

# VIKING LINE

## Viking Lines nya vårmeny skapades med vinerna som utgångspunkt – Marilyn Monroes favoritrestaurang inspirerade

Viking Lines nya Jean Leon-meny i à la carte-restaurangerna har tagits fram på ett ovanligt sätt – med vinerna som utgångspunkt. Först valdes vinerna från Penedès i Spanien och därefter skapades rätterna. Inspirationen kom från krögaren Jean Leons italienskinfluerade restaurang La Scala i Beverly Hills, där 1950-talets största Hollywood-stjärnor samlades kring borden.

Efter påsk kan gästerna i Viking Lines à la carte-restauranger njuta av en meny som fått sitt namn efter krögaren och vinproducenten **Jean Leon**.

I Jean Leons historia förenas högklassiga viner, en restaurangbakgrund och en fascinerande livsresa. Han ägde den legendariska restaurangen La Scala i Beverly Hills – ett självklart tillhåll för filmvärldens största stjärnor, från **Marilyn Monroe till Marlon Brando**. Senare grundade Leon en vingård i Penedès i Spanien, uppkallad efter honom själv. I dag ägs Jean Leon-vinhuset av familjen Torres.

”Vi bestämde oss för att bygga menyn kring Jean Leon-vinerna. Vi gick till väga i omvänd ordning jämfört med det vanliga: först valde vi de mest intressanta vinerna och därefter skapade vi rätter som lyfter fram vinernas smakprofil. La Scalas menyer från 1950-talet var en viktig inspirationskälla”, berättar Viking Lines restaurangchef **Janne Lindholm**.

Resultatet är en mångsidig vårmeny där medelhavsinfluenser möter ett modernt och lätt nordiskt uttryck. Pasta är ett mer sällsynt inslag i Viking Lines à la carte-restauranger, men genom det italienskinspirerade temat har den här fått en naturlig roll på menyn.

Bland rätterna finns bland annat ceviche på sik och abborre, halstrad torskkind samt linguinepasta toppad med kräftor. Menyns specialitet är en generös schnitzel för två personer att dela på, upplagd på fat. Måltiden kan rundas av med en nostalgisk kombination av chokladkaka, bananmousse och saltkaramell.

”Menyns kärna ligger i samspelet mellan vin och maträtt. Under utvecklingsarbetet justerade vi rätterna flera gånger för att säkerställa att vinerna och maten fungerar optimalt tillsammans. Om ett vin till exempel lyfte fram syran för mycket i en rätt, anpassade vi receptet därefter. Därför rekommenderar jag att man provar vinerna och rätterna i kombination”, säger Lindholm.

Vinerna till Jean Leon-meny är utvalda ur 3055-serien och Single Vineyard-serien, där vinerna framställs av druvor från en och samma vingård.

”Särskilt intressanta är till exempel Vinya Gigi Chardonnay, uppkallad efter Jean Leons dotter Gigi, samt Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva som serverades i Hollywood-restaurangen. Det friska och uttrycksfulla Xarel-lo-vinet är framställt på Penedès-områdets signaturdruva.

Jean Leon-meny serveras i à la carte-restaurangerna ombord på Viking Glory, Viking Grace, Viking Cinderella och Gabriella under perioden 9.4–24.6.

### 4 fakta om Jean Leon-vinerna

- Jean Leon 3055-serien är en hyllning till Jean Leons tidiga år i USA. Numret 3055 syftar på hans taxiförarlicens i New York.
- Jean Leon-vinerna har fått internationellt erkännande. Bland annat har *Wine Magazine* utsett hans Cabernet Sauvignon till ett av världens åtta bästa viner.
- Jean Leon-vinerna har även serverats i Vita huset. Jean Leon och **Ronald Reagan** var vänner redan före Reagans presidenttid, och vid installationsmiddagen 1981 serverades *Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva* och *Vinya Gigi Chardonnay*.
- År 1994 överlät Jean Leon sin vingård till familjen Torres.

### **Tilläggsinformation**

Janne Lindholm, restaurangchef

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

Johanna Boijer-Svahnström, kommunikationsdirektör  
johanna.boijer@vikingline.com, tfn +358 18 270 00

Christa Grönlund, kommunikationschef  
christa.gronlund@vikingline.com, tfn +358 9 123 51