



Menu

The spice
of the season?
Silence.

Business Class – Autumn & Winter

The quiet season has landed

As the days feel short up north, we Finns turn towards simple, unhurried pleasures.

We give ourselves permission to log out, get cosy with candles and woolly socks and enjoy the silent forests, fields and fells. Gather around the table with our nearest and dearest. Just keep it nice and quiet.

That same mentality guides this menu, crafted with care. Take your time to enjoy it. There's no better side dish than slowing down.



After take-off

To start with

Two dishes, no need to choose

Smoked salmon with crème fraîche, capers, shallots and chives

Savustettua lohta, ranskankermaa, kapriksia, salottisipulia ja ruohosipulia

แซลมอนรมควันกับครีมเฟรช เคปเปอร์ หอมแดงและต้นหอมฝรั่ง

Burratina with charred grapes, candied walnuts and balsamic glaze

Burratinaa, paahdettuja viinirypäleitä, karamellisoituja saksanpähkinöitä ja balsamicosirappia

บัวร์ราตินากับองุ่นย่าง วอลนัทเคลือบน้ำตาลและบัลซามิกครีม

The main course

Pick your favourite

Beef fillet in veal jus, garlic chive potato purée, asparagus and roasted carrots

Härän fileetä vasikanliemessä, valkosipuli-ruohosipuli-perunapyreetä, parsaa ja paahdettuja porkkanoita

เนื้อฟิเลต์ราดซอสเนื้อลูกวัว พูเรมันฝรั่ง กระเทียม ต้นหอมฝรั่ง หน่อไม้ฝรั่งและแครอทอบ

Miso-glazed salmon with jasmine rice, broccolini, roasted cherry tomatoes and soy caramel sauce

Misoglaseerattua lohta, jasmiiniriisiä, varsiparsakaalia, paahdettuja kirsikkatomaatteja ja soija-karamellikastiketta

แซลมอนย่างซอสมิโซะ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ บร็อกโคลินี มะเขือเทศเชอร์รี่อบและซอสโซยุคาราเมล

Seared potato gnocchi with mushroom and lentil bolognese, roasted capsicum, parsley and cheese

Paistettuja perunagnoccheja, sieni-linssibolognesea, paahdettua paprikaa, persiljaa ja juustoa

ญ็อกกีมันฝรั่งกับซอสโบลเนสเห็ดและถั่วเลนทิล พริกหวานอบ พาร์สลีย์และชีส

And finally – dessert

There's always room for some

Selection of cheese: cheddar and blue cheese with quince paste

Valikoima juustoja: cheddarjuusto ja sinihomejuusto sekä kvittenihyytelö

ชีสที่ได้คัดสรรมาเพื่อคุณ: เชดดาร์และบลูชีส เสิร์ฟพร้อมกับวุ้นผลควินซ์

Choose one sweet treat:

Orange almond cake with crème anglaise

Appelsiini-mantelikakkua ja vaniljakastiketta

เค้กส้มอัลมอนด์กับซอสครีมองเกลซ

Honey crunch cake

Rapeaa hunajakakkua

ฮันนี่ครันช์เค้ก

Before we land

Dinner

Choose your favourite

Mushroom risotto, mesclun salad with semi-dried tomatoes, artichoke and fresh fruit

Sienirisottoa, mesclun-salaattia, puolikuivattuja tomaatteja, artisokkaa sekä tuoreita hedelmiä

รีซอตโตเห็ด สลัดเมสคลุนกับมะเขือเทศกึ่งแห้ง อาร์ติโชคและผลไม้สด

Oriental chicken stir-fry with egg noodles, mesclun salad with semi-dried tomatoes, artichoke and fresh fruit

Itämaista kanaa ja paistettuja munanuudeleita, mesclun-salaattia, puolikuivattuja tomaatteja, artisokkaa sekä tuoreita hedelmiä

ไก่ผัดแบบตะวันออกกับบะหมี่ไข่ สลัดเมสคลุนกับมะเขือเทศกึ่งแห้ง อาร์ติโชคและผลไม้สด

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

Allergen information is only available on flights departing from EU countries.

Please accept our apologies if your choice is not available.

AY Menu MEL-BKK AY-66300105 v.1026



FINNAIR