

From Bangkok



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 duck with green mango salad, Thai herb dressing and mint

Savustettua ankkaa, vihreää mangosalaattia, thaimaalaista yrttikastiketta ja minttua

เป็ดรมควันกับสลัดมะม่วง น้ำสลัดสมุนไพรไทยและใบสะระแหน่

Smoked salmon with shrimp and horseradish salad, pickled red onion and dill

Savulohta, katkarapu-piparjuurisalaattia, pikkelöityä punasipulia ja tilliä

แซลมอนรมควันกับสลัดกุ้งและฮอร์สแรดิช หอมดองและดีลล์

The main course

Pick your favourite

Braised lamb shank, herb mashed potatoes, baby carrots, broccolini and thyme sauce

Haudutettua karitsan potkaa, yrttiperunamuusia, miniporkkanoita, varsiparsakaalia ja timjamikastiketta

เนื้อแกะตุ๋น มันบดสมุนไพร เบบี้แครอท บร็อคโคลี่และซอสไทม์

Lemongrass grilled king prawns with riceberry and white rice, bok choy, grilled bell pepper and black pepper sauce

Sitruunaruoholla grillattuja jättikatkarapuja, riceberryä ja valkoista riisiä, paksoita, grillattua paprikkaa ja mustapippurikastiketta

กุ้งย่างตะไคร้ เสิร์ฟพร้อมข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสม ผักกวางตุ้งฮ่องเต้ พริกหวานย่างและซอสพริกไทยดำ

Fried goat cheese polenta, risotto with saffron and sun-dried tomato, grilled vegetables, cheese and tomato concasse sauce

Paistettua vuohenjuustopolentaa, risottoa saframilla ja aurinkokuivatulla tomaateilla, grillattuja kasviksia, juustoa sekä tomaattikastiketta

โปเลนตาโกทชีสทอด ริซอตโตหญ้าฝรั่นและมะเขือเทศตากแห้ง ผักย่างชีสและซอสมะเขือเทศคองคาเซ

And finally – dessert

There's always room for some

Selection of cheese: Comté and blue cheese with apricot chutney

Valikoima juustoja: Comté ja sinihomejuusto sekä aprikoosichutney

ชีสที่ได้คัดสรรมาเพื่อคุณ: กงเตและบลูชีส เสิร์ฟพร้อมซัทนีย์แอปริคอต

Choose one sweet treat:

Chocolate and pistachio dome cake

Suklaa-pistaasikupolikakkua

เค้กช็อกโกแลตและพิสตาชิโอ

Passion fruit and mango mousse cake

Passion-mangomoussekakkua

มูสเค้กเสาวรสและมะม่วง

Before we land

Breakfast

Choose your favourite

Spring onion scrambled eggs, bacon, herb potatoes and grilled cherry tomatoes, cold cuts, yoghurt and fresh fruit

Kevätsipulilla maustettua munakokkelia, pekonia, yrttipperunoita ja grillattuja kirsikkatomaatteja, leikkeleitä, jogurttia sekä tuoreita hedelmiä

ไข่คนใส่ต้นหอม เบคอน มะเขือเทศสมุนไพร และมะเขือเทศเชอร์รี่ย่าง โคลด์คัท โยเกิร์ตและผลไม้สด

Mushroom quiche served with cold cuts, yoghurt and fresh fruit

Sienipiirasta, leikkeleitä, jogurttia sekä tuoreita hedelmiä

คิชเห็ดเสิร์ฟพร้อมโคลด์คัท โยเกิร์ตและผลไม้สด

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.

