpple och sky på rostad lök

Arbois Savagnin Ouillé 2012, Domaine de la Pinte, France
EUR 13,50 SEK 128

Mandelmjölkskum, rabarbersorbet, sockrad rabarber, mandelikaramell och rostad mandel

Macvin du Jura, Domaine de la Pinte, France
EUR 5,00 SEK 48



Vegan starters

	EUR	SEK
Roasted and pickled asparagus, nettle pesto, lemon butter cream and roasted hazelnut	10,00	95
<i>Crémant de Jura, Domaine de la Pinte, France</i>	9,50	90
<i>Coppersmith's Ekologisk Saison 5,3 %</i>	5,50	52

Tofutataki with lemon-sesame wasabi, glass noodles and cucumber sallad	9,50	90
<i>Arbois Chardonnay 2015, Domaine de la Pinte, France</i>	9,00	86
<i>Coppersmith's Ekologisk Saison 5,3 %</i>	5,50	52

Vegetarian main dish

Rye polenta, Västerbottensost cheese, stewed spring cabbage and caraway sauce	24,00	228
<i>Gran Cerdo 2015, Gonzalo Gonzalo the Wine Love, Spain</i>	8,00	76
<i>Malmgård Arctic Circle Ale 7,3 %</i>	6,50	62

Vegan main dish

Crispy seitan, home made vegan soft cheese, smoked aubergine, walnut and red sweet pepper purée, pomegranate and roasted onion gravy	24,00	228
<i>Arbois Savagnin Ouillé 2012, Domaine de la Pinte, France</i>	13,50	128
<i>Vakka-Suomen Prykmestar Savu 5,5 %</i>	6,50	62

Vegetarian dessert

Apple parfait, white chocolate and chamomile	10,00	95
<i>Macvin du Jura, Domaine de la Pinte, France</i>	5,00	48
<i>La Trappe Blond 6,5 %</i>	5,50	52

Vegan dessert

Almond milk cream, rhubarb sorbet, candied rhubarb, almond caramel and roasted almond	9,50	90
<i>Macvin du Jura, Domaine de la Pinte, France</i>	5,00	48
<i>La Trappe Blond 6,5 %</i>	5,50	52

Please tell us about any possible food allergies or intolerances (allergens). Most of the courses can be adjusted to meet your needs.



Vegetarian menu

EUR 41 SEK 377

Roasted and pickled asparagus, nettle pesto, lemon butter cream and roasted hazelnut

Crémant de Jura, Domaine de la Pinte, France
EUR 9,50 SEK 90

Crispy seitan, home made vegan soft cheese, smoked aubergine, walnut and red sweet pepper purée, pomegranate and roasted onion gravy

Arbois Savagnin Ouillé 2012, Domaine de la Pinte, France
EUR 13,50 SEK 128

Almond milk cream, rhubarb sorbet, candied rhubarb, almond caramel and roasted almond

Macvin du Jura, Domaine de la Pinte, France
EUR 5,00 SEK 48

Веганские закуски

	EUR	SEK
Обжаренная спаржа, маринованная спаржа, песто из крапивы, лимонная пенка и обжаренные лесные орехи	10,00	95
<i>Crémant de Jura, Domaine de la Pinte, France</i>	9,50	90
<i>Coppersmith's Ekologisk Saison 5,3 %</i>	5,50	52

Лимонно-кунжутный васоби, татаки из тофу, прозрачная вермишель и огуречный салат	9,50	90
<i>Arbois Chardonnay 2015, Domaine de la Pinte, France</i>	9,00	86
<i>Coppersmith's Ekologisk Saison 5,3 %</i>	5,50	52

Вегетарианское горячее блюдо

Ржаная полента, вестерботтенский сыр, тушенная весенняя капуста и тёмный тминный соус	24,00	228
<i>Gran Cerdo 2015, Gonzalo Gonzalo the Wine Love, Spain</i>	8,00	76
<i>Malmgård Arctic Circle Ale 7,3 %</i>	6,50	62

Веганское горячее блюдо

Хрустящий сейтан, кисломолочный сыр собственного приготовления, копчёный баклажан, пюре из грецкого ореха и паприки, гранатовый сок и обжаренный лук	24,00	228
<i>Arbois Savagnin Ouillé 2012, Domaine de la Pinte, France</i>	13,50	128
<i>Vakka-Suomen Prykmestar Savu 5,5 %</i>	6,50	62

Вегетарианский десерт

Яблочный парфе, белый шоколад и ромашка	10,00	95
<i>Macvin du Jura, Domaine de la Pinte, France</i>	5,00	48
<i>La Trappe Blond 6,5 %</i>	5,50	52

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите нам об этом. Большинство блюд можно приготовить с учетом Ваших пожеланий.

Вегетарианский меню

EUR 41 SEK 377

Обжаренная спаржа, маринованная спаржа, песто из крапивы, лимонная пенка и обжаренные лесные орехи

Crémant de Jura, Domaine de la Pinte, France
EUR 9,50 SEK 90

Хрустящий сейтан, кисломолочный сыр собственного приготовления, копчёный баклажан, пюре из грецкого ореха и паприки, гранатовый сок и обжаренный лук

Arbois Savagnin Ouillé 2012, Domaine de la Pinte, France
EUR 13,50 SEK 128

Пенка из миндального молока, сорбет из ревеня, ремень в сахаре, миндальный карамель и обжаренный миндаль

Macvin du Jura, Domaine de la Pinte, France
EUR 5,00 SEK 48

Веганский десерт

	EUR	SEK
Пенка из миндального молока, сорбет из ревеня, ремень в сахаре, миндальный карамель и обжаренный миндаль	9,50	90
<i>Macvin du Jura, Domaine de la Pinte, France</i>	5,00	48
<i>La Trappe Blond 6,5 %</i>	5,50	52



VIKING LINE