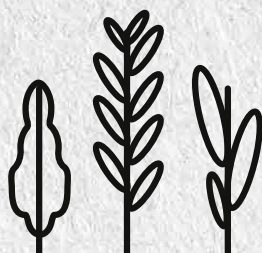
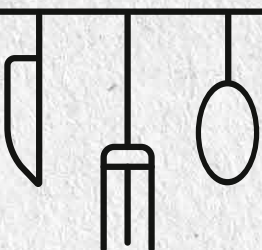


CHEF'S



GARDEN KITCHEN



Menu fornecido apenas para referência.
Os menus estão sujeitos a alterações
e serão confirmados novamente a bordo

MENU



Rúcula



Repolho



Couve-rábano



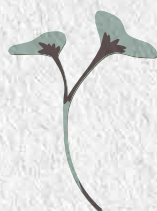
Manjerição



Couve



Beterraba vermelha



Vegetais brancos



Brócolis

Microfazendas

Estamos cultivando todas os nossos microvegetais a bordo com uma técnica de cultivo hidropônico sustentável conforme exibido na sala de jantar.



Mistura fina



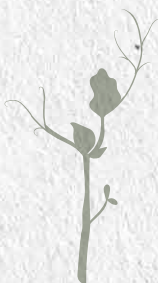
Rabanete vermelho



Couve-galega



Folha de mostarda



Brotos de ervilha



Rúcula wasabi



Mistura picante

Niklas Ekstedt

O premiado chef Niklas Ekstedt, reconhecido internacionalmente, é restaurateur, autor de livros de receitas e personalidade televisiva.

Niklas é pioneiro da gastronomia nórdica e da arte de cozinhar em fogo aberto.

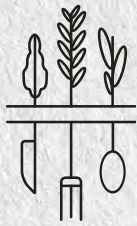
Depois de passar um tempo no El Bulli, The Fat Duck e no Charlie Trotter (em Chicago, agora fechado), em 1999, aos 21 anos, ele inaugurou com sucesso seu primeiro restaurante Niklas, e, em 2003, o Niklas i Viken.

Após a exibição do seu programa de gastronomia Mat na televisão nacional sueca, ele sentiu que era hora de voltar às suas raízes e lançou seu restaurante de fogo aberto, o Ekstedt, em 2011.

Com uma estrela Michelin desde 2013, o Ekstedt continua a ser um dos principais destinos gastronômicos da Suécia.

Pioneiras na expansão da cena gastronômica explosiva de Estocolmo, as receitas e técnicas inovadoras de Ekstedt impactaram profundamente a cozinha internacional.

Niklas traz sua renomada experiência gourmet para a MSC Cruzeiros, criando um cardápio de assinatura inesquecível para o seu prazer.



MENU

Desfrute da sua experiência gastronômica com um **menu de três pratos**. * Podemos indicar um **cardápio de degustação do chef** no balcão da cozinha. Temos somente 4 vagas! Peça-nos para organizar sua experiência.

ENTRADAS

Aspargos, cogumelos-do-cardo grelhados, emulsão de manteiga, gema de ovo curada, avelãs

Ceviche de vieiras, couve-rábano em conserva, abeto, arando-vermelho, toranja**

Lagosta escalfada fria, verbena, tomates ancienne, uvas em conserva**

Tártaro de carne Black Angus, pão de centeio, batatas fritas com pimenta preta, salada de microvegetais**

Beterrabas assadas em sal, queijo de cabra, frutas silvestres, trigo sarraceno, brioché morno

Atum cru, enguia defumada, palmito, arroz selvagem, algas marinhas**

PRATOS PRINCIPAIS

Sela de cordeiro assado, peito confitado, aspargos brancos, aipo-rábano defumado**

Lombo de Wagyu grelhado, couve-de-bruxelas, berinjelas, tutano defumado**

Pregado assado no osso, alho-poró, legumes sazonais, pistache, espuma de mexilhão preto**

Costela de vaca glaceada, endívia, purê de couve-flor, cebolas agri-doce

Bacalhau preto escalfado com manteiga, acelga arco-íris, caviar, purê de rábano**

Caudas de lagostim grelhadas, cenouras, limão caviar, infusão de caldo**

Alcachofra de Jerusalém cozida, cogumelo branco raspado, espinafre, molho blanquette

SOBREMESAS

Merengue, espinheiro marítimo, chocolate branco, verbena

Mousse de chocolate morna, aveia, feijão tonka, framboesas

Bolo de amêndoas, ruibarbo, chocolate branco torrado, sorvete de bétula

Suflê cep, mirtilos, sorvete de leite*

***O menu de três pratos inclui uma entrada, um prato principal e uma sobremesa.**

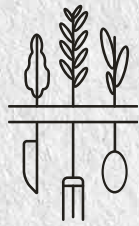
Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

** Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos,

aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente aqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos.

Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



VINHOS EM COPO

Bruno Paillard, Brut
Reims-França

Laurent Perrier Brut
Reims-França

Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG,
Marsuret
Vêneto-Itália

Cigalus Blanc, Gérard Bertrand
Languedoc-França

Pouilly Fuissé, Chartron et Trébuchet
Borgonha-França

Sauvignon Isonzo del Friuli DOC, Tenuta Villanova
Friuli Venezia Giulia-Itália

Barolo Classico DOCG, Brandini
Piemonte-Itália

Côtes du Rhône, E. Guigal
Vale do Rhône-França

Protos Roble
Ribera del Duero-Espanha

CHAMPANHES & ESPUMANTES

Bruno Paillard, Brut
Reims-França

Dom Pérignon Vintage
Épernay-França

Laurent Perrier Brut
Reims-França

Louis Roederer Cristal Brut Millesimé
Reims-França

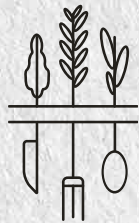
Palmer Grands Terroirs
Reims-França

Palmer Rosé Solera
Reims-França

Berlucchi '61 Saten
Lombardia-Itália

Ferrari Perlé Brut Millesimato Trento DOC, F.lli Lunelli
Trentino-Alto Ádige-Itália

Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG,
Marsuret
Vêneto-Itália



VINHOS BRANCOS

Châteauneuf-du-Pape Blanc Tradition,
Domaine Guy Mousset
Vale do Rhône-França

Cervaro della Sala IGT,
Tenuta Castello della Sala Marchesi Antinori
Úmbria-Itália

Cigalus Blanc, Gérard Bertrand
Languedoc-França

Director's Chardonnay, Francis Coppola
Sonoma County-Califórnia

Hermitage Blanc Chevalier Sterimberg, Maison Paul
Jaboulet Aîné
Vale do Rhône-França

Pouilly Fuissé, Chartron et Trébuchet
Borgonha-França

Puligny-Montrachet, Jean Louis Chavy
Borgonha-França

Riesling Origin, Saint Clair
Marlborough-Nova Zelândia

Riverbank Riesling, Wente
Napa Valley-Califórnia

Sauvignon Blanc Pioneer Block 20, Saint Clair
Marlborough-Nova Zelândia

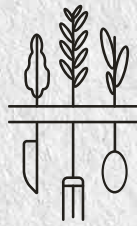
Sauvignon Isonzo del Friuli DOC, Tenuta Villanova
Friul-Veneza Júlia-Itália

Torrontes, The Apple Doesn't Fall Far From the Tree,
Matías Riccitelli
Vale de Uco-Argentina

VINHOS ROSADOS

Clos du Temple Rosé, Gérard Bertrand
Languedoc-França

Rosa Vittoria Langhe DOC Rosato,
Castello Santa Vittoria
Piemonte-Itália



VINHOS TINTOS

Alta Malbec, Catena Zapata
Mendoza-Argentina

Aloxe-Corton, Domaine Latour
Borgonha-França

Barbera d'Alba Rocche del Santo, Agricola Brandini
Piemonte-Itália

Barolo Classico DOCG, Brandini
Piemonte-Itália

Château Rahoul Rouge AOC Graves
Bordéus-França

Chidro Primitivo del Salento, Masseria Cuturi 1881
Puglia-Itália

Clos d'Ora Minervois-La Livinière, Gérard Bertrand
Languedoc-França

Côtes du Rhône, E. Guigal
Vale do Rhône-França

Gevrey-Chambertain, Chartron et Trébuchet
Borgonha-França

Protos Roble
Ribeira del Duero-Espanha

Volnay, Chartron et Trébuchet
Borgonha-França

Vosne-Romanée, René Cacheux
Borgonha-França



