

VIKING LINE

Vuoden Kokki sai suunnitella Viking Linen koko à la carte -listan – kotimainen hanhi tekee debyytin

Viking Linen laivojen à la carte -ravintoloissa pääsee tänä syksynä maistelemaan pohjoisen luonnon syysstoa sekä kotimaista kuhaa, poroa ja ensimmäistä kertaa myös hanhea. Kauden raaka-aineille kunniaa tekevän ruokalistan on suunnitellut Vuoden Kokki 2024 -kilpailun voittaja Simo Harrivaara. Kaksi kuukautta tarjolla olevan elämyksen kruunaavat Vuoden Tarjoilija Janika Tiensuun viinisuositukset.

Vuoden Kokki **Simo Harrivaara** on saanut ensimmäistä kertaa kunnian suunnitella Viking Linen koko à la carte -listan. Aiempina vuosina Vuoden Kokki -kilpailun voittajat ovat laatineet Viking Linen à la carte -ravintoloihin oman nimikkomenunsa.

Simo Harrivaara toimii ruoka-alan yrittäjänä Hiihoi-cateringyrityksessä. Aiemmin hän on työskennellyt muun muassa ravintola Ventunossa sekä perustamassaan ravintola Sanchomessa. Vuonna 2022 hänet palkittiin PRO-gaalassa Vuoden keittiöpäällikkönä.

”Ruokafilosofiassani tärkeitä elementtejä ovat aina olleet satokausiajattelu, hävikin minimointi sekä läheltä tulevien raaka-aineiden suosiminen. Näillä periaatteilla lähdin rakentamaan myös Pure Nordic Tastes -menua yhdessä Viking Gloryn keittiöpäällikkö **Oula Hännisen** kanssa. Tässä ainutlaatuisessa yhteistyössä Viking Linen kanssa halusin nostaa parrasvaloihin parhaat kotimaiset raaka-aineet. Mukana on myös makuja, joita ei kovin usein pääse kokemaan, kuten hanhea, vuohenmaitoa sekä grillattua voita. On upeaa, että sain tehdä koko listan – näin pääsin miettimään, miten kokonaisuus soljuu yhteen”, Simo Harrivaara kertoo.

Alkuruokalistalle Simo Harrivaara valitsi muun muassa paahdettua maa-artisokkaa, grillattua perunarieskaa sekä naudanlihatartaria höyrysämpylän välissä. Pääruokia ovat ylikypsä kotimainen hanhi, kuha, yön yli haudutettu poro ja karamellisoidusta sipulista tehty tarte tatin sieniliemellä.

Jälkiruoissa Harrivaara hyödyntää syksyn marja- ja hedelmäsadon raikkaita makuja. Listalla on muun muassa supisuomalaista vispipuuroa kotimaisista omenoista, kaneli-omenasorbettia, kuusenkerkkäkinuskia ja omenamarenkia.

Viinisuositukset Pure Nordic Tastes -menulle laati Vuoden Tarjoilija **Janika Tiensuu**. Hänet on aiemmin palkittu myös Vuoden Sommelier -tittelillä.

”Halusimme à la carte -ravintoloidemme syysmenusta saumattoman kokonaisuuden, jossa jokainen annos tukee toisiaan – siksi annoimme ensimmäistä kertaa ikinä Vuoden Kokille koko listan suunnittelun. Kun sitten pääsimme maistelemaan Simon ja Janikan suunnitelmat, olimme todella tyytyväisiä päätökseemme. Nyt ovat kaikki maut tikissä!”, Viking Linen ravintolapäällikkö **Janne Lindholm** sanoo.

Viking Line on ollut Vuoden Kokki ja Vuoden Tarjoilija -kilpailuorganisaation yhteistyökumppani vuodesta 2018 saakka.

”Tukemalla Vuoden Kokki -kilpailua viemme koko suomalaista ruokakulttuuria eteenpäin. Olemme ylpeinä mukana nostamassa esiin taitavia suomalaisia ravintola-alan ammattilaisia –

ja samalla tietysti pääsemme hemmottelemaan asiakkaitamme eksklusiivisilla ruokaelämyksillä”, Janne Lindholm sanoo.

Vuoden Kokki -menu on tarjolla 17.9.–12.11. Viking Glorylla, Viking Gracella, Viking Gabriellalla ja Viking Cinderellalla. Pääruokien hinnat ovat 26–33 euroa.

Vuoden Kokki -menu Viking Linen laivoilla 17.9.–12.11.2025

Alkuruoat

- Paahdettua maa-artisokkaa, tillillä maustettua hapankermaa, muikunmätiä ja säilöttyä valkoherukkaa 12 €
- Grillattu perunarieska, savustetussa voissa kypsennettyä punajuurta, kotimaista juustoa ja lehtikaalia 13 €
- Naudanlihatartar, rapeaksi paistettu höyrysämpylä, hunajasinappia ja graavattua keltuaista 14 €
- Muikkua boquerones, kurkku-omenalientä, rapeaa perunaa ja keltuaiskreemiä 13 €

Pääruoat

- Karamellisoitu sipuli -tarte tatin, sienilientä, karhunlaukkaöljyä ja tuoreyrttisalaattia 26 €
- Ylikypsää kotimaista hanhea, karamellisoitua kermaa, kauden kaalia ja kuivattua karviaista 33 €
- Kuhaa à la Vuoden Kokki, grillattua voita, piparjuuriperunaa ja pikkeloityjä sieniä 29 €
- Yön yli haudutettua kotimaista poroa, suolattua puolukkaa, kuivattua poron sydäntä ja perunavaahtoa 31 €

Jälkiruoat

- Vuohenmaitovanukas, paahdettua kauraa, marinoitua tyrniä ja rosmariini-tyrniliientä 12 €
- Mustaherukkaparfait, karamellisoitua ruista, mustaherukkalientä ja tummaa suklaata 13 €
- Vispipuuro kotimaisista omenoista, kaneli-omenasorbettia, kuusenkerkkäkinuskia ja omenamarenkia 13 €
- Juustoja, timjamilla maustettua mustikkaa, siemennäkkileipää ja kotimaista päärynää 12 €

Lisätietoja:

Janne Lindholm, ravintolapäällikkö

janne.lindholm@vikingline.com, puh. +358 400 744 806

Johanna Boijer-Svahnström, viestintäjohtaja

johanna.boijer@vikingline.com, puh. +358 18 270 00

Christa Grönlund, viestintäpäällikkö

christa.gronlund@vikingline.com, puh. +358 9 123 51