

M/S SILJA EUROPA

Thema
Dinner

Executive chef

Pasi Heinonen

Chef de Cuisine

Olavi Pohjola & Kai Suojasalo

Thema Dinner

Tervetuloa makumatkalle tunnettujen klassikkojen pariin. Varaudu kuitenkin positiivisiin yllätyksiin!

Valmistamme annokset parhaista raaka-aineista niiden klassisia peruselementtejä kunnioittaen, kuitenkin uusimalla keittiötaidolla sävellettyinä. Esimerkiksi Hummeri Thermidoria ei kuorrutetakaan omassa kuoressaan, vaan hellävaroin lasimaljassa ja se tarjoillaan pastalla höystettynä.

Ruoka ja viini luovat yhdessä harmonisen liiton joka kruunaa ateriakokonaisuuden. Keittiömestariimme yhdessä sommelier Juha Lihtosen kanssa ovat käyttäneet runsaasti aikaa parhaiden ruoka- ja viinikombinaatioiden löytämiseksi. Suositusviinimme, jotka ovat tarjolla myös laseittain, löydät niin ateriakokonaisuuksien kuin á la Carte annoksienkin yhteydestä.

Toivomme, että onnistumme tuottamaan Sinulle unohtumattoman makuelämyksen uusien klassikkojemme parissa ja toivotamme Sinut tervetulleeksi uudelleen.

* * * * *

Välkommen på en smakresa bland kända klassiker! Var beredd på positiva överraskningar.

Vi tillagar rätterna av de allra bästa råvarorna med respekt för deras klassiska grundelement, men ändå enligt de senaste kökstrenderna. Hummer Thermidor till exempel gratineras inte i sitt eget skal, utan ytterst försiktigt i en glasskål och serveras med pasta.

Mat och vin skapar ett harmoniskt förbund tillsammans som kröner hela måltiden. Vår köksmästare har i samarbete med sommelier Juha Lihtonen lagt ned mycket tid på att hitta de bästa mat- och vinkombinationerna. Vinerna vi rekommenderar kan du även köpa i glas och du hittar dem både i anslutning till måltiderna och till à la carte.

Vi hoppas att vi lyckas ge Dig en oförglömlig smakupplevelse bland våra ”nya” klassiker och önskar Dig välkommen åter!

* * * * *

Welcome to a gastronomic journey through a selection of well-known classic dishes. Be prepared for some pleasant surprises!

We use only top-quality ingredients, respecting the classic basic elements of each dish yet adding a modern culinary touch. For example, our Lobster Thermidor is not gratinated in its own shell but tenderly served in a glass bowl with pasta on the side.

Food and wine combine to form a harmonious union that crowns the occasion. Our chefs and sommelier Juha Lihtonen have put much effort into discovering the wines that best accompany each dish. You can find our wine recommendations in each menu or á la Carte dish. The wines are also available by glass.

We hope to offer you an unforgettable culinary experience with our renewed classics and hope to see you again!

Pasi Heinonen
Executive Chef

Olavi Pohjola & Kai Suojasalo
Chef de Cuisine



Alkuruoat • Förrätter • Starters

Länsirannikonsalaattia, hummeria, kampsimpukkaa ja valkosipuliaiolia

Västkustsallad, hummer, pilgrimsmussla och vitlöksaioli

West coast salad, lobster, scallops and garlic aioli

EUR 11,00 / SEK 101,00

Kylmää lohta Parisienne, artisokka-salaattitorni

Kall lax Parisienne, kronärtskocks-salladstorn-salladstorn

Cold salmon Parisienne, Globe artichoke and salad tower

EUR 9,50 / SEK 87,50

Poronkielimousse, Waldorfinsalaattia ja Cumberlandinkastiketta

Mousse på rentunga, Waldorfsallad och Cumberlandnsås

Reindeer tongue mousse, Waldorf salad and Cumberland sauce

EUR 10,00 / SEK 92,00

Ankanmaksaterriiniä, omenaconfiture

Terrin på anklever, äppelconfiture

Duck liver terrine, apple confiture

EUR 11,00 / SEK 101,00

Tarteletti Grand Duc, huhtasieniä ja parsaa

Tartelett Grand Duc, toppmurkla och sparris

Tartelet Grand Duc, morels and asparagus

EUR 9,00 / SEK 83,00



Pääruoat • Huvudrätter • Main courses

Hummeria Thermidor, pastaa ja Thermidorkastiketta
Hummer Thermidor, pasta och Thermidorsås
Lobster Thermidor, pasta and Thermidor sauce
EUR 22,00 / SEK 202,50

Kuhaa Walewska, perunaohukainen ja hummerivaahtoa
Gös Walewska, potatispannkaka och hummerskum
Pike-perch Walewska, potato pancake and lobster foam
EUR 20,00 / SEK 184,00

Bressen kanaa Marengo, tiristettyä viiriäisen munaa ja leipäkrutonkeja
Bress kyckling Marengo, friterat vaktelägg och brödkrutonger
Bresse chicken à la Marengo, fired quail egg and bread croutons
EUR 19,00 / SEK 175,00

Härkää Rossiini, ankanmaksaa ja tryffeliä sekä madeirakastiketta
Oxfile Rossini, anklever och tryffel samt madeirasås
Beef Rossini, duck liver, truffles and Madeira sauce
EUR 21,00 / SEK 193,00

Lampaanseläkettä Florentin, pinaatti-perunaterriniä sekä Chateaubriandkastiketta
Lammfile Florentin, spenat-potatisterrin och Chateaubriandsås
Fillet of lamb Florentin, spinach-potato terrine and Chateaubriand sauce
EUR 20,00 / SEK 184,00



Jälkiruoat • Efterrätter • Desserts

Jäätelöä Surprise, marinoituja hedelmiä
Glass Surprise, marinerade frukter
Ice cream Surprise, marinated fruits
EUR 8,00 / SEK 73,50

Suklaateriiniä, pistaasikeksi ja aprikoosikompottia
Chokladterriner, pistaschkex och aprikoskompott
Chocolate terrine, pistachio biscuit and apricot compote
EUR 8,00 / SEK 73,50

Mesimarjabavaroise, mesimarjoja siirapissa
Åkerbärsbavaroise, åkerbär i sirap
Arctic bramble bavaroise, arctic brambles in syrup
EUR 8,00 / SEK 73,50

Omena Tarte Tatin, vaniljajäätelöä ja karamellikastiketta
Äpple Tarte Tatin, vaniljglass och karamellsås
Apple Tarte Tatin, vanilla ice cream and caramel sauce
EUR 8,00 / SEK 73,50

Tiristettyä Camembertjuustoa, lakkakastiketta
Friterad Camembert, hjortronsås
Fried Camembert, Cloudberry sauce
EUR 8,00 / SEK 73,50

Laivan juustoja, tomaatti-vaniljahilloketta
Fartygets ostar, tomat-vaniljkompott
Selection of cheeses, tomato-vanilla compote
EUR 8,00 / SEK 73,50



Menu Thema

Länsirannikonsalaattia, hummeria, kampsimpukkaa, taskurapua ja valkosipuliaiolia

Västkustsallad, hummer, pilgrimsmussla, krabba och vitlöksaioli

West coast salad, lobster, scallops, crabs and garlic aioli

24383 Montana Reserve Sauvignon Blanc 2005

Härkää Rossiini, ankanmaksaa ja tryffeliä sekä madeirakastiketta

Oxfile Rossini, anklaver och tryffel samt madeirasås

Beef Rossini, duck liver, truffles and Madeira sauce

24102 Norton Malbec Reserva 2004

Mesimarjabavaroise, mesimarjoja siirapissa

Åkerbärsbavaroise, åkerbär i sirap

Arctic bramble bavaroise, arctic brambles in syrup

24393 Willi Opitz Silver lake Beerenauslese Goldackerl 2004

EUR 37,50 / SEK 345,00



Menu Season

Ankanmaksaterriiniä, omenaconfiture

Terrin på anklever, äppelconfiture

Duck liver terrine, apple confiture

Kuentz-Bas Gewurztraminer Reserve Personnelle Collection 2004

Tarteletti Grand Duc, muhennettua huhtasientä ja parsaa

Tartelett Grand Duc, stuvad toppmurkla och sparris

Tartelet Grand Duc, morels and asparagus

J-B Adam Tokay-Pinot Gris Réserve 2004

Kuhaa Walewska, perunaohukainen ja hummerivaahtoa

Gös Walewska, potatispannkaka och hummerskum

Pike-perch Walewska, potato pancake and lobster foam

Domaine Laroche Chablis 1er Cru Les Vaillons 2004

Laivan juustoja, tomaatti-vaniljahilloketta

Fartygets ostar, tomat-vaniljkompott

Selection of cheeses, tomato-vanilla compote

Tommasi Recioto della Valpolicella Fiorato 2001

Suklaaterriiniä, pistaasikeksi ja aprikoosikompottia

Chokladterrinn, pistaschkex och aprikoskompott

Chocolate terrine, pistachio biscuit and apricot compote

Torres Moscatel Oro

EUR 47,00 / SEK 432,50

