

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

サーモンパストラミ サワーミルクソース カリフラワーとラベージ
デイルオイル

Cream cheese with fig filling, crushed peas, strawberries, pickled tomatoes, jalapeno oil and almonds

Viikunatäytteistä tuorejuustoa, hernemurskaa, mansikoita, pikkelöityä tomaattia, jalapenoöljyä ja manteleita

イチジク入りクリームチーズ グリーンピースのピュレ イチゴ トマトのピクルス ハラペーニョオイルとアーモンド

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

ビーフブリスケットのバーベキュー ホースラディッシュソース パースニップのピュレ ローストポテト マッシュルーム グリルコーンとアスパラガス

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

Lipstikalla marinoitua lohta, lehtikaalirisottoa, ruusukaalia, kirsikkatomaatteja ja valkoviinikastiketta

サーモンのラベージマリネ ケールリゾット 芽キャベツとチェリートマト
白ワインソース

Japanese-style grilled chicken with egg sauce, steamed rice, dashi vegetables and tofu

Japanilaista grillattua kanaa, kananmunakastikkeella, höyrytettyä riisiä, dashi-liemessä marinoituja vihanneksia ja tofua

鶏千草焼き ご飯 野菜と豆腐の煮物

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

チーズの盛り合わせ: アウラブルーチーズとユーストポルッティブランデーナッツチーズ

Choose one:

Strawberry cake with rhubarb compote

Mansikkakakkua ja raparperihilloketta

ストロベリーケーキ ルバーブコンポート

Caramel, chocolate and hazelnut cake with pistachio crème

Karamelli-suklaa-hasselpähkinäkakkua ja pistaasikreemiä

キャラメルとチョコレート、ヘーゼルナッツのケーキ
ピスタチオクレーム添え

Before we land

Breakfast

Fuel for the final stretch

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

Kasvisfrittataa, pekonia, Koskenlaskija-cheddarkastiketta, kukkakaalia, parsakaalia ja kirsikkatomaatteja

野菜のフリッタータとベーコン チェダーチーズソース
カリフラワー ブロッコリー チェリー

Fresh fruit and yoghurt

Tuoreita hedelmiä ja jogurttia

フルーツとヨーグルト

Cold cuts

Leikkeleitä

ハムとチーズ

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~JPN AY-66300103 v.0626