From Helsinki



Menu

Silence and chanterelles. Both golden.

Business Class – Autumn & Winter

Have a taste of forest treats

For us Finns, the forest is an essential place. It calms us, grounds us and slows our heartbeat – until suddenly, we stumble upon a chanterelle or cranberry patch and go completely wild.

So if you ever see a Finn walking home content, with pockets, hoods and hats full of nature's bounty, don't be surprised. The forest has just worked its magic.





After take-off

To start with

Two dishes, no need to choose

Roasted beef, pickled turnip, juniper berry mayonnaise, crispy potatoes, dried cranberry and chervil

Paahdettua nautaa, pikkelöityä naurista, katajanmarjamajoneesia, rapeita perunoita, kuivattua karpaloa ja kirveliä

เนื้ ออบ เทอร์นิพดอง จูนิเปอร์เบอร์รีมายองเนส มันฝรั่งกรอบ แครนเบอร์รีแห้งและต้นหอมฝรั่ง

Beetroot carpaccio, lemon gelée, torched goat cheese, apple, toasted pumpkin seeds and chervil

Punajuuricarpaccio, sitruunageeliä, liekitettyä vuohenjuustoa, omenaa, paahdettuja kurpitsansiemeniä ja kirveliä

คาร์ปาชโชบีทรูท เจลลี่เลมอน โกทชีส แอปเปิล เมล็ดฟักทองอบและต้นหอมฝรั่ง

The main course

Pick your favourite

Slow-cooked beef cheek, pumpkin risotto, pickled apple, caramelised onion, broccolini and port wine-cranberry sauce

Hitaasti haudutettua häränposkea, kurpitsarisottoa, pikkelöityä omenaa, karamellisoitua sipulia, varsiparsakaalia ja portviini-karpalokastiketta

แก้มเนื้ อวัวตุ๋น รีซอตโตฟักทอง แอปเปิลดอง แยมหอม บร็อคโคลินีและซอสพอร์ตไวน์แครนเบอร์รี

Cranberry and miso-marinated salmon, root vegetable purée, semi-dried tomatoes, pan-fried Savoy cabbage and morel sauce

Karpalo-misomarinoitua lohta, juurespyreetä, puolikuivattuja tomaatteja, paistettua savoijinkaalia ja huhtasienikastiketta

แซลมอนหมักซอสมิโซะแครนเบอร์รี พูเรหัวผัก มะเขือเทศกึ่งแห้ง กะหล่ำปลีซาวอยทอดและซอสมอเรล

Cannelloni with tomatoes, mozzarella and Mediterranean vegetables

Cannelloneja tomaatilla ja mozzarellalla sekä Välimeren kasviksia

คานเนลโลนีกับมะเขือเทศ ชีสมอซซาเรลลา ผักต่างๆ แบบเมดิเตอร์เรเนียน

And finally – dessert

There's always room for some

Selection of cheese: Aura blue cheese and Juustoportti Brandy nut cheese with fig compote

Valikoima juustoja: Auran sinihomejuusto ja Juusto-portin Brandy-pähkinäjuusto sekä viikunahilloketta

ชีสที่ได้คัดสรรมาเพื่อคุณ: ออราบลูชีส และชีสจากแบรนด์ Juustoportti ที่ได้รับการบ่มเพื่อให้ได้รสชาติของบรันดีและวอลนัท คอมโพทฟิก

Choose one sweet treat:

Cranberry and lingonberry crumble cake with vanilla crème

Karpalo-puolukkamurukakkua ja vaniljakastiketta

แครนเบอร์รีและลิงกอนเบอร์รีครัมเบิ้ ลเค้กกับวานิลลาครีม

Chocolate fondant cake with blackcurrant sauce

Suklaafondanttikakkua ja mustaherukkakastiketta

เค้กช็อกโกแลตฟองดอง เสิร์ฟพร้อมซอสแบล็กเคอร์แรนต์

Before we land

Breakfast

Fuel for the final stretch

Frittata with game sausage, cheese sauce, mushrooms, broccoli and semi-dried tomatoes

Uunimunakasta, riistamakkaraa, Koskenlaskija-kastiketta, sieniä, parsakaalia ja puolikuivattuja tomaatteja

ฟริตตาตากับไส้กรอก ซอสชีส เห็ด บร็อคโคลีและมะเขือเทศกึ่งแห้ง

Yoghurt and fresh fruit

Jogurttia ja tuoreita hedelmiä

ผลไม้สดและโยเกิร์ต

Cold cuts

Leikkeleitä

โคลด์คัท

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.

Please accept our apologies if your choice is not available.

AY Menu HEL-Thailand AY-66300107 v.1226

oneworld

FINNAIR