Menu

# The spice of the season? Silence.

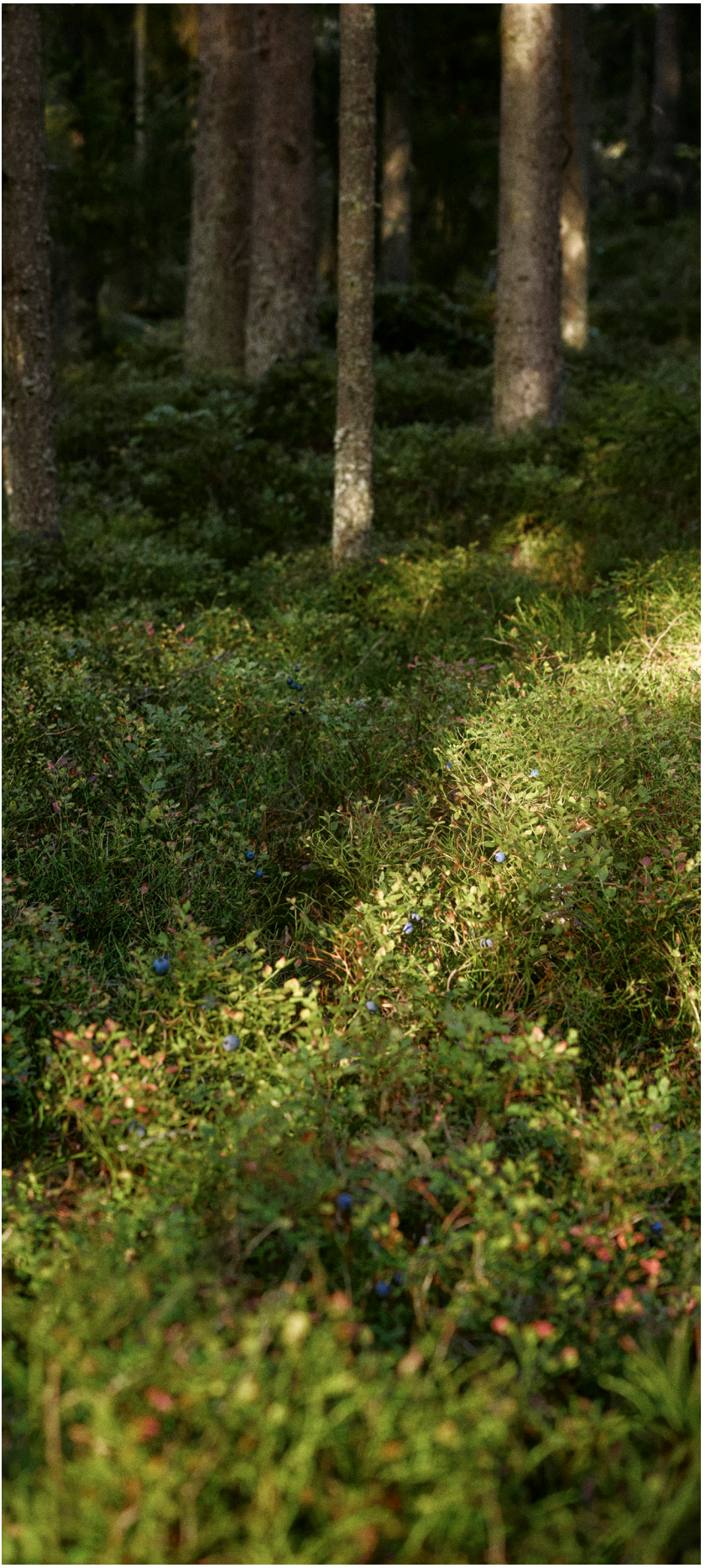
Business Class – Autumn & Winter

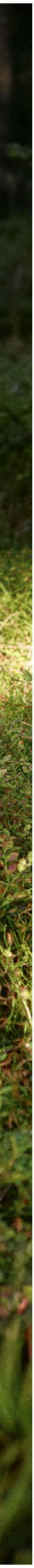
# The quiet season has landed

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

**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 salottisipuliaa

มัสมั่นเนื้อ 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

Before we land

# Dinner

## Fuel for the final stretch

**Smoked salmon quiche, mixed salad with smoked duck, kale and cranberries with orange dressing and fresh fruit**

Savulohipiirasta, salaattia savustetulla ankalla, lehtikaalia, karpaloita ja appelsiinikastiketta sekä tuoreita hedelmiä

คีชแซลมอนรมควัน สลัดผักรวมกับเป็ดรมควัน เคล แครนเบอร์รีและน้ำสลัดส้ม เสิร์ฟพร้อมผลไม้สด

**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 AY-66300414 v.1226

oneworld

FINNAIR