Menu

The spice of the season? Silence.

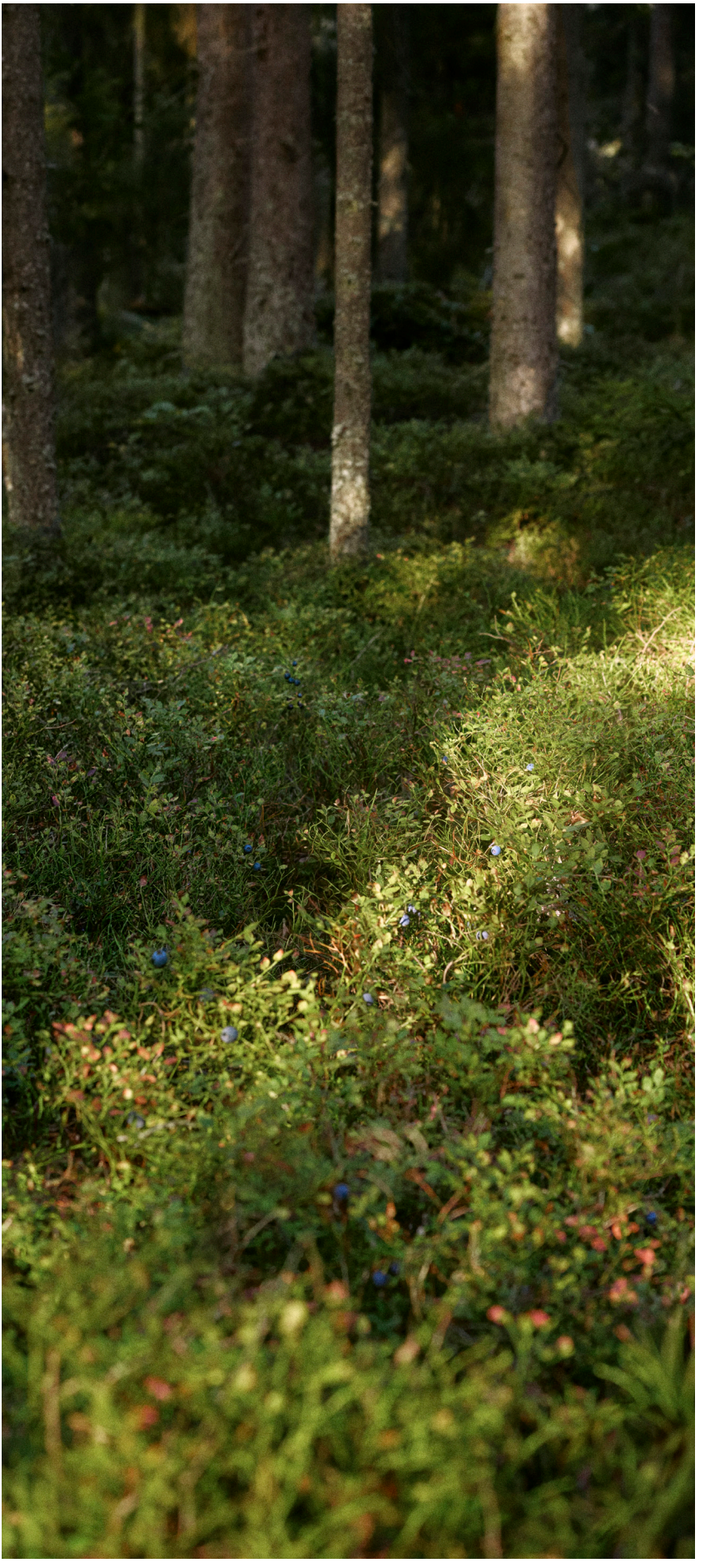
Business Class – Autumn & Winter

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 options, choose your favourite

Smoked salmon quiche served with cold cuts, yoghurt and fresh fruit

Savulohipiirasta, leikkeleitä, jogurttia sekä tuoreita hedelmiä

คีชแซลมอนรมควัน เสิร์ฟพร้อมโคลด์คัท โยเกิร์ตและผลไม้สด่

Scrambled eggs with cheese, hash brown, grilled tomato and broccoli, cold cuts, yoghurt and fresh fruit

Munakokkelia juustolla, röstiperunaa, grillattua tomaattia ja parsakaalia, leikkeleitä, jogurttia sekä tuoreita hedelmiä

ไข่กวนชีส แฮชบราวน์ มะเขือเทศย่างและบร็อคโคลี โคลด์คัท โยเกิร์ตและผลไม้สด

Before we land

Appetizers

Two dishes, no need to choose

Grilled prawns with avocado and mango salad with tom yum mayonnaise

Grillattuja katkarapuja, avokado-mangosalaattia ja tom yum -majoneesia

กุ้งย่างกับสลัดมะม่วงและอโวคาโด น้ำสลัดมายองเนสรสต้มยำ

Thai-style roasted chicken salad with cucumber, mint and coriander

Thaimaalaista paahdettua kanasalaattia, kurkkua, minttua ja korianteria

สลัดไก่ย่างแบบไทยกับแตงกวา ใบสะระแหน่และผักชี

The main course

Pick your favourite

Massaman beef short ribs with steamed rice, sweet potatoes, kale, red onion and shallots

Massaman-maustettua naudan kylkeä, höyrytettyä riisiä, bataattia, lehtikaalia, punasipulia sekä salottisipulia

มัสมั่นเนื้ อเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย มันเทศ ผักคะน้า หอมแดงและหอมแขก

Grilled seabass in creamy lemon thyme sauce, potato purée with spinach, asparagus, pumpkin and tomatoes

Grillattua meriahventa kermaisessa sitruuna-timjamikastikkeessa ja perunapyreetä pinaatilla, parsaa, kurpitsaa sekä tomaatteja

ปลากะพงย่างราดซอสครีมเลมอนใบไทม์ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด ผักโขม หน่อไม้ฝรั่ง ฟักทองและมะเขือเทศเชอร์รี

Red curry with vegetables and tofu, rice and pak choi

Kasviksia ja tofua punaisessa currykastikkeessa, riisiä ja paksoita

แกงเผ็ดเต้าหู้เสิร์ฟพร้อมข้าวไรซ์เบอร์รีผสม มะเขือเทศเชอร์รีและผักกวางตุ้งไต้หวัน

And finally – dessert

There's always room for some

Selection of cheeses: Mini Bocage Cru and Manchego served with fig chutney

Valikoima juustoja: Mini Bocage Cru ja Manchego sekä viikunachutney

ชีสที่ได้คัดสรรมาเพื่อคุณ: มินิโบกาเชครูและมันเชโกเสิร์ฟพร้อมชัทนีย์ฟิก

Choose one sweet treat:

Opera cake with vanilla-raspberry sauce

Oopperakakkua ja vanilja-vadelmakastiketta

โอเปร่าเค้ก สตรอว์เบอร์รีและใบสะระแหน่ ซอสวานิลลาและราสเบอร์รี

Lemon custard cake with white chocolate and blueberries

Sitruunavanukaskakkua, valkosuklaata ja mustikoita

ทาร์ตเลมอนคัสตาร์ด ไวท์ช็อกโกแลต บลูเบอร์รี ใบสะระแหน่และเมอแรงค์

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 BKK-HEL morning AY-66300410 v.1126

oneworld

FINNAIR