

Viking Cinderella

MENU

VIKING LINE

❖ APERITIFER ❖

¼ Champagne, France.....	120:–
Kir Royal – Sparkling wine, Crème de Cassis.....	55:–
Lingo-Tini – Koskenkorva Lingonberry, Lemon juice, Strawberry syrup.....	55:–
Ellen – Vodka, Gin, Dubonnet, Cranberry juice.....	55:–
Apple Martini – Koskenkorva Green Apple, De Kuyper Sour Apple, Apple juice.....	55:–
Dry sherry 8 cl – Palo Cortado de Jerez, Emilio Lustau.....	57:–

❖ FÖRRÄTTER ❖

Löjrom med traditionella tillbehör.....	135:–
Löjromstoppad toast Skagen med Rosala skärgårdslimpa (L).....	90:–
Sallad på kungskrabba med champagnevinägrett och grissini (L).....	105:–
Carpaccio på lufttorkat ankbröst med fikonsallad och apelsinbalsamvinägrett (G,L).....	95:–
Jordärtskockssoppa med strömmingsrom, åländskt svartbröd och gräslöksfärskost.....	85:–
Svampterriner med ostfondue och grönsallad (V).....	76:–

❖ HUVUDRÄTTER ❖

Dijonsenaps- och svartbrödspanerad stekt abborfile serverad med gryèreostrisotto lagad på ekologiskt emmervete och kräftbuljong (LL).....	215:–
Sterlinghelleflundra Bourguignonne – bräserverad med smålök, sidfläsk, champinjoner och rödvin, serverad med mandelpotatispuré (G) *).....	270:–
Helstekt sjötunga med citronstekta champinjoner, potatis- och krabbkaka samt brynt smör (G,LL).....	299:–
Helstekt fläskfile med kräftstjortar, chipotlechilismaksatt bearnaisesås och pommes frites (G).....	165:–
Espressorostad oxfile med rödvinsstekt lök, rotsakspytt och konjakssås (G) *).....	250:–
Lammläggs-ossobuco med Karl-Johansvampsmaksatt persiljerotspuré (G).....	170:–
Lättrökt hjortrygg med syrad spetskål, pommes Anna och björnbärssås.....	220:–
Cinderellas Food Garden hamburgertallrik.....	145:–
Vegetarisk hamburgertallrik med äppelcoleslaw och pommes frites (V).....	115:–
Karl-Johansvampprisotto lagad på ekologiskt emmervete med pankofriterad zucchini och rostad paprikasås (L,V) *).....	115:–



WAGYU BIFFSPECIAL

Grillad entrecôte 200 g.....	523:–
Grillad biff av ytterfile 200 g.....	523:–
Grillad biff av innerfile 180 g.....	570:–
Som tillbehör serveras chimichurri, vispat persiljesmör och rödvinssås samt en fräsch grönsallad (G)	
Wagyubiffar ingår inte som varmrättsalternativ i förköpt Food Garden Dinner	

❖ DESSERTER ❖

Cinderellas dessertbord *).....	125:–
Cinderellas dessertbord *) med utvalda viner:	
• 4 st viner à 2 cl.....	180:–
• 4 st viner à 4 cl.....	235:–
Äppelsmulpaj med Tahitivaniljglass.....	86:–
Lakritssmaksatt crème brulée med limoncellomarinerade hallon (G).....	90:–
Chokladbavaroise med apelsincurdfyllning och smulad mockakaka.....	86:–
Petits fours /st.....	15:–

*) Viking Club –10 % medlemsrabatt

→❧ APERITIVES ❧←

¼ Champagne, France.....	120:–
Kir Royal – Sparkling wine, Crème de Cassis.....	55:–
Lingo-Tini – Koskenkorva Lingonberry, Lemon juice, Strawberry syrup.....	55:–
Ellen – Vodka, Gin, Dubonnet, Cranberry juice.....	55:–
Apple Martini – Koskenkorva Green Apple, De Kuyper Sour Apple, Apple juice.....	55:–
Dry sherry 8 cl – Palo Cortado de Jerez, Emilio Lustau.....	57:–

→❧ APPETIZERS ❧←

Roe of vendace with all the trimmings.....	135:–
Toast Skagen with roe of vendace topping on Rosala-bread (L).....	90:–
King crab salad with champagne vinaigrette and grissini (L).....	105:–
Carpaccio of air-dried duck breast with fig salad and orange-balsamic vinaigrette (G, L).....	95:–
Jerusalem artichoke soup with roe of Baltic herring, black bread from Åland Islands and chive seasoned fresh cheese.....	85:–
Mushroom terrine with cheese fondue and green salad (V).....	76:–

→❧ MAIN DISHES ❧←

Fried fillet of perch crumbed with Dijon mustard and black bread, served with gruyere cheese, organic emmer wheat risotto and crayfish broth (LL).....	215:–
Sterling halibut Bourguignonne – braised with onion, bacon, champignons and red wine, served with almond potato puree (G) *).....	270:–
Fried sole with lemon fried champignons, potato and crab cake with browned butter (G, LL).....	299:–
Whole fried fillet of pork with crayfish tails, chipotlechilli seasoned béarnaise sauce and French fries (G).....	165:–
Espresso roasted fillet of beef with onions fried in red wine, Swedish root vegetable hash and cognac sauce (G) *).....	250:–
Lamb leg ossobuco with cep seasoned parsley root puree (G).....	170:–
Lightly smoked loin of deer with soured Early Jersey Wakefield cabbage, pommes Anna and blackberry sauce.....	220:–
Cinderella's Food Garden hamburger plate.....	145:–
Vegetable hamburger plate with apple coleslaw and French fries (V).....	115:–
Cep risotto made of organic emmer wheat, panko deep fried zucchini and roasted sweet pepper sauce (L, V) *).....	115:–



WAGYU BEEF SPECIAL

Grilled entrecôte 200 g.....	523:–
Grilled beef steak 200 g.....	523:–
Grilled tenderloin steak 180 g.....	570:–
Served with chimichurri, whipped parsley butter, red wine sauce and fresh green salad (G)	
Wagyu steaks are not included in advance booked Food Garden Dinner main courses	

→❧ DESSERTS ❧←

Cinderella's dessert buffé *).....	125:–
Cinderella's dessert buffé *) with selected wines:	
• 4 wines à 2 cl.....	180:–
• 4 wines à 4 cl.....	235:–
Apple crumble pie with Tahiti vanilla ice cream.....	86:–
Liquorice seasoned crème brulée with limoncello marinated raspberry (G).....	90:–
Chocolate bavaroise stuffed with orange curd and crumbled café mocha cake.....	86:–
Petits fours /pcs.....	15:–

*) Viking Club –10% members benefit



WAGYU BIFFSPECIAL

Certifierat fullblodswagyukött av marmoreringsgrad 6–8 (12 gradig skala där 12 är nästintill vit) av rasen Tajima ushi levererat från Chile. Således likadant kött som det som är känt under namnet Kobebiff i Japan.

Under de 12 första månaderna är djuren frigående och betar främst grönt gräs. Därefter serveras de en specialdiet bestående av humle och majs (humlen kan liknas vid öl och hjälper till att stimulera aptiten och matsmältningen). Djuren vistas i en stressfri miljö och får bland annat en ryktande massage för att motverka stress och stelhet.



WAGYU BEEF SPECIAL

Certified full blood Wagyu meat is scored on fat, meat colour and marbling. Scores range from 1–12 (score 12 is almost white). We are serving Tajima ushi breed beef with score 6–8. The high degree of marbling adds an extraordinary depth of flavour, which makes Wagyu beef a culinary delicacy. Wagyu was once nearly exclusively raised in Kobe, Japan and known as Kobe beef. Our meat is delivered from Chile.

The cattle roam free and eat mostly green grass during the first 12 months. After that the cattle are raised on a special diet consisting of hop and corn (hops can resemble beer and stimulate appetite and digestion). The cattle are enjoying a stress-free environment and they are given among many things massaging to resist stress and stiffness.

Food Garden
RESTAURANTS

TAX FREE INHOUSE PRODUCTION 2012-01

VIKING LINE