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

Torched salmon tartare, Jerusalem artichoke crème, pickled chanterelles, chive oil and chervil

Liekitettyä lohitartaria, maa-artisokkakreemiä, pikkelöityjä kantarelleja, ruohosipuliöljyä ja kirveliä

Halstrad laxtartare, jordärtskockscrème, inlagda kantareller, gräslöksolja och körvel

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

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

Rödbetscarpaccio, citrongelé, halstrad getost, äpple, rostade pumpafrön och körvel

The main course

Pick your favourite

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

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

Långkokt oxkind, pumparisotto, inlagt äpple, karamelliserad lök, broccolini och portvin-tranbärssås

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

Tranbärs- och misomarinerad lax, rotfruktspuré, halvtorkade tomater, stekt savoykål och morelsås

Cannelloni with tomatoes, mozzarella and Mediterranean vegetables

Cannelloneja tomaatilla ja mozzarellalla sekä Välimeren kasviksia

Cannelloni med tomater, mozzarellaost och medelhavsgrönsaker

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 Juustoportin Brandy-pähkinäjuusto sekä viikunahilloketta

Urval av ostar: Aura blåmögelost och Juustoportti Brandy-nötost med fikonkompott

Choose one sweet treat:

Cranberry and lingonberry crumble cake with vanilla crème

Karpalo-puolukkamurukakkua ja vaniljakastiketta

Smulkaka med tranbär och lingon

Chocolate fondant cake with blackcurrant sauce

Suklaafondanttikakkua ja mustaherukkakastiketta

Chokladfondantkaka med svartvinbärssås

Before we land

Dinner

Fuel for the final stretch

Beetroot ravioli, romesco, plum tomato sauce, goat cheese, semi-dried tomatoes and toasted pumpkin seeds

Punajuuriravioleja, romescoa, luumutomaattikastiketta, vuohenjuustoa, puolikuivattuja tomaatteja ja paahdettuja kurpitsansiemeniä

Rödbetsravioli, romesco, plommontomatsås, getost, halvtorkade tomater och rostade pumpafrön

Root vegetable salad with salmon, baby leaves salad and cherry tomatoes

Lohi-juuressalaattia, lehtivihreitä ja kirsikkatomaatteja

Rotfruktssallad med lax, babybladssallad och körsbärstomater

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-JFK AY-66300303 v.1126

oneworld

FINNAIR