



NORDIC SWAN CRUISES

MENU 2022

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 punasipulihilloketta

Viileäsavuoporoa ja kuusenkerkkää

Savustettua särkeä

Mätiä ja hapankermaa

Minikatkaraputoast "Skagen"

Suppilovahveropiirakka

Kaksi makuelämystä 19e

Kolme makuelämystä 27e

Neljä makuelämystä 35e

Viisi makuelämystä 43e

Muuta pientä purtavaa

Luomujuuressipsejä 9 e

Jälkiuuni ruislastut 9 e

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

PÄÄRUOAT

Pääruokien hintaan lisätään seuruekohtainen
kiinteä 100 € kattaus- ja kokkimaksu

Vege vaihtoehto
Ravintola Silvopleen
vegeherkku

The Smoker

Uunituoretta savulohta aluksen peräkannelta 29e

Lisukkeena tarjoilemme kesäperunoita, voi- valkoviinikastiketta, tilliöljyä, vuonankaalia sekä saaristolaisleipää ja ruskistettua tyrnivoita.

The Grill

Pitkään haudutettua karitsanniskaa, karamellisoitua punasipulia, portviinikastiketta, ruskistettuja perunoita, vuonankaalia sekä artesaanileipää ja ruskistettua tyrnivoita
37e/hlö

Pizza party

Kokkimme valmistaa laivalla tai saarella erilaisia gourmetpizzoja, joista saadaan maistiaisia sitä mukaa kun pitsat valmistuvat. Samalla saatte käyttöönnne kokiltamme parhaat pizanzaiston niksit. Tähän on hyvä varata reilusti aikaa.
39e / hlö

Rapumenu

Varaattehan vähintään 5 rapua / ruokailija
Hinnat sisältävät rapukaulurin ja kattauksen

Kotimaisia täplärapuja, paahtoleipää ja voita

+10cm 6e * 11cm 9e * +12cm 13e

tai

Kuningasravunkoipia 150e /kg
Majoneesikastikkeita sekä paahtoleipää

Jälkiruokia

Artesaanisuklaata 9e

Marinoituja tuoreita sesongin marjoja ja vaniljakermavaahtoa 14e

Sitrusjogurttivaahtoa, kardemummakakkua ja raparperikomppottia 17e

Kahvi tai tee 4e

Pääruuan hintaan lisätään kiinteä 100 € 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

Riistakäristystä ja säräjuureksiä 25e

Nuotiomenu

BASIC: Grillattua makkaraa, perunasalaattia, sinappia, leipää 25e

PREMIUM: Kanavartaita, halstrattua lohta, perunasalaattia, salaattia, leipää 39e

Nokipannukahvit ja pullat 9e

Menu toiveiden mukaan

Huippukokkimme voi loihkia menukokonaisuuden toiveenne mukaan

Pyydä tarjous

Welcome Aboard and Bon Appetit!

Pääruuan hintaan lisätään kiinteä 100 € kattausmaksu (hinnat sis alv 14%)