

JOULUPÖYTÄ

KALATORI

Sinaappisilliä
Mustaherukkasilliä
Silliä à la Russe
Lasimestarin silliä
Rapusilakkaa
Marinoituja silakkapihvejä
Silakkavalikoima:
Glögisilakkaa, katajanmarjasilakkaa
ja karpalosilakkaa
Siianmätää
Musta Cavi-Art
Kirjoloihenmätää
Hienonnettua sipulia
Hapankermaa
Lämminsavustettua siikaa
Savustettuja katkarapuja
Marinoituja sinisimpukoita
Kokonaisia katkarapuja
Rhode Island -kastiketta
Aiolia
Marinoituja vihersimpukoita
Länsirannikonsalaattia
Katkarapuskagen ruisleivällä
Graavilohta ja tilliä
Lämminsavustettua lohta ja tartarkastiketta
Lämminsavusiikamoussea vohvelissa
Kananmunaa ja Kallen kaviaaria
Keitettyjä perunoita
Savustettuja muikkuja
Sitruunanlohkoja

JOULUPÖYTÄ

Perinteistä sienisalaattia
Waldorfin salaattia
Rosollia ja punajuurikermaa
Perunasalaattia
Salaattisekoitus
Oliivijä ja Balsamicoetikkaa
Paahtopaistia ja piparjuurimoussea
Savustettua kalkkunanrintaa
ja mustaherukkahyytelöä
Ankanmaksapateeta
Siivutettua harmaa- ja punasuolattua kinkkua
Laivan sinappivalikoima
Savustettua lampaanpaistia
ja Cumberlandin kastiketta

GREEN MARKET

Nuudeli-vihannessalaattia
Couscous-kasvissalaattia
Salaattia ohrahelmistä ja kasviksista
Falafelia ja papuja
Balsamicomarinoituja punajuurilohkoja
Herneitä, omenaa ja pähkinää
Linssejä ja vaaleaa misoa
Jalotofua ja aurinkokuivattua tomaattia
Hummusta
Vihreä salaattisekoitus
Avokadoa
Kirsikkatomaattia
Kurkkua
Marinoitua punasipulia
Pähkinöitä
Tapenadea, yrttilevitettä ja punaista pestoa
Wakame-salaattia
Kimchiä
Porkkala

LÄMPIMÄT RUOAT

Harmaasuolattua joulukinkkua, sinappia
ja omenakastiketta
Paahtopaistia ja pippurikastiketta
Kalkkunanrintaa ja kermaista konjakkikastiketta
Porsaan kylkeä
Luomu kirjolohta ja sienikastiketta
Seitinflettä ja Piparjuuri-Hollandaise -kastiketta
Janssonin kiusausta
Lihapullia
Laivan joulumakkaroita ja puolukkahilloa
Luumuja, herneitä ja omenasoseeta
Porkkanalaatikkaa
Lanttulaatikkaa
Imellettyä perunalaatikkaa
Hapankaalia
Punakaalia
Haudutettua lohta ja puolukkamajoneesia
Vaahterasiirappipaahdettuja uunijuureksia
Skånen perunaa
Rosmariiniperunoita

LEIPÄVALIKOIMA

Tummaa joululimppua
Vaaleaa joululimppua
Hedelmäleipää
Näkkileipää
Laivan levitteet ja voita
Saaristolaisleipää

JÄLKIRUOAT

Jäätelöä
Soft ice -jäätelöä
Kastikkeita
Puolukka-Charlottakakkua
Käpykakkua
Vadelma-valkosuklaakakkua
Appelsiini-riisivanukasta
Hedelmäsmoothieta
Suklaamoussea
Sokeritonta kirsikkakakkua
Sekahedelmäkeittoa ja kermavaahtoa
Gluteenitonta omena-juustokakkua
Marmelaadeja ja jääsuklaata
Jouluomenoita
Klementtiinejä
Piparkakkua
Tähtitorttujen Tuorehedelmäsalaaattia
Rosetteja
Laivan makeisia
Marenkia
Raakakakkua

JUUSTOVALIKOIMA

Briejuustoa
Stiltonjuustoa
Cheddarjuustoa
Mustaleima Emmental-juustoa
Gruyere juustoa
Leipäjuustoa ja lakkahilloa
Kirsikkahilloa
Pähkinöitä
Keksejä
Pähkinäleipää
Kivattuja aprikooseja, taateleita ja viikunoita

Keittiömme ja toimintatapamme on suunniteltu takaamaan ruoan turvallisuuden. Ruoka-aineiden huolellisesta erittelystä huolimatta emme pysty takaamaan 100 % allergeenivapaata ympäristöä – tuotteemme saattavat sisältää jälkiä gluteenista tai muista allergeeneista.

Lisätietoja allergeeneista saat henkilökunnalta.

JULBORD

FISK MARKET

Senapssill
Svartvinbärssill
Sill à la Russe
Glasmästarsill
Kräftströmming
Marinerade strömmingbiffar
Strömmingsurval:
Clögg, enbär och tranbär
Sikrom
Svart Cavi-Art
Forellrom
Hackad lök
Crème fraîche
Varmrökt sik
Rökta räkor
Marinerade blåmusslor
Hela räkor
Rhode Island-sås
Tryffelaioli
Marinerade grönmusslor
Västkustsallad
Toast Skagen på rågbröd
Gravad lax och dill
Varmrökt lax, tartar sås
Mousse på varmrökt sik i våffla
Ägg och Kalles kaviar
Kokt potatis
Rökta siklöjor
Citronklyftor

JULBORD

Traditionell svampsallad
Waldorfsallad
Rosollisallad med rödbetsgrädd
Potatissallad
Salladsmix
Olivolja och balsamico
Rostbiff och pepparrotsmousse
Rökt kalkonbröst och svartvinbärs-
gelé
Ankleverpaté
Skivad grå- och rödsaltad skinka
Fartygets urval av senap
Rökt lammstek och Cumberland-sås

GREEN MARKET

Nudelsallad med grönsaker
Couscous-grönsakssallad
Sallad på korn och grönsaker
Falafel och bönor
Balsamicomarinerade rödbetor
Ärter, äpple och nötter
Linser och vit miso
Tofu och soltorkade tomater
Hummus
Salladsmix
Avocado
Körsbärstomater
Gurka
Marinerad rödlök
Nötter
Tapenade, örtpålägg och röd pesto
Wakame-sallad
Kimchi
Porkkala - vegansk lax på morötter

VARMRÄTTER

Gräsaltad julsinka, senap och äppelsås
Rostbiff och pepparsås
Kalkonbröst och gräddig konjaksås
Fläskside
Ekologisk regnbågslax och svampsås
Sejfilé med pepparrot-Hollandaise-sås
Jansonsfrästelse
Köttbullar
Fartygets julkorvar och lingonsylt
Plommon, ärter och äppelsylt
Morotslåda
Kålrotslåda
Potatisslåda
Surkål
Rödkål
Inkokt lax med lingonmajonnäs
Lönnsirapsrostade ugnsrötkruter
Skånepotatis
Rosmarinpotatis

BRÖDURVAL

Mörk jullimpa
Ljus jullimpa
Fruktbröd
Knäckebröd
Smör
Skärgårdsbröd

DESSERTER

Glass
Soft Ice
Såser
Lingon-Charlottakaka
Julkaka
Hallon-vitchokladkaka
Apelsin-rispudding
Fruktsmoothie
Chokladmousse
Sockerfri körsbärskaka
Fruktsoppa med vispgrädd
Glutenfri äppelostkaka
Marmelader och chokladtryffel
Juläpplen
Klementiner
Pepparkakor
Jultårter
Färs fruktsallad
Struvor
Fartygets godis
Maräng
Råkaka

URVAL AV OSTAR

Brieost
Stiltonost
Cheddarost
Emmentalost
Gruyere-ost
Kaffeost och hjortronsylt
Körsbärskompott
Nötter
Kex
Nötbröd
Torkade aprikoser, dadlar och fikon

Vårt kök och handlingsätt har planerats för att garantera matsäkerhet. Trots noggrann separering av ingredienser kan vi ej garantera en 100 % allergenfri omgivning – våra produkter kan innehålla spår av gluten eller andra allergener. Information om allergener fås av personalen.

CHRISTMAS BUFFET

FISH MARKET

Mustard herring
Blackcurrant herring
Herring a'la Russe
Traditional Finnish marinated herring
Crayfish Baltic herring
Marinated fried baltic herring fillets
Baltic herring assortment:
Glögg, juniper berry, cranberry
Whitefish roe
Black cavi-art
Rainbow trout roe
Minced onion
Crème fraîche
Smoked lavaret
Smoked shrimps
Marinated blue mussels
Whole shrimps
Rhode Island sauce
Aioli
Marinated green mussels
West coast style seafood salad
Shrimp Skagen on rye bread
Gravlax with dill
Smoked salmon with tartar sauce
Smoked whitefish mousse in waffle
Egg halves with Kalles kaviar mousse
Boiled potatoes
Smoked vendace
Lemon wedges

CHRISTMAS MARKET

Mushroom salad
Waldorf salad
Traditional Finnish beetroot salad
with beetroot cream
Potato salad
Green salad
Olive oil, balsamico vinegar
Roast beef, horseradish cream
Smoked turkey breast, black currant
gele
Duck liver paté
Red and gray salted sliced Christmas
ham
Ship's mustard assortment
Smoked lamb steak, Cumberland
sauce

GREEN MARKET

Noodle salad with vegetables
Cous cous vegetable salad
Vegetable salad with barley pearls
Falafel and beans
Marinated redbeet and balsamico
Peas, apple and peanuts
Lentils and white miso
Tofu with sundried tomatoes
Hummus
Saladmix
Avokado
Tomatoes
Cucumber
Marinated red onions
Nuts
Tapenade, herbspread and red pesto
Wakame salad
Kimchi
Porkkala - "Vegan cold salmon"

HOT MEALS

Grey salted ham, mustard and apple sauce
Roast Beef with pepper sauce
Turkey breast, creamy Cognac sauce
Pork side
Organic rainbow troute, wild mushroom sauce
Roasted Alaska pollock with horseradish Hollandaise
Jansson's temptation
Beef meatballs
Ship's Christmas sausages and lingonberry jam
Plums, peas and apple jam
Carrot gratin
Swede gratin
Potato gratin
Sauerkraut
Red cabbage
Poached salmon and lingonberry mayonnaise
Oven root vegetables glazed with maple syrup
Skåne Potatoes
Rosemary potatoes

BREAD ASSORTMENT

Dark Christmas bread
White Christmas bread
Fruit bread
Flatbread
Table spreads and butter
Archipelago bread

DESSERT MARKET

Ice cream
Soft ice
Sauces
Lingonberry charlotte
Christmas cake
Raspberry and white chocolate cake
Rice pudding with orange
Fruit smoothies
Chocolate mousse
Sugarfree cherry cake
Mixed fruit soup and whipped cream
Gluten free apple cheesecake
Marmelade and ice chocolate
Christmas apples
Klementines
Ginger bread
Christmas pastries
Fruit salad
Fritters
Ship's candy selection
Meringue
Raw cake

CHEESE MARKET

Brie cheese
Stilton cheese
Cheddar cheese
Emmental cheese
Gruyere cheese
Bread cheese and cloudberry jam
Cherry jam
Nuts
Crackers
Nut bread
Dried apricots, dates and figs

Our kitchen and handling methods are designed to ensure the food safety. Despite careful separation of ingredients to avoid any traces of allergens, we cannot guarantee 100% allergen-free environment – our products may contain traces of gluten or other allergens. Please contact the crew for information about food allergens.

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ СТОЛ

РЫБНЫЙ ПРИЛАВОК

Сельдь в горчичном маринаде
Сельдь в черносмородиновом маринаде
Сельдь по-русски
Сельдь стекольщика
«Раковая» салака
Маринованные стейки из салаки
Ассорти из салаки:
салака в глётге, салака в можжевеловых ягодах, салака в клюкве
Икра сига
Cavi-Art - чёрная икра из морских водорослей
Икра форели
Кубики лука
Крем-фреш
Сиг горячего копчения
Копчёные креветки
Маринованные голубые мидии
Креветки целиком
Соус «Род-Айленд»
Айоли
Маринованные зелёные мидии
Салат из даров моря
Тост «Скаген» с креветками на ржаном хлебе
Свежепросольный лосось и укроп
Лосось горячего копчения и соус-тартар
Мусс из сига горячего копчения в вафле
Куриные яйца и икра «Калле»
Варёный картофель
Копчёная ряпушка
Дольки лимона

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПРИЛАВОК

Традиционный грибной салат (v)
Вальдорфский салат (v)
Росолли – финское блюдо,
свекольные сливки
Картофельный салат
Салатный микс
Оливковое масло и бальзамический уксус
Ростбиф и мусс из хрена
Копчёная грудка индейки
Паштет из утиной печени
Нарезанная «серая» и «красная» ветчина
Ассорти из судовой горчицы
Копчёный ростбиф из баранины и соус «Камберленд»

ОВОЩНОЙ ПРИЛАВОК

Овощной салат с лапшой
Овощной салат с кускусом
Салат с ячменём и овощами
Фалафель и фасоль
Маринованная свёкла и бальзамико
Горошек, яблоко и орехи
Чечевица и белый мисо
Тофу и высушенные на солнце помидоры
Хумус
Зелёный салатный микс
Авокадо
Помидоры-черри
Огурец
Маринованный красный лук
Орехи
Тапенада, пряная намазка и красное песто
Салат из вакаме
Кимчи
Порккала - веганский «лосось холодного копчения»

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

«Серая» рождественская ветчина, горчица и яблочный соус
Ростбиф и перечный соус
Грудка индейки и коньячный соус на сливках
Свиная грудка
Форель и грибной соус
Жареный минтай, голландский соус с хреном
Искушение Янссона
Мясные тефтели
Судовые рождественские колбаски, брусничное варенье
Сливы, горох и яблочный джем
Морковная запеканка
Брюквенная запеканка
Картофельная запеканка
Квашеная капуста
Красная капуста
Тушёный лосось и майонез с брусникой
Обжаренные в кленовом сиропе корнеплоды (веганское)
Картофель «Сконе»
Картофель с розмарином

ХЛЕБНЫЙ ПРИЛАВОК

Чёрный рождественский хлеб
Белый рождественский хлеб
Хлеб с фруктами
Хрустящие хлебцы
Намазки из камбуза и сливочное масло
Хлеб с архипелага

ДЕСЕРТЫ

Мороженое
Мягкое мороженое
Соусы
Шарлотка с брусникой
Рождественское пирожное
Малиновое пирожное с белым шоколадом
Апельсиновый рисовый пудинг (веганское)
Ягодные смути
Шоколадный мусс
Вишнёвое пирожное без сахара
Фруктовый суп и взбитые сливки
Яблочный чизкейк без глютена
Мармелад и ледяной шоколад
Рождественские яблоки
Клементины
Традиционное рождественское печенье «Пипаркок»
Рождественская выпечка
Рождественский фруктовый салат
Фриттеры
Судовые конфеты
Безе
Сырое пирожное (веганское)

СЫР

Бри
Стилтон
Чеддар
Эмментальский сыр «Чёрная печать»
Грюйер
Хлебный сыр и моршковое варенье
Вишнёвое варенье
Орехи
Печенье
Ореховый хлеб
Сухофрукты - абрикосы, инжир, финики

Как техническое оснащение нашей кухни, так и методы обработки пищевых продуктов предусматривают приготовление безопасных для здоровья человека блюд. В процессе приготовления пищи, мы тщательно отделяем ингредиенты, чтобы избежать попадания аллергенов, однако, невозможно полностью, на все 100%, исключить попадания аллергенов в готовую продукцию, поэтому блюда могут содержать следы глютена или иных аллергенов. Дополнительную информацию о пищевых аллергенах спрашивайте у персонала.