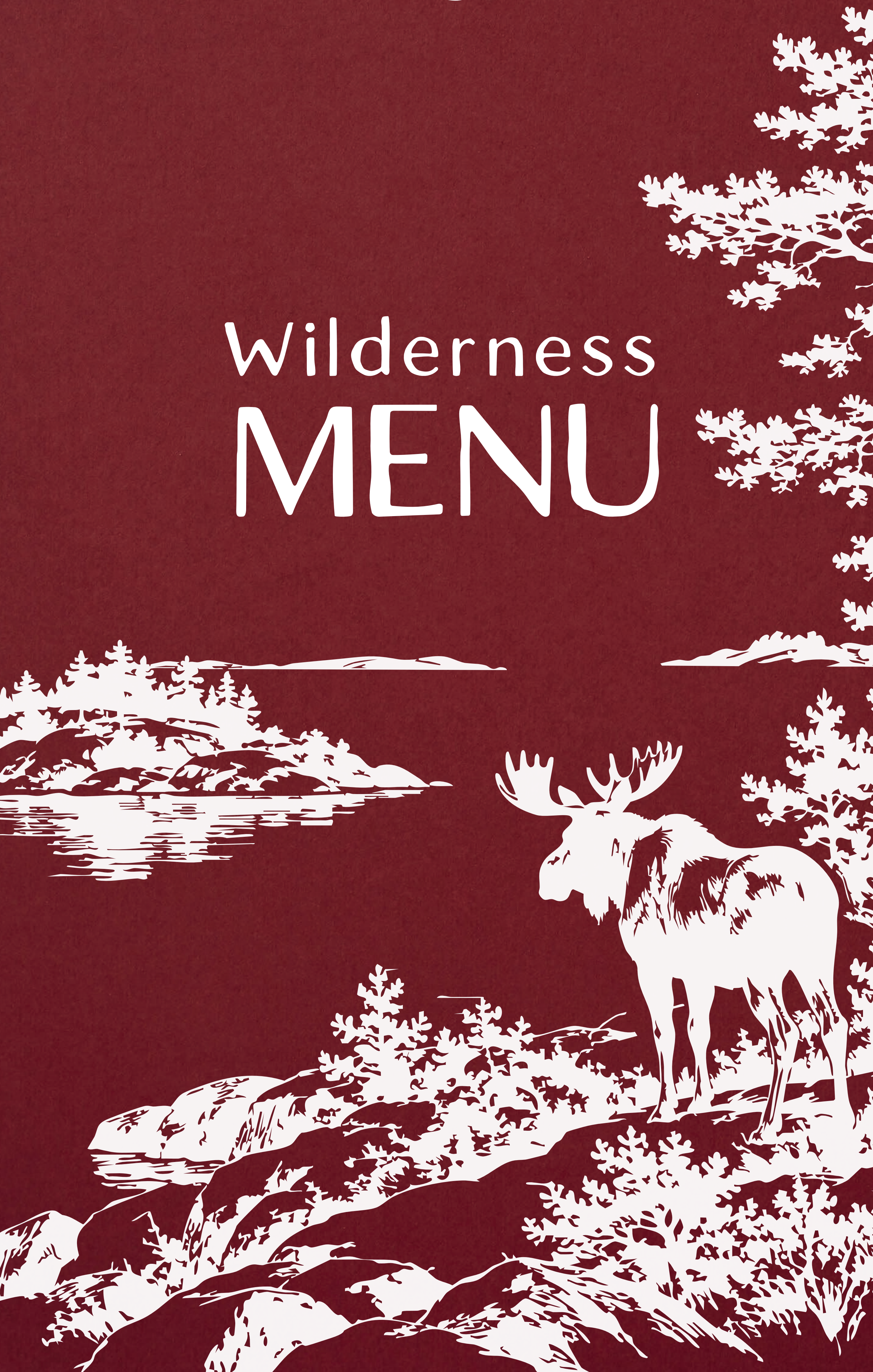


VIKING LINE

Wilderness MENU



Forest Tonic 10,50 € / 7,50 €*
(Red gooseberry shrub, Raspberry-Pine Koskenkorva
Vodka, tonic water)

Sea Buckthorn Martini 11,50 € / 7,50 €*
(Sea buckthorn, rosemary, Koskenkorva
Climate Action Vodka)

Sarastus Cider..... 24 cl / 9,50 €
(Vaski Cider & Distillery, Halikko, Finland)

Nordic Spritz 10,50 € / 7,50 €*
(Kyrö Napue Gin, lingonberry,
sparkling wine, soda)

*Mocktail 0,0 %

Wilderness cocktails

Hirvitartaria, sinihomejuustoa
ja puolukkaa 15 €

Tyrnimarinoitua nieriää, sitruunaa
ja keltajuurta 14 €

Friteerattua maa-artisokkaa, sieniä
ja XO-kastiketta 14 €

Cheddarkreemiä, hirssiä, sipulia ja sienilientä 13 €

Älgtartar, blåmögelost och lingon 15 €

Havtornsmarinerad röding, citron och gulbeta 14 €

Friterad jordärtskocka, svamp och XO-sås 14 €

Cheddarkräm, hirs, lök och svampbuljong 13 €

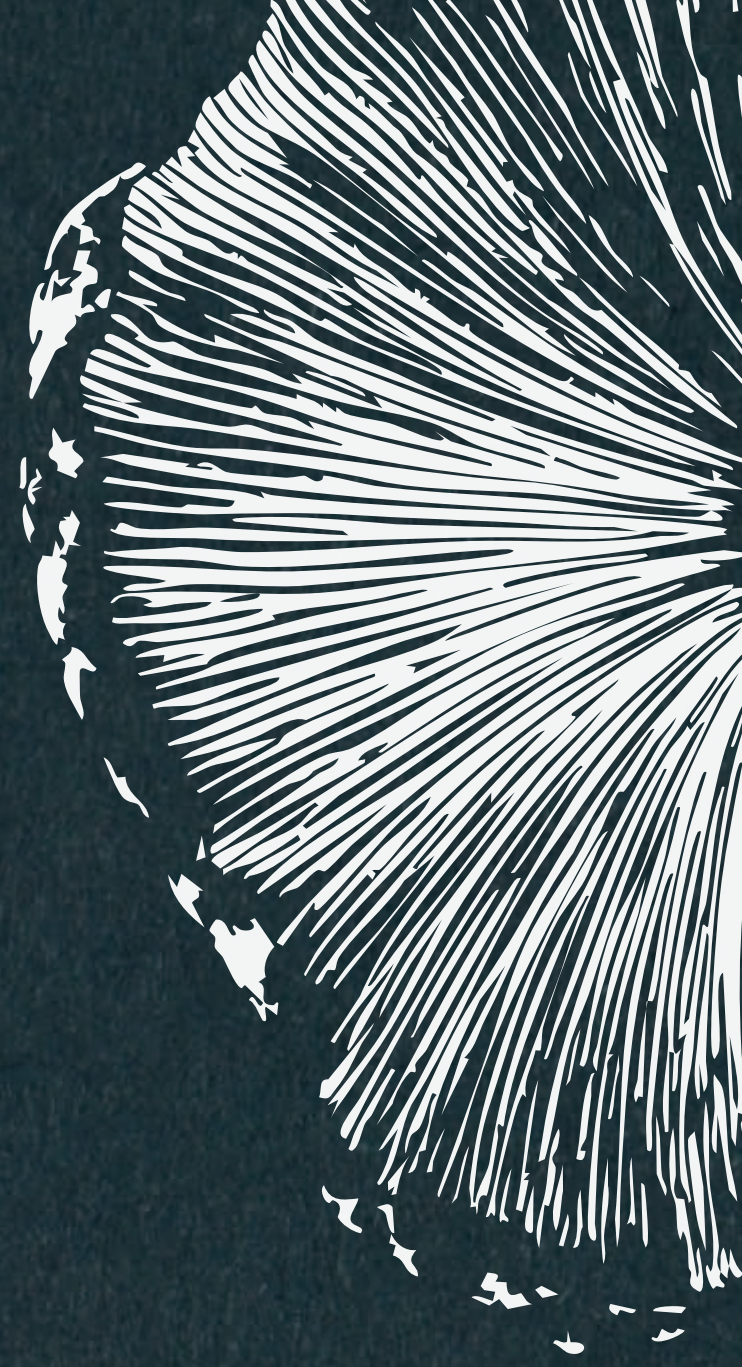
Moose tartare, blue cheese and lingonberry 15 €

Sea buckthorn-marinated Arctic char, lemon
and yellow beetroot 14 €

Fried Jerusalem artichoke, mushrooms
and XO sauce 14 €

Cheddar crème, millet, onion and
mushroom broth 13 €

Alkuruoat
Förrätter
Starters



Sorsaa kahdella tapaa ja kermakastiketta 31 €

Haukifileetä, haukimousseline, grillattua kaalia, puikulaperunaa ja voikastiketta 29 €

Paistettua siikaa, puikulaperunapyreetä ja Sandefjordin kastiketta 31 €

Pitkään haudutettua peuraa, selleripyreetä ja tummaa katajanmarjakastiketta 32 €

Glaseerattua punajuurta, omenaa ja rapeaa arancinia 26 €



Vildand på två sätt och gräddsås 31 €

Gäddfilé, gäddmousseline, grillad kål, mandelpotatis och smörsås 29 €

Stekt sik, mandelpotatispuré och Sandefjordssås 31 €

Långbräserad hjort, selleripuré och mörk enbärssås 32 €

Glaserad rödbeta, äpple och krispig arancini 26 €

Wild duck in two ways and cream sauce 31 €

Pike fillet, pike mousseline, grilled cabbage, almond potato and butter sauce 29 €

Pan-fried whitefish, almond potato purée and andefjord sauce 31 €

Slow-braised deer, celery purée and dark juniper sauce 32 €

Glazed beetroot, apple and crispy arancini 26 €

Pääruoat
Huvudrätter
Mains

Uuniomenajäätelöä, kurpitsakakkua
ja kardemummavaahtoa 13 €

Tuulihattuja, rosmariini-valkosuklaanamelakaa
ja lakkasorbettia 14 €

Suklaamousse, kahvijäätelöä ja
hasselpähkinää 14 €

Juustoja ja tyrni-porkkanahilloa 13 €

Ugnsäppelglass, pumpakaka
och kardemummaskum 13 €

Petit choux, rosmarin-vitchokladnamelaka
och hjortronsorbet 14 €

Chokladmousse, kaffeglass och hasselnöt 14 €

Ostar med havtorns- och morotsmarmelad 13 €

Baked apple ice cream, pumpkin cake and
cardamom foam 13 €

Petit choux, rosemary-white chocolate namelaka
and cloudberry sorbet 14 €

Chocolate mousse, coffee ice cream
and hazelnut 14 €

Cheeses and sea buckthorn-carrot marmalade 13 €



Jälkiruoat
Efterrätter
Desserts

Kolmen ruokalajin menu 52 €

Tyrnimarinoitua nieriää, sitruunaa ja keltajuurta
(*Sarastus Cider, Vaski Cider & Distillery, Halikko, Finland*)

Pitkään haudutettua peuraa, selleripyreetä
ja tummaa katajanmarjakastiketta
(*Ainoa Silkki Dry Blueberry Wine, Hollola, Finland*)

Uniomenajäätelöä, kurpitsakakkua ja
kardemummavaahtoa
(*Muusa Ice Cider, Vaski Cider & Distillery, Halikko, Finland*)

Menun seuraksi suositellut juomat 28 €

Trerättersmeny 52 €

Havtornsmarinerad röding, citron och gulbeta
(*Sarastus Cider, Vaski Cider & Distillery, Halikko, Finland*)

Långbräserad hjort, selleripuré och mörk enbärssås
(*Ainoa Silkki Dry Blueberry Wine, Hollola, Finland*)

Ugnsäppelglass, pumpakaka och kardemummaskum
(*Muusa Ice Cider, Vaski Cider & Distillery, Halikko, Finland*)

Rekommenderade drycker till menyn 28 €

Three-course menu 52 €

Sea buckthorn-marinated Arctic char,
lemon and yellow beetroot
(*Sarastus Cider, Vaski Cider & Distillery, Halikko, Finland*)

Slow-braised deer, celery purée and dark juniper sauce
(*Ainoa Silkki Dry Blueberry Wine, Hollola, Finland*)

Baked apple ice cream, pumpkin cake and cardamom foam
(*Muusa Ice Cider, Vaski Cider & Distillery, Halikko, Finland*)

Recommended beverage pairings for the menu 28 €

Keittiö suosittelee
Köket rekommenderar
The kitchen recommends



VILLI LUONTO KOHTAA ELEGANSSIN MERELLÄ

Lähde mukaan makumatkalle, jossa metsien syvyys ja saariston kauneus siirtyvät lautasellesi. Syysmenussa maanläheiset raaka-aineet ja gastronominen tarkkuus luovat kiehtovia kontrasteja. Nauti hirvestä, peurasta sekä pohjoisten vesien kaloista, joiden rinnalla maistuvat puolukan, tyrnin, sienten ja katajanmarjan vivahteet. Jälkiruoissa hurmaavat marjat, omena ja lämpimät mausteet.

Itämeren parhaalla palvelulla ja merimaisemilla kehystettynä teemamenumme tarjoaa ravintolaelämyksen, jossa luonnon kesyttämätön voima kohtaa huolella viimeistellyn eleganssin.

VILD NATUR MÖTER ELEGANS TILL HAVS

Följ med på en smakresa där skogens djup och skärgårdens vackra vyer tar plats vid bordet. Här möts rustika råvaror och gastronomisk precision i en meny fylld av spännande kontraster. Njut av älg, hjort samt fisk från nordiska vatten, tillsammans med smaker av lingon, havtorn, svamp och enbär. Bland desserterna lockar bär, äpple, och värmande kryddor.

Med Östersjöns bästa service och havet som kuliss blir vår temameny en restaurangupplevelse där det otämjda möter det omsorgsfullt förfinade.

WILD NATURE MEETS ELEGANCE AT SEA

Embark on a culinary journey inspired by the deep forests of the North and the beauty of the Nordic archipelago. Carefully selected ingredients and refined craftsmanship come together in a menu defined by captivating contrasts. Savour moose, deer and fish from northern waters, complemented by the distinctive flavours of lingonberry, sea buckthorn, wild mushrooms and juniper. For dessert, indulge in a selection of berries, orchard apples and warming spices.

Framed by sea views and an atmosphere of calm sophistication, you'll enjoy a themed menu where the untamed spirit of nature is transformed into culinary elegance.

Keittiömestarin tervehdys
En hälsning från köksmästaren
A greeting from the Head Chef