

Vinkryssning 11/2025

Oddero & Alexandra Karosis

Program, menyer och viner

Obs! Alla tider är lokala: fredag svensk tid, lördag finsk tid, söndag svensk tid.

28.11.2025 Alla tider svensk tid

- 15.15 Ombordstigningen börjar. Vinbaren öppnar, Promenaden däck 7.
16.45 Silja Symphony avgår mot Helsingfors.
17.30 Vinprovning med Alexandra Karosis i konferensen, fören däck 6.
✓ *Arnaud Boué Aligoté Doré 2022, Bourgogne, Frankrike*

Sedan följer en blindprovning på ytterligare fyra nya viner, vars identitet klargörs under provningen

Jonas Niklassons Lobster Roll

- 20.15 Menu Nordic av Estonian Head Chefs Association och viner utvalda av Aleksandra”,
däck 7

Hjort från Lahemaa

Tataki på hjort, kryddig skarpsillsaioli, svart vitlöksvinegrätt, marinerade bär, svartbröd, puffat bovete och tryffelost
✓ *Haart Riesling Piesporter Kabinett 2023, Mosel, Tyskland*

Öring från Pähkla

Pähkla-öring 38°C, blomkålsrisotto, marinerad kålrabbi, hörökt smörsås och marinerade krusbär
✓ *Chat Sauvage Chardonnay 2023, Rheingau, Tyskland*

Kyckling från Äntu

Kycklingballotine med svart trumpetsvamp, rökt kålrabbi, kålrabbikräm, lingonpärlor och kycklingbuljong
✓ *Le Ragnaie Rosso di Montalcino 2022, Toscana, Italien*
✓ *Le Ragnaie Brunello di Montalcino 2020, Toscana, Italien*

Breti-ostar

Vitmögelost och Tuhatriip-ost, rosenkvittenmarmelad och surdegsknäcke
✓ *Domaine Bourdy Crémant du Jura, Jura, Frankrike*

Jordärtskocka och äpple

Jordärtskocksglass, salt kolacrumble, äppelkompott med aronia, jordärtskocks chips, äppelsirap och aroniapulver
✓ *Domaine FL Les 4 Villages 2022, Loire, Frankrike*

- 23.00 → Mingel i Vinbaren.

29.11.2025 Alla tider finsk tid

07.30-10.00 Frukost i Tavalàta på däck 6.

10.30 Silja Symphony anländer till Helsingfors.

13.00 Lunch i Happy Lobster däck 7. Obs! Bokas i samband med att resan bokas. Går ej att köpa ombord.

Chef de cuisines Jonas Niklassons sydamerikanska favoriter

Ostron à la Niklasson

Ceviche Peruano

Jamaican Jerk Chicken med klassiska tillbehör

- ✓ Peter Jakob Kühn Riesling Alte Reben 2023, Rheingau, Tyskland
- ✓ Domaine de la Madone Beaujolais Vinif á Papa 2023, Beaujolais, Frankrike

14.30 Private Shopping i Vinbaren.

- ✓ Champagne Domaine Collet Cuvée Pierre Noire

16.00 Vinbaren öppnar för allmänheten.

17.00 Silja Symphony avgår från Helsingfors.

17.30 Vinprovning med Pietro Oddero från Poderi Oddero i konferensen, fören däck 6.

- ✓ Oddero Langhe Nebbiolo 2023
- ✓ Oddero Barbaresco Gallina 2022
- ✓ Oddero Barolo Normale 2021
- ✓ Oddero Barolo Monvigliero 2021
- ✓ Oddero Barolo Capalot MAGNUM 2021

Råbiff, kapris, dijon, mm

20.15 Middag i Bon Vivant, Menu Nordic Spring, signerad Jonas Niklasson, däck 7

Amuse Bouche

Pocherat vaktelägg på Briochebröd med riven svart tryffel & Örtsallad

- ✓ Domaine Collet Lieu-dit Les Guyottes 2018, Champagne, Frankrike

Carpaccio på svärdfisk

Kräm på vita bönor & burrata smaksatt med Amalficitron, rostade hasselnötter & dill

- ✓ Oddero Langhe Riesling, 2023, Piemonte, Italien

”Tunnbrödsrulle”

Lammkorv, tryffelpotatis, krabbsallad & svart tryffel

- ✓ Oddero Langhe Nebbiolo 2023, Piemonte, Italien

Pancetta & persiljebakad Marulk

Polenta, béarnaisesås & tryffel

- ✓ Oddero Barbaresco Gallina 2022

Kalvfilé med tryffelsky på kalvfond & smör

Saltrostad rotselleri, friterad krokett med kalv, selleri & tryffel, örtsallad med svartrot

- ✓ Oddero Barolo Normale 2021, Piemonte, Italien
- ✓ Oddero Barolo Monvigliero 2021, Piemonte, Italine

Vit tryffelparfait

Äppelkompott & munk smaksatt med Dulce de Leche

- ✓ Oddero Moscato d’Asti Cascina Fiori 2024, Piemonte, Italien

23.00 → Mingel i Vinbaren. Sista chansen att ge efter för eventuella impulser i Vinshoppen.

30.11.2025 Alla tider svensk tid

07.00-09.30 Frukost i Tavalàta på däck 6.

10.00 Silja Symphony anländer till Stockholm.