



NORDIC SWAN CRUISES

MENU 2023

Kesän upein meri- ja makuelämys

Erinomaisesta ruuasta ja huippukokeista tunnettu Nordic Swan Cruises tarjoaa kesän upeimman makuelämyksen upeassa Helsingin saaristossa.

Kokkimme työskentelyä veneessä on mukava seurata ja samalla saatte käyttöönnne myös parhaat kokkausvinkit.

Hyvän ruoan kruunaa huolella valitut laatuviinit.

Käytämme ruoanvalmistuksessa laktoosittomia tuotteita ja huomioimme ennaakkoon ilmoitetut erityisruokavaliot. Hinnat ovat / henkilö ja sisältävät arvonlisäveron 14%.



Welcome Aboard and Bon Appetit!

Laivan sormin syötävät alkupalat

Kokkimme veneellä valmistamia sormin syötäviä pieniä makuelämyksiä pienehköllä leipäsellä. Teettehän yhtenäiset valinnat koko seurueelle. Teemme erityisruokavaliot pyynnöstä.

Hanhenmaksaa ja sipulihilloketta

Savuoporoa ja puolukkaa

Savustettua särkeä

Mätää ja hapankermää

Minikatkaraputoast "Skagen"

Suppilovahveropiirakka

Kaksi makuelämystä 19e

Kolme makuelämystä 27e

Neljä makuelämystä 35e

Viisi makuelämystä 43e

Muuta pientä purtavaa

Käsintehty artesaanisipsit 9 e

Jälkiuuni ruislastut 9 e

Saariston lohileipä 13e
tai herkkusäpylä (kinkku,juusto tai vege)

PÄÄRUOAT

Pääruokien hintaan lisätään seuruekohtainen
kiinteä 190 € kattaus- ja kokkimaksu

The Smoker

Uunituoretta savulohta aluksen peräkannelta 39e

Lisukkeena tarjoilemme kesäperunoita, voi- valkoviinikastiketta, vuonankaalia sekä artesaanisaaristolaisleipää ja ruskistettuavoita.

The Grill

Parast härän pihviä suomesta
Cafe de paris maustevoita, vuonankaalia, ruskistettuja perunoita,
sekä artesaanileipää ja ruskistettuavoita
49e/hlö

Beef Master Grill class

Kokkimme grillaa hiiligrillillä maailman parhaita lihoja, joista saadaan maistiaisia sitä mukaa kun lihat valmistuvat. Samalla saatte käyttöönnne parhaat hiiligrillauksen niksit ja tietoa harvinaisemmista upeista lihoista . Tähän on hyvä varata reilusti aikaa.
89e / hlö

Rapumenu

Varaattehan vähintään 5 rapua / ruokailija
Hinnat sisältävät rapukaulurin ja kattauksen

Kotimaisia täplärapuja, paahtoleipää ja voita

+10cm 7e * 11cm 11e * +12cm 15e

Jälkiruokia

Artesaanisuklaata 9e

Marinoituja tuoreita sesongin marjoja ja vaniljakermavaahtoa 14e

Sitrusjogurttivaahtoa, basilikakakkua ja raparperikomppottia 17e

Juhlakakku toiveenne mukaan 19e

Kahvi tai tee 4e

Pääruuan hintaan lisätään kiinteä 190 € kattausmaksu (hinnat sis alv 14%)

Helppoa ja rentoa ruokaa saarella tai veneessä

Ruoka voidaan tarjoilla helposti ja nopeasti isollekin seurueelle

Hernekeittoa ja näkkileipää 15e

Lohikeittoa ja saaristolaisleipää 19e

Savulohisalaattia ja patonkia 19e

Nuotiomenu

BASIC: Grillattuja makkaroita, perunasalaattia, sinappia, leipää 29e

PREMIUM: Ribsejä, halstrattua lohta, coleslaw- ja perunasalaattia, leipää 49e

Nokipannukahvit ja pullat 9e

Menu toiveiden mukaan

Huippukokkimme voi loihkia menukokonaisuuden toiveenne mukaan

Pyydä tarjous

Welcome Aboard and Bon Appetit!

Pääruuan hintaan lisätään kiinteä 190 € kattausmaksu (hinnat sis alv 14%)