

Menu

**Eat well.
Slow down.**

Business Class – Summer 2026

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, sienä, 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 vitvinsås

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, tomat 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

Fresh fruit

Tuoreita hedelmiä

Färsk frukt

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-NorAm AY-66300001 v.0626