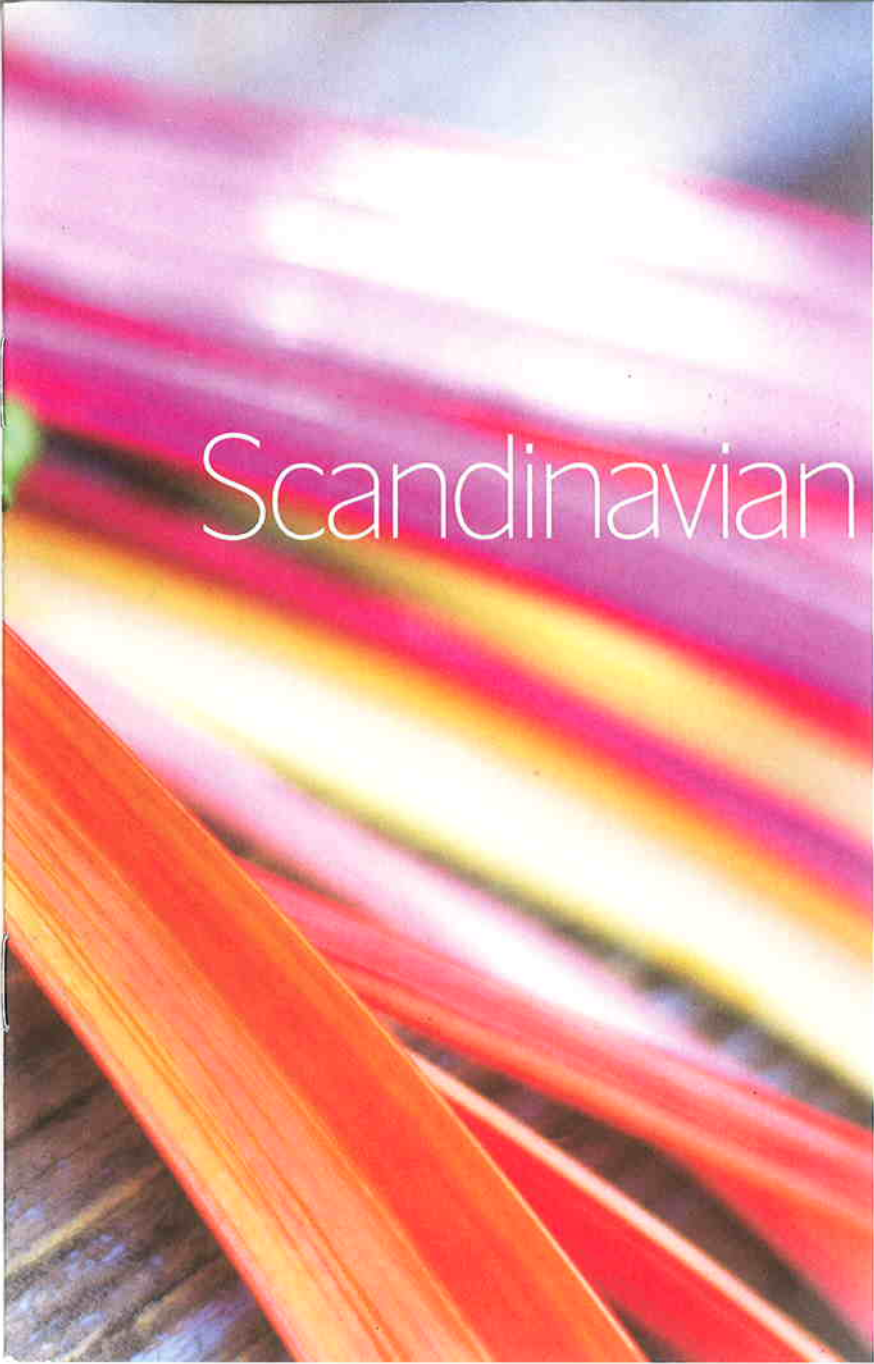


Menu and wine list



Scandinavian dining

Welcome aboard

Shortly we will commence our meal service, the renowned Scandinavian World Cooking. With this concept, SAS takes the best of the world's cuisine and serves it the Scandinavian way.

At SAS we are very focused on environmental issues and you will experience this with your meal today. We strive to use as many organic ingredients as possible and serve both organic bread and butter.

The Scandinavian influence is also evident with glasses from Orrefors, cutlery from George Jensen and porcelain from Royal Copenhagen.

If you crave a little something extra between meals, please help yourself from our popular buffet bar, where we offer drinks, fruit, snacks and sandwiches and an espresso machine is also available. Of course, our friendly and attentive staff are always at hand if you need them at any time.

As you might be a bit tight for time and want to sleep a little longer on our night flights (or just want to enjoy our comfortable sleeper seats), we offer the "Grab & Go" breakfast, which you can take with you after the flight. We simply want to make sure you do not reach your destination on an empty stomach.

Enjoy your flight and I hope you will enjoy our cuisine too.

Gunilla Ait El Mekki
Director, Product Concepts

Champagne or a drink?

1999 Henriot

58% Pinot Noir,
42% Chardonnay
Henriot is a classic
Champagne house
with a fantastic
range of first class
Champagnes.

The good reputation of the house has been gained by never compromising on quality and this 1999 vintage will not let you down. It has a lovely gold colour. The nose is powerful yet fine, with fresh, ripe aromas of dried fruit and citrus. On the palate, the wine boasts a beautiful presence and great fullness, dominated by aromas of ripe pear, quince and honey on the finish. Remember, you can drink Champagne with all types of food. Enjoy!

Soft Drinks

Mineral water, tonic water, Coca Cola, Sprite, Fanta, ginger ale, bitter lemon

Juices

Tomato, cranberry, apple and orange

Hot Beverages

Coffee - decaffeinated or regular, espresso, cappuccino and hot chocolate

Kusmin teas - Earl Grey, Kashmir Tchai, St Petersburg, green tea with Moroccan mint, green tea with jasmin



Dry Martini

Grenall's Original Gin and vermouth

Bloody Mary

Absolut Vodka and Mr and Mrs T Bloody Mary Mix

Fly Away

Xanté Poire au Cognac and ginger ale

Easy Breeze

Absolut Vodka and cranberry juice

Mimosa

Champagne and orange juice

Spritzer

White wine and Sprite

Fit for Flight

Cranberry juice and Sprite

Bitters

Campari, Gammel Dansk

Spirits

Aquavit, Absolut Vodka, Greenall's Original Gin, Bacardi, selected blended and single malt whiskies

Menu

A snack with your drink?

Prosciutto and melon skewer

The big deal

Our menu for this flight offers these choices

Green leaf salad with dressing of the day

First course

Crayfish tartlet with dill and lemon

Main course

Salmon fillet with creamed mustard potatoes and scorzonera root with dill

Chicken fillet with wild rice, pickled onions and red wine & bacon sauce

Veal fillet with mixed roast vegetables and Marsala sauce

Cannelloni with sautéed spinach, red peppers and cream cheese sauce (vegetarian)

Cheese

Fourme d'Amber and cumin cheeses with quince jelly

A sweet finish

Tropical fruit cheesecake with fruit salad

Light and quick

If you prefer a lighter option, you can order our quick meal with your drink and we will serve you as soon as possible.

- Green leaf salad with dressing of the day
- First course
- Cheese

Make yourself at home

Stroll over to the buffet area any time between meals and help yourself to cold drinks, real espresso or cappuccino and fresh fruit, sandwiches or sweets and snacks.

Before landing

Choice of open sandwiches from the trolley

Smoked salmon, mustard and cucumber salad, lettuce and lemon

Prawns, egg, mayonnaise, dill and lemon

Roast beef with potato salad, lettuce and cornichon

Dessert

Fruit salad and lemon macaroon

*We apologize if your first choice is not available. This meal has been especially popular on this flight.
Please contact a cabin attendant if you have ordered a special meal in advance.*

Wine

by Morten Wolland, steward & member of SAS Wine team

White wine

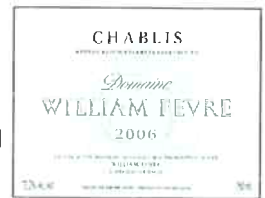
The Crossings Sauvignon Blanc 2006

We like New Zealand wines: here we've found a delicious, classic, 100% Sauvignon Blanc, sourced from three vineyards on the northern banks of the Awatere River, each contributing its own range of aromas and flavours. The bouquet has tones of blackcurrant leaves, passion fruit and a subtle herbal note. The palate has elements of green melon with citrus and stone fruits, underpinned by a slight mineral tone. Excellent with oily fish, fish with sauces, with cheese or as an aperitif.



Domaine William Fevre Chablis 2006

William Fevre can be relied on for quality and he delivers just that with this 2006 Chablis, a wine with a purity of style found only in Chablis. Made from 100% handpicked Chardonnay grapes, it has a bouquet of ripe citrus fruits, pears and a delightfully floral note. It is fresh on the tongue, revealing a lavish fruit flavour and a very pleasant mineral tone derived from the Kimmeridgian chalk present in the vineyard's soil. Enjoy it as an aperitif, with seafood with a light sauce and it goes extremely well with shellfish.



Red wine

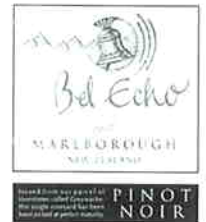
Fabre Montmayou Malbec 2005

The New World has embraced the concept of terroir and this is a superb example. I confess that in the selection process, the SAS wine team finished the entire bottle. This wine is a luxurious deep red colour and a complex bouquet of spices, liquorice and ripe red fruits. It has a wonderful burst of fruit on the tongue and has ripe, subtle tannins. Ideal with heavy meat dishes and also cheeses such as chèvre or Parmesan. Or you can do as we did and drink it by itself - cheers!



Bel Echo Pinot Noir Clos Henri 2007

A Frenchman making French-style Pinot Noir in New Zealand? We found the idea enchanting and what a wonderful wine it is too. Luxurious light red colour and aromas of young fruit such as strawberries and raspberries. There are also subtle hints of complex undertones including hung game. Fresh and fruity on the tongue with a long, fruity finish. You couldn't hope for a better accompaniment to light meats like chicken or veal and it is wonderful with non-fatty fish such as cod.



SAS Guest Wines please ask cabin crew for today's choice

Please accept our apology if your first choice is not available.

Meny

Ett tilltugg till drinken?

Prosciutto- och melonspett

Resans huvudmål

Välj bland följande rätter på denna flygning

Grönsallad med dagens dressing

Förrätt

Kräfftårta med dill och citron

Huvudrätt

Laxfilé med senapsstuvad potatis och svartrot med dill

Kycklingfilé med vildris, syltlök och rödvins- och baconsås

Kalvfilé med grillade grönsaker och marsalasås

Cannelloni med sauterad spenat och röd paprika med färskostsås (vegetarisk)

Ost

Fourme d'Amber och kumminost med kvittengelé

Ett sött avslut

Tropisk fruktcheesecake med fruktsallad

Snabbt och lätt

Om du föredrar ett lättare alternativ kan du beställa något från vår snabbmeny till din dryck, så serverar vi dig så snart som möjligt.

- Grönsallad med dagens dressing
- Förrätt
- Ost

Känn dig som hemma

Besök gärna vår buffé mellan måltiderna och välj själv bland kalla drycker, äkta espresso eller cappuccino och färsk frukt, smörgåsar eller sötsaker och tilltugg.

Före landning

Urval av smörgåsar från vagnen

Rökt lax, senap, gurksallad, grönsallad och citron

Räkor, ägg, majonnäs, dill och citron

Rostbiff med potatissallad, grönsallad och ättiksgurka

Dessert

Fruktsallad och citronbiskvi

*Vi ber om ursäkt om ditt menyval inte finns. Just denna måltiden var särskilt populär på den här flygningen.
Kontakta kabinpersonalen om du har förbeställt specialmat.*

Viner

av Morten Wolland, steward & medlem av SAS Wine team

Vita viner

The Crossings Sauvignon Blanc 2006

Vi gillar viner från Nya Zeeland. Här har vi hittat en utsökt, klassisk, 100 % Sauvignon Blanc, med ursprung i tre vingårdar på Awatereflodens norra sida. Var och en av dessa bidrar med sina speciella aromer och smaker. Doften påminner om svartvinbärsblad, passionsfrukt och har spår av örter. Smaken påminner om grön melon, citrus och stenfrukter men har även en lätt mineralton. Passar utmärkt till fet fisk, fiskrätter med såser, till ost eller som aperitif.



Domaine William Fevre Chablis 2006

Man kan lita på William Fevre i fråga om kvalitet. Denna Chablis 2006 är ett stilrent vin av ett slag som endast påträffas i Chablis. Framställt av 100% handplockade Chardonnaydruvor. Doften påminner om mogna citrusfrukter, päron och har en angenäm blommighet. Det känns friskt på tungan, bjuder på en generöst fruktig smak och en mycket behaglig mineralton som kommer från kimmeridgian-kalken i vingårdens jordmån. Avnjut det som aperitif eller till havets läckerheter med en lättare sås. Det passar utmärkt till skaldjur.



Röda viner

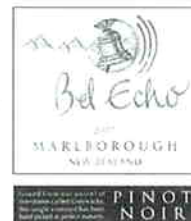
Fabre Montmayou Malbec 2005

Den nya världen har anammat terroirkonceptet och det här är ett utmärkt exempel på det. Jag måste erkänna att SAS vinprovare tömde hela flaskan under urvalsprocessen. Vinet har en härlig djupröd färg och en komplex bouquet av kryddor, lakrits och mogna, röda frukter. Passar perfekt till mustiga köttretter och ostar som chèvre och parmesan. Eller varför inte göra som vi gjorde och dricka det som det är? Skål!



Bel Echo Pinot Noir Clos Henri 2007

En fransman som producerar ett franskt Pinot Noir i Nya Zeeland? Tanken på det lockade oss, och vilket fantastiskt vin det är. Elegant ljusröd i färgen och med aromer som påminner om jordgubbar och hallon. Det finns även en antydning om komplexa undertoner av bland annat välhängt fågelvilt. Frisk och fruktig på tungan med ett fruktigt avslut som dröjer sig kvar. Man kan inte önska sig något bättre i glaset till ljust kött som kyckling och kalvkött, och det är ljuvligt till mager fisk som torsk.



SAS gästviner fråga gärna kabinbesättningen om dagens vin Vi ber om din förståelse för att det vin du väljer kan vara tillfälligt slut.

Menü

Kleiner Snack zum Aperitif?

Prosciutto-Melonen-Spieß

Für den größeren Appetit

An Bord dieses Fluges bieten wir Ihnen folgende Menüauswahl

Grüner Blattsalat mit Dressing des Tages

Vorspeise

Krebstörtchen mit Dill und Zitrone

Hauptgericht

Lachsfilet mit Senfsahne-Kartoffeln,
Schwarzwurzeln mit Dill

Hühnerfilet mit Wildreis, sauer eingelegten
Zwiebeln und Rotwein-Specksauce

Kalbsfilet mit gemischtem Röstgemüse
und Marsalasauce

Cannelloni mit sautiertem Spinat, roten Paprika
und Frischkäsesauce (vegetarisch)

Käse

Fourme d'Amber und Kreuzkümmelkäse
mit Quittengelee

Etwas Süßes zum Schluss

Käsekuchen mit tropischen Früchten
und Obstsalat

Leicht und schnell

Wenn Sie nur eine leichte Mahlzeit zu sich nehmen möchten, können Sie zusammen mit Ihrem Getränk unseren schnellen Imbiss bestellen, den wir Ihnen dann so rasch wie möglich servieren.

- Grüner Blattsalat mit Dressing des Tages
- Vorspeise
- Käse

Bedienen Sie sich selbst

Sie können sich gern auch jederzeit zwischen den Mahlzeiten am Büfett bedienen – kalte Getränke, echter Espresso oder Cappuccino, frisches Obst, Sandwiches oder Süßigkeiten und Snacks warten auf Sie.

Vor der Landung

Auswahl an belegten Broten vom Trolley

Räucherlachs mit Senf-Gurkensalat, Kopfsalat und Zitrone

Garnelen, Ei, Mayonnaise, Dill und Zitrone

Roastbeef mit Kartoffelsalat, Kopfsalat und Cornichon

Dessert

Obstsalat und Zitronenmakrone

Wir bitten um Entschuldigung, wenn Ihre erste Wahl nicht verfügbar ist. Die Nachfrage nach diesem Gericht war auf diesem Flug besonders hoch. Falls Sie ein „Special Meal“ vorbestellt haben, teilen Sie dies bitte dem Bordpersonal mit.

Wein

von Morten Wolland, Steward & Mitglied des SAS-Weinteam

Weißwein

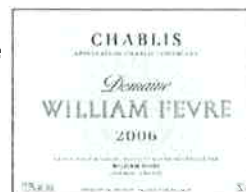
The Crossings Sauvignon Blanc 2006

Wir haben ein Faible für neuseeländische Weine. Dieser ist ein delikater, klassischer reiner Sauvignon blanc von drei Gütern am Nordufer des Awatere. Schwarze Johannisbeerblätter, Passionsfrucht und feine Kräuternoten prägen das Bouquet. Am Gaumen erinnert der Wein an grüne Melone, Zitrusfrüchte und Steinobst, mit leicht mineralischen Anklängen. Ausgezeichnet zu fetthaltigem Fisch, Fisch in Sauce, Käse oder als Aperitif.



Domaine William Fevre Chablis 2006

William Fevre ist ein Garant für Qualität - was er auch mit diesem 2006er Jahrgang im unnachahmlich klaren Chablis-Stil wieder einmal beweist. Aus 100% handgelesenen Chardonnaytrauben gewonnen, verbinden sich in seinem Bouquet reife Zitrusfrüchte, Birnen und eine feinblumige Note. Dem frischen Auftakt auf der Zunge folgen eine üppige Frucht und angenehm mineralische Anklänge, die der Wein dem Kimmeridge-Kreideboden verdankt. Genießen Sie ihn als Aperitif, zu Meeresfrüchten in leichter Sauce oder als perfekten Partner zu Schalentieren.



Rotwein

Fabre Montmayou Malbec 2005

Die Neue Welt hat das Konzept des „Terroir“ begeistert aufgegriffen, und dieser Malbec ist ein hervorragendes Beispiel. Das SAS-Weinteam leerte bei der Weinprobe die ganze Flasche! Der Wein hat eine opulente, tiefrote Farbe und ein komplexes Bouquet von Gewürzen, Lakritz und roten Früchten. Am Gaumen entfaltet er eine wunderbar intensive Frucht mit reifen, feinen Tanninen. Ideal zu kräftigen Fleischgerichten und Käse wie Chèvre oder Parmesan. Oder genießen Sie ihn wie wir solo - prost!



Bel Echo Pinot Noir Clos Henri 2007

Ein Franzose, der in Neuseeland Pinot Noir im französischen Stil herstellt? Eine reizvolle Idee - mit einem wunderbaren Ergebnis! Der Wein hat eine luxuriöse hellrote Farbe und ein Aroma von jungen Früchten wie Erd- und Himbeeren, das durch subtile, komplexe Untertöne, u.a. nach Wild, abgerundet wird. Frisch und fruchtig auf der Zunge mit langem, fruchtigem Abgang. Ein exzellenter Partner zu hellen Fleischgerichten wie Huhn oder Kalb. Ausgezeichnet auch zu fettarmem Fisch wie Kabeljau.



SAS Gastweine Bitte erkundigen Sie sich beim Bordpersonal nach der heutigen Auswahl

Wir bitten um Entschuldigung, wenn Ihre erste Wahl nicht verfügbar ist

Round it off



2002 Château Romer du Hayot Sauternes, France

It gives us great pleasure at SAS to offer you a classic dessert wine from a small area of worldwide fame. The Sauternes district is hilly and surrounds the villages of Sauternes, Bommes and Fargues. Intense, with a deep golden yellow colour, rich and well balanced, this wine is handcrafted with love and care. Enjoyable with desserts, as an aperitif or on its own.

Port

Cockburn's Late Bottled Vintage

Digestif

Gammel Dansk

Cognac & Liqueurs

Moyet XO Borderies

Calvados Daron

Drambuie

Cointreau

Baileys Irish Cream

Xante Pear Cognac

Three designers

Gunnar Cyrén is one of Sweden's greatest designers – of all times. His desk at Orrefors Glasbruk overflows with both Swedish and international awards. His glasses in the Nobel series, which form the basis for the SAS tableware, have won him many awards – including one for Excellent Swedish Design in 1992.

The designer Bo Bonfils has enriched Danish applied art for many years and has been working for Georg Jensen Silversmiths since 1984. His Bo Bonfils cutlery in matt-finished style received the 1990 Danish Design Award. This same design has been used as the basis for the SAS tableware cutlery.

Ursula Munch-Petersen began working with Royal Copenhagen in 1987. Her porcelain "Ursula" was launched in 1993 and has since then won her many awards. It's this particular design which forms the basis for the SAS tableware porcelain.



This menu is printed on paper using 50% recovered fibre and 50% virgin wood fibre from Canada. Produced at a mill that has been awarded the ISO14001 certificate for environmental management. The pulp is bleached using an elemental chlorine free (ECF) process.



Photo: Per Magnus Persson / Johnér Bildbyrå



Scandinavian Airlines