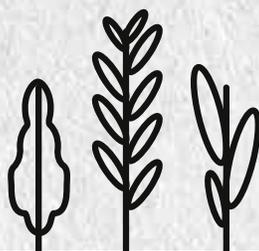
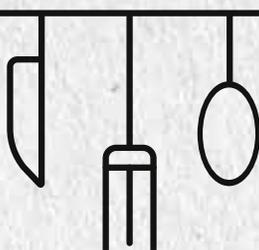


CHEF'S



GARDEN KITCHEN



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

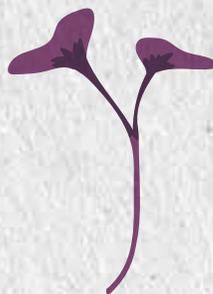
MENU



Rúcula



Repolho



Couve-rábano



Manjeriço



Couve



Beterraba vermelha



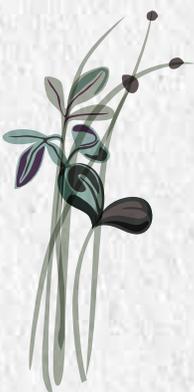
Vegetais brancos



Brócolis

Microfazendas

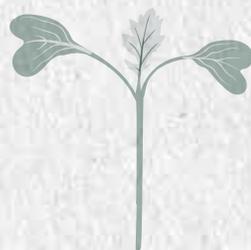
Estamos cultivando todas os nossos microvegetais a bordo com uma técnica de cultivo hidropônico sustentável conforme exibido na sala de jantar.



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.

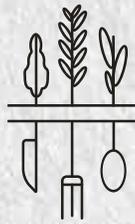
Niklas é pioneiro da gastronomia nórdica e da arte de cozinhar em fogo aberto. Depois de passar um tempo no El Bulli, The Fat Duck e no Charlie Trotter (em Chicago, agora fechado), em 1999, aos 21 anos, ele inaugurou com sucesso seu primeiro restaurante Niklas, e, em 2003, o Niklas i Viken.

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.



EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA

Escolha um prato de cada seção até totalizar três. Quaisquer itens marcados com ♡ podem ser substituídos por 50% do preço listado.

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, brioche 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, berinjeles, 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 agridoce

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*

Podemos indicar um cardápio de degustação do chef no balcão da cozinha. Temos somente 4 vagas!

Peça-nos para organizar sua experiência.

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 àqueles 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.

