

VIKING LINE

Viking Linen uusi kevätmenu rakennettiin viinit edellä – Marilyn Monroen suosikkiravintola inspiroi

Viking Linen à la carte -ravintoloiden uusi Jean Leon -menu on rakennettu poikkeuksellisesti viinien ympärille: ensin valittiin Espanjan Penedèsistä tulevat viinit ja vasta sen jälkeen suunniteltiin ruoat. Tässä inspiroi ravintoloitsija Jean Leonin italialaishenkinen La Scala -ravintola, jonka pöydissä 1950-luvun kirkkaimmat Hollywood-tähdet illastivat.

Pääsiäisen jälkeen Viking Linen à la carte -ravintoloissa pääsee nauttimaan ravintoloitsija, viinintuottaja **Jean Leonin** mukaan nimetystä menusta.

Jean Leonin tarinassa yhdistyvät laadukkaat viinit, ravintolatausta ja kiehtova historia. Hän omisti Beverly Hillsissä *La Scala* -ravintolan, jossa viihtyivät elokuvataivaan suurimmat tähdet **Marilyn Monroesta Marlon Brandoon**. Myöhemmin Leon perusti nimeään kantavan viinitilan Espanjan Penedèsiin. Nykyään Jean Leon -viinitalon omistaa **Torresin** perhe.

”Päätimme rakentaa menukokonaisuuden Jean Leon -viinien ympärille. Etenimme poikkeuksellisessa järjestyksessä: valitsimme ensin kiinnostavimmat viinit, ja vasta sitten lähdimme luomaan niiden makumaailmaa tukevia ruokia. La Scalan menut 1950-luvulta inspiroivat meitä”, Viking Linen ravintolapäällikkö **Janne Lindholm** kertoo.

Syntyi monipuolinen kevätmenu, jossa välimerellisiä vaikutteita on tulkittu modernilla ja kevyesti pohjoismaisella otteella. Pastat ovat Viking Linen à la carte -ravintoloiden listoilla harvinaisempi näky, mutta italialaishenkinen teema toi ne nyt tarjolle.

Listalta löytyy muun muassa cevicheä siiasta ja ahvenesta, hiillostettua turskanposkea ja savuilla viimeisteltyä linguinepastaa. Listan specialiteetti on jaettava schnitzel, joka tarjoillaan näyttävästi vadiilta kahdelle. Menun voi päättää vaikkapa suklaakakun, banaanimoussen ja suolakaramellin nostalgisella yhdistelmällä.

”Kaiken kaikkiaan menun varsinainen idea on viinin ja sen ympärille rakennetun ruoka-annoksen yhdistelmässä. Hioimme annoksia suunnitteluvaiheessa useaan otteeseen, jotta viinit ja ruoat toimisivat yhdessä mahdollisimman hyvin. Jos jokin viini korosti esimerkiksi liikaa annoksen happoja, muokkasimme reseptiä sen mukaan. Viinejä ja ruokia kannattaakin tulla maistelemaan yhdessä”, Lindholm suosittelee.

Viinit Jean Leon -menulle on valittu viinitalon 3055-sarjasta sekä Single Vineyard -sarjasta, jossa viinit valmistetaan yhden viinitarhan rypäleistä.

”Eriyisen kiinnostavia ovat esimerkiksi Leonin Gigi-tyttären mukaan nimetty *Vinya Gigi Chardonnay* ja Hollywood-ravintolassa tarjoiltu *Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva*. Raikas ja ilmeikäs *Xarel-lo* on valmistettu Penedèsin alueen tunnusrypäleestä.”

Jean Leon -menu on tarjolla Viking Gloryn, Viking Gracen, Viking Cinderellan sekä Gabriellan à la carte -ravintoloissa 9.4.–24.6.

4 faktaa Jean Leon -viineistä

- Jean Leon 3055 -viinisarja on kunnianosoitus Jean Leonin Amerikan alkuajoille. Numero 3055 viittaa hänen taksinkuljettajaluopaansa New Yorkissa.

- Jean Leonin viinit ovat saaneet kansainvälistä tunnustusta. Esimerkiksi *Wine Magazine* on valinnut hänen Cabernet Sauvignon -viininsä yhdeksi maailman kahdeksasta parhaasta viinistä.
- Jean Leonin viinejä on tarjottu myös Valkoisessa talossa. Jean Leon ja **Ronald Reagan** olivat ystäviä jo ennen Reaganin presidenttiyttä, ja virkaanastujaisillallisella vuonna 1981 tarjottiin *Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reservaa* sekä *Vinya Gigi Chardonnayta*.
- Vuonna 1994 Jean Leon siirsi viinitilansa Torresin perheelle.

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