

YEZI

HARMONY

INSALATE, SASHIMI & SNACKS

Insalata di Spinacino, Dressing al Goma (VG) ¹¹

Sashimi di Ricciola*, Soia allo Yuzu, Taccole, Tartufo Nero ^{4, 6}

Pani Puri, Baccalà, Peperoncino Rosso, Cipollotto, Maionese al Miso ^{3, 4, 7}

DIM SUM

Shumai di Pollo, Foie Gras*, Shiitake, Tartufo ^{1, 5, 7, 11}

Gyoza Hong Kong Style di Gamberi* ^{1, 2, 6, 11, 14}

Spring Rolls di Anatra, Salsa Hoisin ^{1, 6, 11}

KAMADO & FORNO

Spiedini di Pollo, Salsa Coreana Gochujang, Cipollotto ^{6, 11}

Costina di Manzo CBT, Salsa Teriyaki ^{6, 9}

Riso Jasmine al Vapore (VG)

Bok Choy Saltata, Soia Dolce, Sesamo ^{5, 6, 11}

DESSERT

Monoporzione a Scelta

BEVANDE

A scelta

Vino Bianco:

Pinot Bianco Villa Antinori, Muller Thurgau DOC Tiefenbrunner, Sauvignon Russo

Vino Rosso:

Dolcetto D'Alba Mauro Veglio, Cannonau Argiolas, Cesanese del Piglio Casale della Ioria

1 bottiglia ogni 2 persone

Acqua & Caffè

€80.00 p.p.

YEZI

IMPERIAL

INSALATE & SASHIMI

Insalata di Anatra Croccante, Senape, Acero, Pompelomo, Melagrana,

Pinoli, Peperoncino Fresco ^{1, 5, 6, 8, 11}

Spinacino, Dressing al Goma (VG) ¹¹

Tonno Rosso* 'Balfagò', Mela, Funghi Shiitake, Dressing allo Scalogno ^{4, 6, 11}

DIM SUM

Gyoza di Filetto di Manzo e Foie Gras*, Edamame, Salsa Teriyaki ^{1, 4, 11, 14}

Ravioli di Astice*, Gamberi* & Granchio*, Burro allo Yuzu, Caviale 'Avruga' ^{1, 2, 6, 11}

Bao di Funghi di Bosco, Tartufo, Yuzu (VG) ^{1, 6}

KAMADO & FORNO

Branzino Cileno al Chipotle, Broccoli Bimi al Miso ^{4, 6}

Costolette di Agnello Marinato con Salsa Coreana ^{6, 11, 12}

Riso Jasmine al Vapore (VG)

Spinaci al Vapore, Dressing all'Aglio, Salsa Hoisin ^{5, 6, 11}

DESSERT

Monoporzione a Scelta

BEVANDE

A scelta

Vino Bianco:

Pinot Bianco Villa Antinori, Muller Thurgau DOC Tiefenbrunner, Sauvignon Russo

Vino Rosso:

Dolcetto D'Alba Mauro Veglio, Cannonau Argiolas, Cesanese del Piglio Casale della Ioria

1 bottiglia ogni 2 persone

Acqua & Caffè

€105.00 p.p.

YEZI

HARMONY

SALADS, SASHIMI & SNACKS

Spinach Salad, Goma Dressing (VG) ¹¹
Yellow Tail* Sashimi, Mangoutout, Truffle, Yuzu Soy ^{4, 6}
Pani Puri, Salt Cod, Red Chilli, Sprig Onion, Miso Mayo ^{3, 4, 7}

DIM SUM

Chicken Foie Gras* Shumai, Shiitake, Truffle ^{1, 3, 7, 11}
Hong Kong Style Prawn* Gyoza ^{1, 2, 6, 11, 14}
Duck Spring Rolls, Hoisin Sauce ^{1, 6, 11}

KAMADO & OVEN

Korean Gochujang Spiced Chicken Skewers, Spring Onions ^{6, 11}
Slow Cooked Beef Short Rib, Teriyaki ^{6, 9}
Jasmine Rice (VG)
Bok Choy, Sweet Soy, Sesame (VG) ^{3, 6, 11}

DESSERT

Cake of Your Choice

BEVERAGE

To Choose From:
White Wine

Pinot Bianco Villa Antinori, Muller Thurgau DOC Tiefenbrunner, Sauvignon Russolo

Red Wine

Dolcetto D'Alba Mauro Veglio, Cannonau Argiolas, Cesanese del Piglio Casale della Ioria

1 bottle every 2 people

Water & Coffee

€80.00 p.p.

YEZI

IMPERIAL

SALADS & SASHIMI

Crispy Duck Salad, Grapefruit, Pine Nuts,
Chilli, Mustard Maple ^{1, 3, 6, 8, 11}
Spinach Salad, Goma Dressing (VG) ¹¹
Seared Tuna*, Apple, Shiitake, Cucumber, Shallot Dressing ^{4, 6, 11}

DIM SUM

Beef Fillet & Foie Gras* Gyoza, Edamame, Teriyaki ^{1, 6, 11, 14}
Lobster*, Crab*, Prawn* Dumplings, Yuzu Butter, 'Avruga' Caviar ^{1, 2, 6, 11}
Foraged Mushrooms, Yuzu & Truffle Bao Bun (VG) ^{1, 6}

KAMADO & OVEN

Chipotle Miso Marinated Chilean Seabass, Tender Steam Broccoli ^{4, 6}
Korean Spiced Lamb Cutlets ^{6, 11, 12}
Jasmine Rice (VG)
Steamed Spinach, Hoisin Garlic Dressing ^{3, 6, 11}

DESSERT

Cake of Your Choice

BEVERAGE

To Choose From:
White Wine

Pinot Bianco Villa Antinori, Muller Thurgau DOC Tiefenbrunner, Sauvignon Russolo

Red Wine

Dolcetto D'Alba Mauro Veglio, Cannonau Argiolas, Cesanese del Piglio Casale della Ioria

1 bottle every 2 people

Water & Coffee

€105.00 p.p.

YEZI

SPIRIT CELEBRATION

SNACKS

Daikon, Peperone, Avocado, Croccante al Sesamo (V) ¹¹

Spring Rolls di Anatra, Salsa Hoisin ^{1, 6, 11, 12}

Toast di Gamberi*, Sesamo, Salsa Piccante ^{1, 2, 3, 6, 11}

BEVANDE

Un Bicchiere a Scelta tra:

Prosecco

Prosecco Bianca Vigna

Vino Bianco

Pinot Bianco Villa Antinori

Vino Rosso

Dolcetto d'Alba

Birra alla Spina

€26.00 p.p.

YEZI

PROSPER CELEBRATION

SASHIMI & SNACKS

Sashimi di Salmone*, Arancia, Soya, Sesamo ^{4, 5, 6, 8, 11}

Spring Rolls di Anatra, Salsa Hoisin ^{1, 6, 11, 12}

Toast di Gamberi*, Sesamo, Salsa Piccante ^{1, 2, 3, 6, 11}

Riso Saltato, Verdure, Uovo, Soia, Mirin (V) ^{3, 6}

Wok di Pollo Croccante al Miele e Lime, Cipollotto, Peperoncino Verde Fresco ^{1, 3, 6, 9, 11}

OPEN BAR (Vino)

Prosecco Bianca Vigna

Pinot Bianco Villa Antinori

Dolcetto d'Alba Rosso, Mauro Veglio

Birra alla Spina

€45.00 p.p. prima ora,

€16.00 p.p. per ogni ora extra (solo open-bar)

OPEN BAR COCKTAILS (Vino & Drink)

Spritz Aperol & Campari, Gin Tonic-Lemon, Vodka Tonic-Lemon, Negroni, Americano

€55.00 p.p. prima ora,

€26.00 p.p. per ogni ora extra (solo open-bar)

YEZI

SPIRIT CELEBRATION

SNACKS

Daikon, Red Peppers, Avocado, Sesame Crisp (V) ¹¹

Duck Spring Rolls, Hoisin Sauce ^{1, 6, 11, 12}

Sesame Prawn* Toast ^{1, 2, 3, 6, 11}

BEVERAGE

Choose a glass among the following options:

Prosecco

Prosecco Bianca Vigna

White Wine

Pinot Bianco Villa Antinori

Red Wine

Dolcetto d'Alba

Draft Beer

€26.00 p.p.

YEZI

PROSPER CELEBRATION

SASHIMI & SNACKS

Salmon*, Ikura, Orange, Soy, Sesame ^{4, 5, 6, 8, 11}

Duck Spring Rolls, Hoisin Sauce ^{1, 6, 11, 12}

Sesame Prawn* Toast ^{1, 2, 3, 6, 11}

Vegetable Fried Rice (V) ^{3, 6}

Honey & Lime Chicken, Spring Onion, Green Chilli ^{1, 5, 6, 9, 11}

OPEN BAR (Wine)

Prosecco Bianca Vigna

Pinot Bianco Villa Antinori

Dolcetto d'Alba Mauro Veglio

Draft Beer

€45.00 p.p. first hour,

€16.00 p.p. per extra hour (open bar only)

OPEN BAR COCKTAILS (Wine & Drink)

Spritz Aperol & Campari, Gin Tonic-Lemon, Vodka Tonic-Lemon, Negroni, Americano

€55.00 p.p. first hour,

€26.00 p.p. per extra hour (open bar only)

YEZI

HARMONY WALK-IN DINNER

INSALATE, SASHIMI & SNACK

Insalata di Spinacino, Dressing al Goma (VG) ¹¹

Sashimi di Ricciola*, Soia allo Yuzu, Taccole, Tartufo Nero ^{4, 6}

Pani Puri, Baccalà, Peperoncino Rosso, Cipollotto, Maionese al Miso ^{3, 4, 7}

DIM SUM

Shumai di Pollo e Foie Gras*, Shiitake, Tartufo ^{1, 5, 7, 11}

Gyoza Hong Kong Style di Gamberi* ^{1, 2, 6, 11, 14}

Spring Rolls di Anatra, Salsa Hoisin ^{1, 6, 11}

KAMADO & FORNO

Spiedini di Pollo, Salsa Coreana Gochujang, Cipollotto ^{6, 11}

Costina di Manzo CBT, Salsa Teriyaki ^{6, 9}

Riso Jasmine al Vapore (VG)

Bok Choy Saltata, Soia Dolce, Sesamo (VG) ^{5, 6, 11}

DESSERT

Monoporzione

BEVANDE

A scelta

Vino Bianco:

Pinot Bianco Villa Antinori/ Muller Thurgau DOC Tiefenbrunner, Sauvignon Russolo

Vino Rosso:

Dolcetto D'Alba Mauro Veglio/ Cannonau Argiolas/ Cesanese del Piglio Casale della Ioria

1 bottiglia ogni 2 persone

Acqua & Caffè

€70.00 p.p.

YEZI

IMPERIAL WALK IN DINNER

INSALATE, SASHIMI

Insalata di Anatra Croccante, Senape, Acero, Pompelmo, Melagrana,

Pinoli, Peperoncino Fresco ^{1, 5, 6, 8, 11}

Spinacino, Dressing al Goma ¹¹ (VG)

Tonno Rosso* 'Balfagò', Mela, Funghi Shiitake, Dressing allo Scalogno ^{4, 6, 11}

DIM SUM

Gyoza di Filetto di Manzo e Foie Gras*, Edamame, Salsa Teriyaki ^{1, 6, 11, 14}

Ravioli di Astice*, Gamberi* & Granchio*, Burro allo Yuzu, Caviale 'Avruga' ^{1, 2, 6, 11}

Bao di Funghi di Bosco, Tartufo, Yuzu (VG) ^{1, 6}

KAMADO & FORNO

Branzino Cileno al Chipotle, Broccoli Bimi al Miso ^{4, 6}

Costolette di Agnello Marinato con Salsa Coreana ^{6, 11, 12}

Riso Jasmine al Vapore (VG)

Spinaci al Vapore, Dressing all'Aglio, Salsa Hoisin ^{5, 6, 11}

DESSERT

Monoporzione

BEVANDE

A scelta

Vino Bianco:

Pinot Bianco Villa Antinori/ Muller Thurgau DOC Tiefenbrunner/ Sauvignon Russolo

Vino Rosso:

Dolcetto D'Alba Mauro Veglio, Cannonau Argiolas, Cesanese del Piglio Casale della Ioria

1 bottiglia ogni 2 persone

Acqua & Caffè

€95.00 p.p.

YEZI

HARMONY WALK-IN DINNER

SALADS, SASHIMI & SNACKS

Spinach Salad, Goma Dressing (VG) ¹¹
Yellow Tail* Sashimi, Mangetout, Truffle, Yuzu Soy ^{4, 6}
Pani Puri, Salt Cod, Red Chilli, Sprig Onion, Miso Mayo ^{3, 4, 7}

DIM SUM

Chicken & Foie Gras* Shumai, Shiitake, Truffle ^{1, 5, 7, 11}
Hong Kong Style Prawn* Gyoza ^{1, 2, 6, 11, 14}
Duck Spring Rolls, Hoisin Sauce ^{1, 6, 11}

KAMADO & OVEN

Korean Gochujang Spiced Chicken Skewers, Spring Onions ^{6, 11}
Slow Cooked Beef Short Rib, Teriyaki ^{6, 9}
Jasmine Rice (VG)
Bok Choy, Sweet Soy, Sesame (VG) ^{5, 6, 11}

DESSERT

Cake Of Your Choice

BEVERAGE

To Choose From:

White Wine

Pinot Bianco Villa Antinori, Muller Thurgau DOC Tiefenbrunner, Sauvignon Russolo

Red Wine

Dolcetto D'Alba Mauro Veglio, Cannonau Argiolas, Cesanese del Piglio Casale della Ioria

1 bottle every 2 people

Water & Coffee

€70.00 p.p.

YEZI

IMPERIAL WALK IN DINNER

SALADS & SASHIMI

Crispy Duck Salad, Grapefruit, Pine Nuts,
Chilli, Mustard Maple ^{1, 5, 6, 8, 11}
Spinach Salad, Goma Dressing (VG) ¹¹
Seared Tuna*, Apple, Shiitake, Cucumber, Shallot Dressing ^{4, 6, 11}

DIM SUM

Beef Fillet & Foie Gras* Gyoza, Edamame, Teriyaki ^{1, 6, 11, 14}
Lobster*, Crab*, Prawn* Dumplings, Yuzu Butter, 'Avruga' Caviar ^{1, 2, 6, 11}
Foraged Mushrooms, Yuzu & Truffle Bao Bun ^{1, 6}

KAMADO & OVEN

Chipotle Miso Marinated Chilean Seabass, Tender Steam Broccoli ^{4, 6}
Korean Spiced Lamb Cutlets ^{6, 11, 12}
Jasmine Rice (VG)
Steamed Spinach, Hoisin Garlic Dressing ^{5, 6, 11}

DESSERT

Cake Of Your Choice

BEVERAGE

To Choose From:

White Wine

Pinot Bianco Villa Antinori, Muller Thurgau DOC Tiefenbrunner, Sauvignon Russolo


Red Wine

Dolcetto D'Alba Mauro Veglio, Cannonau Argiolas, Cesanese del Piglio Casale della Ioria

1 bottle every 2 people

Water & Coffee

€95.00 p.p.



I prezzi sono in Euro e inclusivi di IVA. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Allergeni: 1 Glutine; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latticini; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi * Prodotto/i surgelato/i o abbattuti a bordo

Prices are in Euros and inclusive of VAT. For further information about the presence of substances or products that cause allergies, please ask a member of staff. Allergens: 1 Cereals containing gluten; 2 Crustaceans; 3 Eggs; 4 Fish; 5 Peanuts; 6 Soybeans; 7 Lactose; 8 Nuts; 9 Celery; 10 Mustard; 11 Sesame seeds; 12 SO₂; 13 Lupin; 14 Molluscs
* Frozen Produce or Blast Chilled on the Ship

I prezzi sono in Euro e inclusivi di IVA. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Allergeni: 1 Glutine; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latticini; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi * Prodotto/i surgelato/i o abbattuti a bordo

Prices are in Euros and inclusive of VAT. For further information about the presence of substances or products that cause allergies, please ask a member of staff. Allergens: 1 Cereals containing gluten; 2 Crustaceans; 3 Eggs; 4 Fish; 5 Peanuts; 6 Soybeans; 7 Lactose; 8 Nuts; 9 Celery; 10 Mustard; 11 Sesame seeds; 12 SO₂; 13 Lupin; 14 Molluscs
* Frozen Produce or Blast Chilled on the Ship