

Menu

**Eat well.
Slow down.**

In Finland, good flavour takes its time.

The Finnish way of cooking is simple, seasonal and grounded in care.

Flavour is built slowly. A hint of smoke, traditional methods, and steady preparation bring depth without excess. Simplicity here is intentional, confident and quietly satisfying. It's honest food, shaped to let the ingredients speak for themselves.



After take-off

To start with

Two dishes, no need to choose

**Salmon pastrami in sour milk sauce,
cauliflower with lovage and dill oil**

Lohipastramia piimäkastikkeessa,
kukkakaalia lipstikalla ja tilliöljyä

แซลมอนพาสตรามิซอสนมเปรี้ยว กะหล่ำดอกกับต้นกุยและดิลล์ออยล์

**Cream cheese with fig filling in tomato broth,
crushed peas, strawberries, pickled tomatoes,
jalapeno oil and almonds**

Viikunatäytteistä tuorejuustoa tomaattiliemessä,
hernemuhennosta, mansikoita, pikkeloityä tomaattia,
jalapeno öljyä ja manteleita

ครีมชีสสอดไส้ลูกฟิกในซุปรวมะเขือเทศ ถั่วบด สตรอว์เบอร์รี่มะเขือเทศ
ดอง น้ำมันพริกฮาลาเปญโญและอัลมอนดี

The main course

Pick your favourite

**BBQ beef brisket in horseradish sauce, parsnip
purée, torched potatoes, mushrooms, grilled corn
and asparagus**

BBQ-härän briskettiä piparjuurikastikkeessa,
palsternakkapyreetä, paahdettuja perunoita,
sieniä, grillattua maissia ja parsaa

บาร์บีคิวเนื้อบริสเก็ตกับซอสฮอร์เรดิช พูเรพาร์สนิป มะเขือเทศเผา
เห็ด ข้าวโพดย่างและหน่อไม้ฝรั่ง

**Lovage marinated salmon with kale risotto, Brussels
sprouts, cherry tomatoes and white wine sauce**

Lipstikalla marinoitua lohta, lehtikaalirisottoa,
ruusukaalia, kirsikkatomaatteja ja valkoviinikastiketta

มารีเนตแซลมอนกับริซอตโตผักเคล กะหล่ำดาว
มะเขือเทศเชอร์รี่และซอสไวน์ขาว

**Cannelloni with tomatoes, mozzarella cheese
and Mediterranean vegetables**

Cannelloneja tomaatilla ja mozzarellajuustolla
sekä Välimeren kasviksia

คานเนลโลนีกับมะเขือเทศ ชีสมอซซาเรลา
ผักต่างๆ แบบเมดิเตอร์เรเนียน

And finally – dessert

Hope you still have room

Selection of cheese: Aura blue cheese and Juustoportti Brandy nut cheese

Valikoima juustoja: Auran sinihomejuusto ja Juustoportin Brändy-pähkinäjuusto

ชีสได้คัดสรรมาเพื่อคุณ: ออราบลูชีส และชีสจากแบรนด์Juustoportti ที่ได้รับการหมักเพื่อให้ได้รสชาติของบรันดีและวอลนัท

Choose one:

Strawberry cake with rhubarb compote

Mansikkakakkua ja raparperihilloketta

เค้กสตรอว์เบอร์รี่กับคอมโพตรูบาร์บ

Chocolate cake with pistachio crème

Suklaakakkua ja pistaasikreemiä

เค้กช็อกโกแลตกับครีมพิสตาชิโอ

Before we land

Breakfast

Fuel for the final stretch

Vegetable frittata with bacon, cheddar cheese sauce, cauliflower, broccoli and cherry tomatoes

Kasvisfrittataa, pekonia, Koskenlaskija-cheddar-kastiketta, kukkakaalia, parsakaalia ja kirsikkatomaatteja

ฟริตตาทาผักกับเบคอน ซอสชีสเชดดาร์ กะหล่ำดอก บรอกโคลี และมะเขือเทศเชอร์รี่

Fresh fruit and yoghurt

Tuoreita hedelmiä ja jogurttia

ผลไม้สดและโยเกิร์ต

Cold cuts

Leikkeleitä

โถดัดคัท

Want a snack between meals? Our cabin crew will be happy to help – snacks and drinks are available throughout the flight.

Allergies? Our cabin crew can help you with any questions about allergens. Please note that the products served on board may also contain traces of allergens other than mentioned. Allergen information available only on flights departing from EU-countries.

Please accept our apologies if your choice is not available.



FINNAIR

AY Menu HEL-BKK_HKT AY-66300314 v.0526