

New Year's Gala Menu 31.12.2016

Silja Serenade | Silja Symphony

Amuse Bouche

Pieni Toast Skagen muikunmädillä

Liten Toast Skagen med löjrom

10 cl Pannier Sélection Brut, Dizy, France

• • •

Salaattia kylmäsavustetulla ankanrinnalla

Sallad på kallrökt ankbröst

8 cl Heracles Primitivo 2014, Tommasi, Puglia, Italy 3,70 €

• • •

Tryffelillä maustettua maa-artisokkakeittoa ja halstrattua kampasimpukkaa

Jordärtskockssoppa smaksatt med tryffel samt halstrad pilgrimsmussla

8 cl Pinot Gris Classic 2013, Hugel, Alsace, France 3,50 €

• • •

Stjärnanisgranité

Tähtianisgranita

• • •

Paistettua ruijanpallasta, osterivinokas- pinaattiragu, gremolataperunapyreetä,
samppanjakastiketta

*Stekt Hälleflundrafilé, ostronskivling- och spenatragu, potatispuré med Gremolata,
Champagne-sås*

16 cl Chablis Premier Cru 2014, Laroche, Bourgogne, France 9,90 €

tai / eller

Vasikanseläkettä, osterivinokas- pinaattiragu, gremolataperunapyreetä,
Amarone paistinlientä

*Helstekt kalvrygg ostronskivling- och spenatragu, potatispuré med Gremolata,
Amarone sky*

16 cl Châteauneuf du Pape 2011, Domaine Nalys, Rhône, France 10,40 €

• • •

Pala Langhernio juustoa

En bit Langhernio ost

6 cl Fiorato Recioto della Valpolicella 2012, Veneto, Italy 5,20 €

• • •

Maitosuklaamoussea ja kirsikkakompottia

Mjölchokladmousse med körsbärskompott

**6 cl Don David Torrontes Late Harvest 2014, Michel Torino,
Calchaquies Valley, Argentina**

Menu sis. 48 cl samppanjaa ja 6 cl jälkiruokaviiniä.

Menyn innehåller 48 cl champagne och 6 cl dessertvin.

83,00 € | 772,00 SEK **Club One** 75,00 € | 698,00 SEK

Viinipaketti / Vinpaket 22,00 € | 205,00 SEK



New Year's Gala Menu 31.12.2016

Silja Serenade | Silja Symphony

Amuse Bouche

Small Toast Skagen with Vendace Roe
Маленький тост «Скаген» с икрой ряпушки
10 cl Pannier Sélection Brut, Dizy, France

• • •

Salad with Cold Smoked Duck Breast
Салат с утиной грудкой холодного копчения
8 cl Heracles Primitivo 2014, Tommasi, Puglia, Italy 3,70 €

• • •

Truffle flavoured Jerusalem Artichoke Soup and grilled Scallops
Суп из иерусалимского артишока, приправленный трюфелем,
с обжаренным на огне гребешком
8 cl Pinot Gris Classic 2013, Hugel, Alsace, France 3,50 €

• • •

Star Anise Granité
Гранита из звёздчатого аниса

• • •

Pan Fried Fillet of Halibut, Oyster Mushroom and Spinach Ragu, Gremolata Potato Puré,
Champagne Sauce
Жареный палтус, рагу из вешенок устричных и шпината,
картофельное пюре-гремолата, соус из шампанского
16 cl Chablis Premier Cru 2014, Laroche, Bourgogne, France 9,90 €

or / или

Veal Sirloin, Oyster Mushroom and Spinach Ragu, Gremolata Potato Puré, Amarone Gravy
Телячья вырезка, обжаренная целиком, рагу из вешенок устричных и шпината,
картофельное пюре-гремолата, винный соус из Амароне
16 cl Châteauneuf du Pape 2011, Domaine Nalys, Rhône, France 10,40 €

• • •

A piece of Langherno Cheese
Кусок сыра из Лангерино
6 cl Fiorato Recioto della Valpolicella 2012, Veneto, Italy 5,20 €

• • •

Milk Chocolate Mousse and Cherry Compote
Мусс из молочного шоколада и вишнёвый компот
**6 cl Don David Torrontes Late Harvest 2014, Michel Torino,
Calchaquies Valley, Argentina**

The menu incl. 48 cl champagne and 6 cl dessert wine.

83,00 € | 772,00 SEK **Club One** 75,00 € | 698,00 SEK

Wine package / Стоимость вин к меню 22,00 € | 205,00 SEK

