

SILJA LINE 2017

MINISEMESTRA MED STIL
HELSINGFORS

MICHELIN-REGN
över Helsinki

100 SKÄL ATT FIRA

Vardagslyx till havs

Rykande het bastukultur

SILJA LINE 

VÄRLDENS COOLASTE HELSINGFORS

Under våren och sommaren vaknar Helsingfors till liv och du kan njuta av lata dagar i en solstol längs vattnet, ta ett dopp mitt i stan eller hoppa in i en taxi för några minuters bilfärd och uppleva äkta finsk bastukultur när den är som bäst.

VISSTE DU: Att det anses extra otrevligt att svära i en bastu?

LÖYLY är ett finskt ord för ångan som stiger när du kastar vatten på de varma stenarna i bastun.



LÖYLY

I en modern träbyggnad längs med marinan, några minuters bilfärd från Olympiaterminalen i Helsingfors, hittar du traditionell finsk bastukultur av högsta klass. På sommaren förvandlas Löyly till en mötesplats för både unga och gamla med DJ:s och afterworkstämning. Löyly erbjuder tre olika sorters bastur som alla är vedeldade. En av dessa är den ganska ovanliga men traditionsenliga "rökbastun". Löyly ägs av finska riksdagsmannen Antero Vartian och Jasper Pääkkönen från TV-serien Vikings.

.....

ALLAS SEA POOL

På andra sidan hamnen, mitt emot Silja Line-terminalen i Helsingfors ligger Allas Sea Pool. Med sina tre pooler, varav en i direkt anslutning till Östersjöns iskalla vatten, erbjuder Allas Sea Pool en genuin badupplevelse med rötter i de gamla badtraditionerna i Baltikum. Utöver detta erbjuds även bastumöjligheter. Under våren och sommaren har även Allas Terrace Café öppet för svalkande drycker. På Allas Sea Pool finns landets största och världens enda pariserhjul som har en bastuhytt, ja du hörde rätt.



ALLAS SEA POOL



HERNESAAREN RANTA

HERNESAAREN RANTA

Njut av lata sommark dagar i en solstol på stranden! "Den Finska Marinen" är kanske inte en term man förväntar sig att höra men det är exakt vad Hernesaaren Ranta är. Här finns härliga terrassrestauranger med street food, barer med DJ:s och en utomhusscen med aktiviteter och spännande events under hela sommaren.

RESTAURANG FINNJÄVEL står för sisu, mod och ambition och serverar traditionell finländsk mat i ny, modern tappning.



HELSINGFORS

på ett gourmandfat

Det finns många skäl att resa till Helsingfors - matupplevelserna är ett av dem. Helsingfors är helt enkelt ett paradiset för foodies med stjärnrestauranger av hög internationell kvalitet. Här finns cirka 30 restauranger som nämns i Guide Michelin. Restauranger som noterats med Michelinstjärnor är Demo, Olo, Ask och Chef & Sommelier.



BRONDA

Bronda är BW:s femte tillskott och drivs av stjärnkockarna Tomi Björck och Matti Wikberg, grundarna av Farang i Stockholm med Kim Öhman i spetsen. Köket fokuserar på rätter, inspirerade från ägarnas favoritländer Italien, Spanien och Frankrike.

GASTROBAR EMO

Gastrobar Emo har fått en Bib Gourmand i Guide Michelin. En avslappnad restaurang med spännande smakkombinationer. Låt kocken bestämma kvällens meny - High Five eller Classic Three.

RESTAURANG OLO

Restaurang Olo har haft en Michelinstjärna sedan 2011. På menyn finns närproducerad nordisk mat med förstklassiga råvaror. Har du gott om tid rekommenderas The Journey med 18 rätter!

SEMESTERLYX

i Helsinki

Vakna upp i en fluffig hotellsäng och börja dagen med en generös hotellfrukost på något av våra favorithotell - nära shoppingkvarter, sevärdheter och stjärnrestauranger. Unna dig det bästa när du minisemestrar i Helsingfors.



KLAUS K HOTEL



CLARION HOTEL HELSINKI

Helsingfors nya stolthet är rena drömmen för designälskaren med inredning i toppklass. Här finns en uppvärmd Roof Top Pool högst upp på 16:e våningen. En cocktailbar med stans bästa utsikt och Finlands första Kitchen & Table, signerat svenska stjärnkocken Marcus Samuelsson.

HOTELLPAKET MED BAD
Prisex **1020**:- per person*

KLAUS K HOTEL

Helsingfors första designhotell!
Här bor du centralt, mitt på den hipa Bulevarden, i modern kreativ elegans. Hotellet ligger nära shoppingkvarter och restaurang Gaijin som noterats med en Bib Gourmand i Guide Michelin.

HOTELLPAKET
Prisex **1245**:- per person*

HOTEL LILLA ROBERTS

Ett stilfullt hotell med underbart sköna sängar i hjärtat av Design District, nära Helsingfors bästa restauranger. I baren Lilla e blandas drinkar med nordisk twist och fantasifull design för en perfekt cocktailupplevelse - ett måste helt enkelt.

HOTELLPAKET
Prisex **1275**:- per person*

* I hotellpaketet ingår: del i B2 hytt t/r, 1 natt i Helsingfors, del i dubbelrum och hotellfrukost.



När maten ÄR LYXEN

När du reser till Helsingfors kan du njuta av smakupplevelser i toppklass redan ombord. Upplev Happy Lobsters fantastiska skaldjursfat och vårens signaturmeny på Bon Vivant - komponerad av stjärnkocken Matti Jämsen.

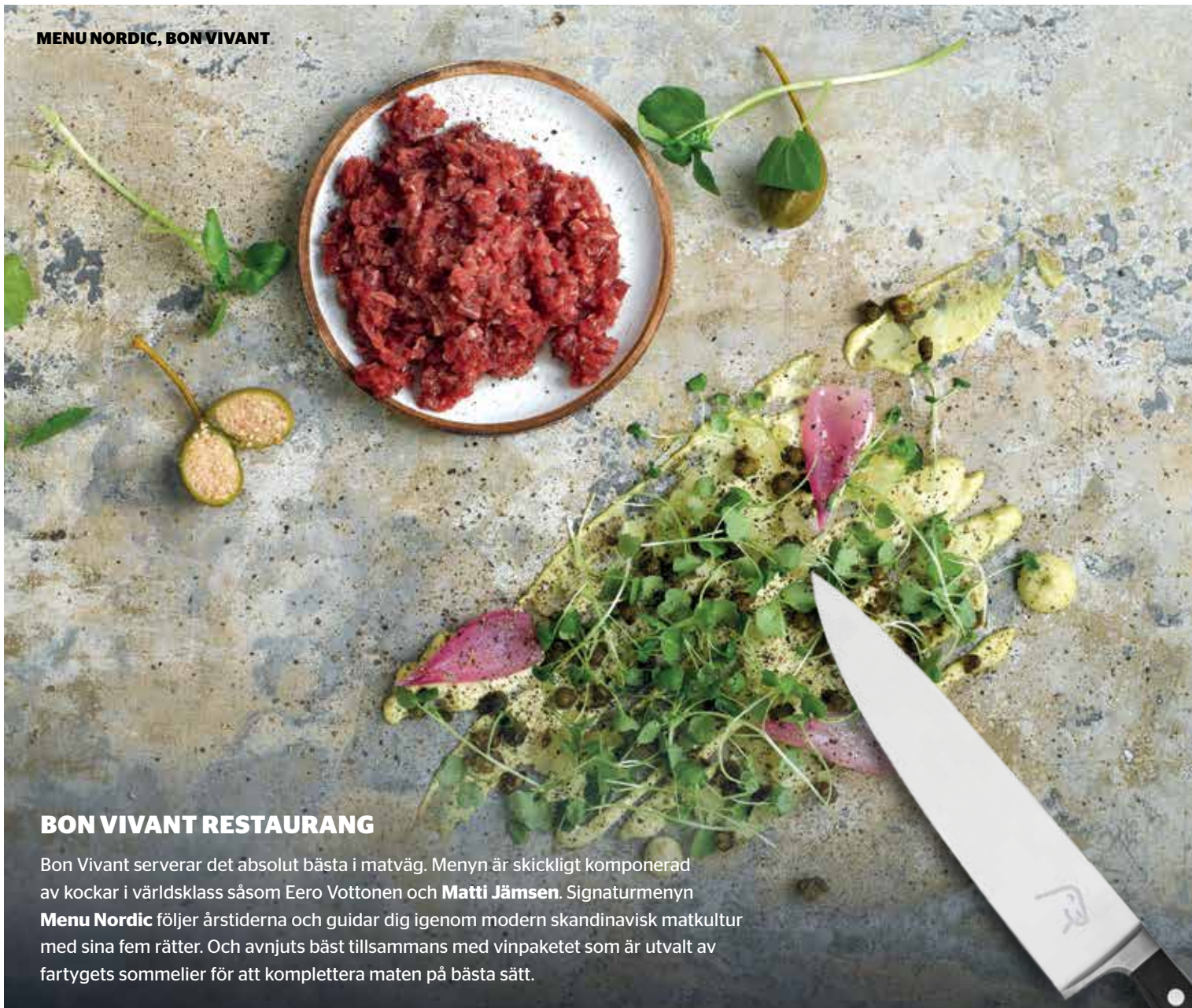
HAPPY LOBSTER

På Happy Lobster börjar hantverket i tillagningen långt innan köket. Vad är i säsong? Vilka smaker passar med varandra? Går rätten att tillaga på plats ombord? Alla dessa frågor kräver svar när de nya menyerna sätts och det är upp till kökschef Jyrki Tulkki tillsammans med övriga kökschefer att svara på de frågorna, och det är inget de tar lätt på. Jyrki är själv ett fan av fisken och skaldjuren ombord och det märks att om kvaliteten inte är högsta möjliga så är det inte tillräckligt.

FÄRSKA SKALDJUR

Skaldjursplatå, skaldjursfat eller skaldjursplateau. Kalla det vad du vill, men besöker du Happy Lobster bör du beställa det. Ovanpå isen hittar du diverse skaldjur - allt från kanadensiska humrar som är kokade ombord till rökta räkor, också de tillagade ombord. Beställ en flaska vitt eller bubbel till och provsmaka dig fram bland marinerade kammusslor, krabbspår och ostron.





BON VIVANT RESTAURANG

Bon Vivant serverar det absolut bästa i matväg. Menyn är skickligt komponerad av kockar i världsklass såsom Eero Vottonen och **Matti Jämsen**. Signaturmenyn **Menu Nordic** följer årstiderna och guidar dig igenom modern skandinavisk matkultur med sina fem rätter. Och avnjuts bäst tillsammans med vinpaketet som är utvalt av fartygets sommelier för att komplettera maten på bästa sätt.



MATTI JÄMSEN

PASSION SOM DRIVKRAFT

Skolad i Finland sökte Matti sig mot Norge för att arbeta med fisk och skaldjur. Bland fjordarna lärde han sig vikten av att stå på sig och arbeta hårt. Några år senare flyttade han till Tyskland för att utöka sin kunskap ytterligare. Efter endast ett år i Berlin fick han sin första Michelinstjärna. Flytten tillbaka till Finland skedde två år senare när han fick chansen att representera sin födelseland i Bocuse d'Or, en av de mest prestigefyllda matlagningstävlingarna i världen. Under våren 2017 är Bon Vivants signaturmeny, **Menu Nordic** signerad **Matti Jämsen**. Upplev rena moderna nordiska smaker ombord på Silja Symphony och Silja Serenade.





SILJA LINE FIRAR 60 ÅR

1.4-31.12 2017

Det är mycket som har hänt sedan första Silja-fartyget började trafikera mellan Stockholm och Åbo år 1957. På den tiden var det få som ens unnade sig en hytt och nöjde sig med en däckstol.

NÅGOT FÖR ALLA

Idag finns restauranger i toppklass, enorma taxfreebutiker, underhållning för både stora och små och hytter i alla möjliga prisklasser. Du hittar något för alla smaker ombord och det är just det som är charmen.

NYA SMAKER TILL FIRANDET

Vi firar Silja60 hela året med roliga erbjudanden ombord! Njut av specialblandade drinkar i barerna, brännvinet Juhlaviina från det 165 år gamla företaget **Lignell & Piispanen**. Cognac från Larsen Drakkar Silja60 Edition, specialtillverkad choklad i butikerna och mycket annat.

SIGNATURMENY AV SVENSK STJÄRNKOCK

Sommarens Menu Nordic på Bon Vivant är en del av 60-årsfirandet och komponeras av svenske stjärnkocken **Tommy Myllymäki**. Somrarna i Finland la grunden till Tommys passion för mat. Han blev Årets Kock 2007 och fick en silverplacering i den omtalade kocktävlingen Bocuse d'Or 2011. Menu Nordic by Tommy Myllymäki finns ombord 17.5-5.9 2017.



TAX FREE SUPERSTORE



LIGNELL & PIISPANEN



TOMMY MYLLYMÄKI

SILJA GENOM ÅREN

1. Silja Line börjar sälja paketresor på 1960-talet. En resa tur och retur med två övernattningar på hotell i Mariehamn kostar 43 kr per person. En flaska Veuve Clicquot Ponsardin kostar 18 kr i taxfreebutiken.
2. Under 1960-talet trycker Silja Line små bruksanvisningar i konsten att på rätt sätt njuta av smörgåsbordet.
3. Lekrum ombord är nyheter på 1960-talet.
4. Sälen introduceras som varumärke 1970 och symboliserar även det ansvar Silja Line alltid tagit för miljön.
5. AB Siljarederiet byter namn till Silja Line AB 1971.
6. Silja Lines terminal i Värtahamnen tas i bruk 1974. Nya Värtaterminalen byggs om och invigs hösten 2016.



100 ÅR

av självständighet

Finland firar 100 år av självständighet under temat Tillsammans. I Helsingfors hittar du varumärken som hyllar Finland under hela jubileumsåret och en rad roliga evenemang och festligheter.

MARIMEKKOS NYA MÖNSTER

Marimekko firar Finland genom att lansera ett jubileumsmönster. Designern Maija Louekari har hämtat inspiration från finska folksägnar. Motiven föreställer mönster med starka, uttrycksfulla djur från Finlands skogar.

FEM MUSEER SKAPAR - MODERNT LIV!

Finlands jubileumsår firas av HAM, Alvar Aalto Museum, Finlands fotografiska museum, Designmuseet och Finlands arkitekturmuseum med ett gemensamt projekt - Modernt liv! Utställningen kombinerar arkitektur, formgivning, fotografi och bildkonst på ett nytt och överraskande sätt 3.3-30.7 2017.

TOM OF FINLAND

Från frimärken och lakan med leende gaymän i uniform till biografisk storfilm, regisserad av prisbelönta Dome Karukoski. Tom of Finland handlar om kärlek, mod och frihet och är en del av Finlands 100-årsfirande. Filmen har premiär i början av 2017.

JUBILEUMSVINER FRÅN ALTIA

Altia har lanserat två viner från Bordeauxregionen till Finlands jubileumsår - ett rött och ett vitt. Vinerna är prydda med freskmålningar av Tove Jansson, skaparen av Mumin. Några av Altias berömda märken är Koskenkorva, Blossa, Larsen och O.P. Anderson.





MAXA

DIN MINISEMESTER

Vill du ha extra guldkant på semestern har du hamnat helt rätt. Förutom shopping och matupplevelser i toppklass finns vardagslyx för alla sinnen. Koppla av på vår relaxavdelning, kryssa med stil och förbeställ godsaker till hytten för en maxad upplevelse på väg till Helsingfors.

KRYSSA MED STIL

Satsa på en lyxigare hytt för en minnesvärd reseupplevelse ombord. Tänk dig att vakna upp i en dubbelsäng med havsutsikt i en av våra nyrenoverade DeLuxe-hyttor. Förutom minibar ingår även specialfrukost och ett glas bubbel.

SKÖN AVKOPPLING

Bubbla i jacuzzin och koppla av i vår ljusa härliga oas bland grönskande palmträd. Boka privat bastu eller bada

i den allmänna dam- eller herrbastun. Köp snacks och svalkande drycker i baren. Relaxavdelningen är öppen 13.00-20.30.

MED VINDEN I HÅRET

Det bästa med våren och sommaren ombord är utedäck! Soliga dagar med vinden i håret. Ja, det är något med kombinationen av havsluft och utsikt över skärgården.

GODSAKER TILL HYTTEN

Visst skulle ditt resesällskap bli glatt överraskad om en flaska bubbel väntade på kylning i hytten? Förbeställ allt från jordgubbar och choklad till rosor, vin och champagne innan resan.

BON VIVANT WINE BAR

Välj ut ett glas kvalitetsvin tillsammans med sommelieren i vår exklusiva vinbar med egen specialimport. Provsma dig fram och köp med en flaska eller två om du önskar.



KRYSSA SMART

Ingår: del i C-hytt
Prisex **145:-** per person*

KRYSSA I PROMENADE

Ingår: del i Promenade-hytt
Prisex **215:-** per person*

KRYSSA MED STIL

Ingår: del i DeLuxe-hytt,
specialfrukost x 2 och minibar
Prisex **2030:-** per person*



COOLA

KAPTEN OLA

Vad är det bästa med ditt jobb?

- Den frågan får vi ju alltid eftersom många tror att det är ganska enformigt att åka mellan Helsingfors och Stockholm, men det är faktiskt tvärtom! Det är mångfalden som är det bästa, ingen dag är den andra lik.

Hur länge har du jobbat som kapten?

- Jag har jobbat som kapten i 24 år.

Vad krävs det för utbildning för att bli kapten?

- Det krävs att man går på en sjöbefälsskola. Det tar ungefär fyra år nuförtiden.

Hur mycket väger ett fartyg som Silja Symphony?

- Det väger närmare 50 000 ton.

Hur kan det flyta egentligen?

- Det är principen av ett skrov. Oavsett hur tungt det är så är det fyllt med luft. Sen är det en balans av hur mycket vikt

man har i ett fartyg och fördelningen av den. Silja Symphony är väldigt högt, 35 meter upp till bryggan. Då måste man ha en viktfordelning för att det inte ska trilla omkull.

Kan man som kapten bli sjösjuk?

- Ja det kan man, det blir nämligen jag. Det där är något man inte kan påverka utan vissa människor blir sjösjuka helt enkelt. Jag inbillar mig att det är människor med bra balanssinne som blir sjösjuka.

Om du blir akut sjuk, vem blir kapten då?

- Då blir överstyrman kapten.

Men är det ändå inte kaptenens ord som är lag?

- Ja det finns en del annan lagstiftning också men så är det! En befälhavare är generellt ansvarig för hela fartyget.

Vad brukar du göra när båten lägger till?

- Jag har ett operativt ansvar för fartyget under resan men det brukar finnas utrymme för en promenad. Det roliga är att jag har varit i Mariehamn snart 2000 gånger fast jag har aldrig varit i land.

Tröttnar man någonsin på att vara ute till havs?

- Nej faktiskt inte. Det är bara så helt enkelt!

Vilken sträcka tycker du är vackrast?

- Stockholms skärgård! Våra internationella kryssningspassagerare reser långa sträckor för att uppleva just skärgården.



SILJA LINE

Bestill på tallinksilja.no eller på tlf 81533250

Tallink Silja GSA Norge - Th. Angellsgate 9 - 7011 Trondheim

Vid bokning via telefon tillkommer serviceavgift. Boka online så bjuder vi på den.

Prisexempel gäller utvalda avgångar t o m **31.8 2017**. Begränsat antal platser. Ej specialkryssningar.
Med reservation för ändringar och tryckfel.