29
jun 2023

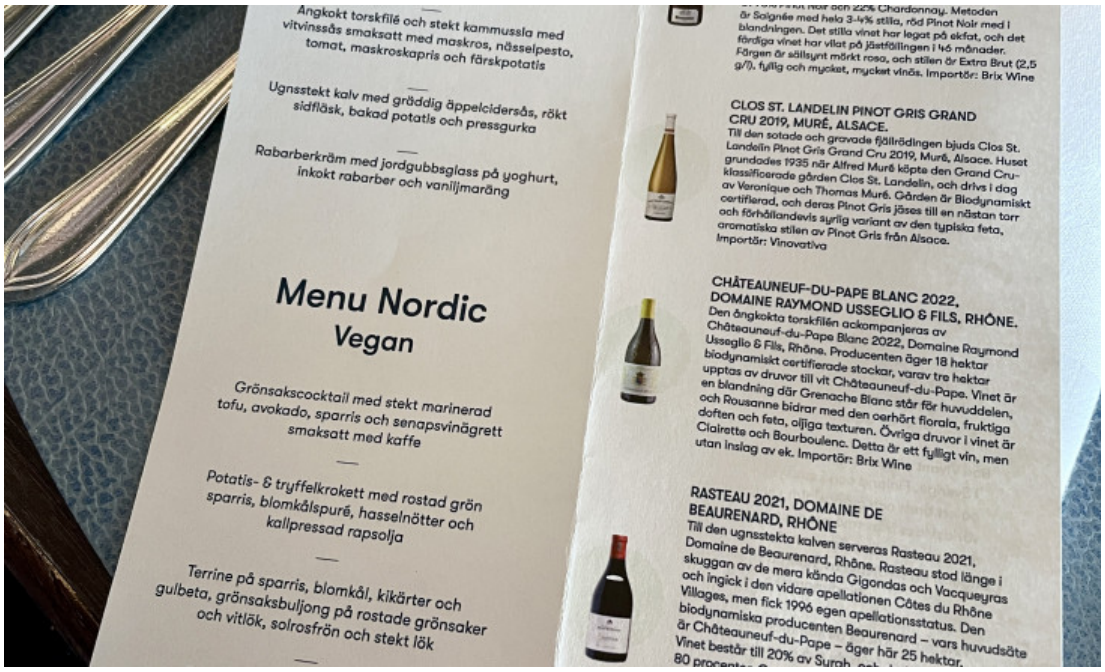
Tallink Siljas nya Menu Nordic

Skribent: **Vin & Matguiden**

Tallink Silja serverar, till Helsingfors och till Tallinn, deras nya Menu Nordic i Bon Vivant och Gourmet, deras gourmetrestauranger. Menu Nordic är en 5-rätters gourmetmeny med säsongsbetonade nordiska smaker som kan väljas som en set meny eller á la carte. Menyn finns även vegansk. Vin & Matguiden har smakat!

För de flesta som reser med Tallink Silja är maten det viktigaste, berättar deras marknadschef på vår presslunch ombord Symphony.
Med 50 restauranger och barer, inklusive deras stora buffé, är det lätt att förstå vikten av ett förstklassiskt utbud.
Vi är ombord för att smaka Menu Nordic, en ny gourmetmeny.

Den nya Menu Nordic är skapad av Silja Symphonys kökschef Jonas Niklasson och vinerna av sommelierrna Peter Björkfors och Maarit Westerlund. Menyerna och vinpaketen turas fartygen Symphony och systerfartyget Serenade om att ta fram och maten serveras i restaurangerna Bon Vivant (till Helsingfors) och Gourmet (till Tallinn). Menu Nordic består av klassiska rätter med nordiska, säsongsbetonade smaker och serveras till en vinlista med franska viner, ett specifikt till varje rätt.
Om man väljer set meny - alla fem rätterna - kostar den ?85 och vinpaketet ?50. Priset för vinpaketet är väldigt förmånligt tycker vi, med tanke på vinernas bra kvalitet.



Råbiffsrätten med sälta från löjrom och len fänkålsmajo gillar rosé champagnen med massor med röda bär och kraft men fullträffen ligger i kombinationen med det picklade. Ljuvligt!

Sotad fjällröding på mjuk botten av blomkålspuré, färskpotatis, friterad lök och vinägrett smakar bra till pinot gris med en aning sötma av honung och mogna aprikoser och persika. Vi tycker att rätten är mycket god, dock en aning för salt.

Ångad torskfilé med lilla kammusslan, vitvinssås, söta tomater och syrlig maskroskapris fick sällskap av en fantastisk vit Châteauneuf-du-Pape, tillverkat av spännande druvor. Vinet är utan inslag av ek, mycket fruktigt och med en lite fet textur. Torskrätten är mycket trevlig men vi hade önskat något mer på tallriken för att möta vinet till fullo. Ett stort plus för perfekt stekt minikammussla, inte lätt när den är så liten att den blir klar bara man närmar sig med stekpannan.

Den ugnsstekta kalven, hurra, så fin den var!
Köttet var perfekt tillagat och alla typiska söndagsmiddagstillbehör låg vackert på tallriken. Styckdetaljen av kalven är picanha. Vinet är superbra till rätten, fylligt men mjukt med typisk karaktär från Rhôneområdet - 80% grenache och 20% syrah - lakrits, mogna jordgubbar, mörka bär.

Desserten tillsammans med ett mycket trevligt Sauternes-vin blev ett avslut med fanfar. Så otroligt smarrigt tillsammans!

Det går bra att till exempel välja mat från en annan av deras restauranger till barnen. Är personalen mycket upptagna kan man själv hämta med maten men om det finns tid kan man beställa och personalen fixar rätten. Det är generöst och hög nivå på service och smidigt för gästen.
Hela fartyget har alkoholtillstånd vilket innebär att man kan ta med sig vin överallt, gå runt med det eller hämta vin från ett ställe och dricka på det annat. Om man till exempel inte vill ha vinet på buffén är det bara att köpa och ta med sig vin från någon av barerna.
/Monika Österheim text & foto