

## Årets Kock utformar Viking Lines nya à la carte-meny

I Viking Lines à la carte-restauranger kan man i höst njuta av nordiska råvaror såsom inhemsk gös, ren och för första gången även gås. Höstens nya meny har utformats av Simo Harrivaara, Årets Kock 2024. Vinrekommendationerna står Årets Servitör Janika Tiensuu för.

**Simo Harrivaara** är den första Årets Kock sedan samarbetet med rederiet inleddes 2018, som har fått äran att sätta hela Viking Lines à la carte-meny.

Simo Harrivaara driver till vardags cateringföretaget Hiiohoi och har tidigare arbetat på bland annat restaurang Ventuno samt på restaurang Sanchome, som han också grundade. År 2022 utsågs han till Årets Köksmästare vid restaurangbranchens PRO-gala.

”I min matfilosofi har det alltid varit viktigt att tänka säsongsbetonat, minimera matsvinn och använda råvaror från närregionen. Med de här principerna har jag också byggt upp menyn *Pure Nordic Tastes* tillsammans med Viking Glorys köksmästare **Oula Hänninen**. I detta unika samarbete vill jag lyfta fram de bästa inhemska råvarorna. Menyn innehåller också smaker som man inte så ofta får uppleva, som gås, getmjölk och grillat smör. Det är fantastiskt att jag fick skapa hela listan – på så vis kunde jag skapa en helhet där rätterna kompletterar varandra”, berättar Simo Harrivaara.

Bland förrätterna märks exempelvis rostad jordärtskocka, grillat potatisbröd och ox-tartar i knaperstekt bao bun. Bland huvudrätterna finns långkokt inhemsk gås, gös, nattbräserad ren samt tarte tatin på karamelliserad lök med svampbuljong.

I desserterna använder Harrivaara höstens bär- och fruktskörd i fräscha smaker. På menyn finns bland annat klappgröt gjord på inhemska äpplen serverad med kanel- och äppelsorbet, kolasås på granskott och äppelmaräng.

Vinrekommendationerna till menyn *Pure Nordic Tastes* är framtagna av Årets Servitör **Janika Tiensuu**, som även tidigare har tilldelats titeln Årets Sommelier.

”Vi ville skapa en höstmeny för våra à la carte-restauranger som är en sömlös helhet, där varje rätt kompletterar de andra – därför gav vi för första gången någonsin hela menyuppdraget åt Årets Kock. När vi sedan fick smaka på Simos och Janikas arbete blev vi verkligen nöjda med vårt beslut. Nu sitter alla smaker perfekt!”, säger Viking Lines restaurangchef **Janne Lindholm**.

Viking Line har varit samarbetspartner till organisationen bakom tävlingarna Årets Kock och Årets Servitör sedan 2018.

”Genom att stötta tävlingen Årets Kock bidrar vi till att utveckla hela den finländska matkulturen. Vi är stolta över att få lyfta fram skickliga yrkesverksamma inom restaurangbranschen – och samtidigt förstås skämma bort våra kunder med exklusiva matupplevelser”, säger Janne Lindholm.

Årets Kock-meny serveras 17.9–12.11 på Viking Glory, Viking Grace, Viking Gabriella och Viking Cinderella. Huvudrätterna kostar 26–33 euro.

## Årets Kock-meny på Viking Lines fartyg 17.9–12.11.2025

### Förrätter

- Rostad jordärtskocka, dillsmaksatt gräddfil, löjrom och picklade vita vinbär 12 €
- Grillat potatistunnbröd, rödbeta tillredd i rökt smör, inhemsk ost och grönkål 13 €
- Oxtartar, knaperstekt baobröd, honungssenap och gravad äggula 14 €
- Siklöja boquerones, gurk-äppelsky, knaprig potatis och äggulekräm 13 €

### Huvudrätter

- Huvudrätter Tarte tatin med karamelliserad lök, svampsky, ramslöksolja och örtsallad 26 €
- Confiterad inhemsk gås, karamelliserad grädde, säsongens kål och torkade krusbär 33 €
- Gös à la Årets Kock, grillat smör, pepparrotsmaksatt potatis och picklad svamp 29 €
- Bräserad inhemsk ren, saltade lingon, torkat renhjärta och potatisskum 31 €

### Desserter

- Getmjölkspudding, rostat havre, marinerad havtorn och rosmarin-havtornssky 12 €
- Svartvinbärsparfait, karamelliserad råg, svartvinbärssky och mörk choklad 13 €
- Klappgröt på inhemska äpplen, kanel-äppelsorbet, granskottskola och äppelmaräng 13 €
- Ostar, timjansmaksatta blåbär, fröknäcke och inhemska päron 12 €

### Mer information:

Janne Lindholm, restaurangchef  
[janne.lindholm@vikingline.com](mailto:janne.lindholm@vikingline.com), tel. +358 400 744 806

Johanna Boijer-Svahnström, kommunikationsdirektör  
[johanna.boijer@vikingline.com](mailto:johanna.boijer@vikingline.com), tel. +358 18 270 00

Christa Grönlund, kommunikationschef  
[christa.gronlund@vikingline.com](mailto:christa.gronlund@vikingline.com), tel. +358 9 123 51