

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

**Marinated whitefish with sour cream potato salad, rainbow trout roe and dill mayonnaise**

Marinoitua siikaa ja kermaviili-perunasalaattia, kirjolohen mätiä sekä tillimajoneesia

Marinerad vitfisk med potatissallad på gräddfil, regnbågsrom och dillmajonnäs

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

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

Färskost med fikonfyllning, krossade ärtor, jordgubbar, picklade tomater, jalapeñoolja och mandlar

## 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

BBQ-oxbringa i pepparrotssås, palsternackspuré, halstrad potatis, svamp, grillad majs och sparris

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

Lipstikalla marinoitua lohta, lehtikaalirisottoa, ruusukaalia, kirsikkatomaatteja ja valkoviinikastiketta

Libbstickamarinerad lax med grönkålsrisotto, brysselkål, körsbärstomater och vitvinssås

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

Cannelloneja tomaatilla ja mozzarellajuustolla sekä Välimeren kasviksia

Cannelloni med tomater, mozzarellaost och medelhavsgrönsaker

# 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

Urval av ostar: Aura blåmögelost och Juustoportti Brandy-nötost

Choose one:

**Strawberry cake with rhubarb compote**

Mansikkakakkua ja raparperihilloketta  
Jordgubbskaka med rabarberkompott

**Caramel, chocolate and hazelnut cake with pistachio crème**

Karamelli-suklaa-hasselpähkinäkakkua ja pistaasikreemiä

Karamell-, choklad- och hasselnötskaka med pistagekräm

**Before we land**

## Fuel for the final stretch

**Spinach ravioli and chicken in garlic sauce with artichoke, mushrooms, tomatoes and Parmesan cheese**

Pinaattiravioleja ja kanaa valkosipulikastikkeessa, artisokkaa, sieniä, tomaatteja ja parmesaanijuustoa

Spenatravioli och kyckling i vitlökssås med kronärtskocka, svamp, tomaters och parmesanost

**Fresh mixed greens with cherry tomatoes and shrimp potato salad**

Raikasta vihersalaattia, kirsikkatomaatteja ja katkarapu-perunasalaattia

Färsk blandsallad med körsbärstomater och potatissallad med räkor

**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-JFK AY-66300303 v.0626