



LOUNAS

GREEN MARKET

Lasinuudelisalaattia sitruuna-inkiväärivinegrettellä
Couscoussalaattia grillatuilla vihanneksilla
Papasalaatti falafelilla ja saksanpähkinöillä
Kurkumalla marinoitua kaalia, sokerihernettä ja omenasalaattia
Aasiaalaista cole slawta
Kreikkalaista salaattia tofulla
Hummusta
Salaattisekoitus
Avokadoa
Tomaattia
Marinoitua punasipulia
Pähkinöitä
Tapenadea, yrttiliveitettä
Vihreä shotti
Wakamea ja kaalisalaattia
Korealaista linssi- ja porkkanasalaattia

FISH MARKET

Lämminsavulohisalaattia
Graaviilohta ja sinappikastiketta
Marinoitua järvikalaa
Katkarapuja
Silakkaa mustaherukamarinaadissa
Silakkaa ja katajanmarjoja
Tillisiruunasilakkaa
Caesarsillää
Purjo-piparjuurisilakkaa
Sinappisillää
Matjessillää
Marinoitua sillää
Perunasalaattia (V)
Munasalaattia
Savustettua kilohailia
Siiänmätimoussea
Smetanaa ja punasipulia
Caviarttia (V)
Kauden kala- ja äyriäissalaattia
Keitettyä perunaa
Aiolia yrteillä
Rhode Island tillikastike

MEAT MARKET

Saunapalvelinkinkua
Caesarsalaattia
Kana-pastasalaattia
Mozzarella-tomaattisalaatti
Häränlihäsalaatti marinoiduilla vihanneksilla ja piparjuurikastikkeella
Kylmäsavuporoa ja perunasalaattia
Kananmaksaa vaahtoa omenalla ja Vana Tallinnalla

STREET FOOD

Kasvis Pad Thai (V)
Thaimaalaista lihasalaattia
Currylla maustettua kukkakaalia (V)
Currykanaa
Naanleipää
Raita-kastiketta
Paprikakastiketta (V)
Kanansiipiä sweet chili -kastikkeessa
Kurkku-chiilisalaattia (V)
Aasiaalaista kala-riisisalaattia
Misokeittoa ja nuudeleita, chilipastaa, kimchi, siracha-kastiketta, korianteria ja vihreää sipulia (V)

WARM DISHES

Kalakakkuja
Paahdettua seitiä katkarapukastikkeella
Kasviksia ja jättikatkarapuja
Keittömestarin possua
BBQ Baby back ribsejä
Gravlax-med senapssäs
Lihapullia puolukoilla
Härkämuhennosta
Paahdettuja kauden perunoita (V)
Arancini riisipalloja
Kauden vihanneksia (V)
Hernepihvejä (V)
Friterattuja kevätrullia (V)
Kermaperunoita
Punaviinikastiketta
Bearnaise-kastiketta
Sweet chili -kastiketta (V)

DESSERTS

Kamamoussea ja mustikkashotti
Pavlovaa marjoilla
Mansikka-raparperikakku
Suklaamoussea
Suklaaraakakakku cashewpähkinöillä (V)
Marjasmoothie (V)
Kirsikkakompottia (V)
Tuorehedelmäsalaaattia
Brie juustoa
Aura juustoa
Savujuustoa
Forte juustoa
Hilloa
Voileipäkkeksejä
Makeiset
Hedelmähytyelöä
Jäätelö

Keittömme 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.
(v) = vegaaninen.
Lisätietoja ruokailajien allergeeneista saat henkilökunnalta.

LUNCH

GREEN MARKET

Glasnudelsallad med citron- och ingefärsvinägrett
Thailändsk fläskskallad
Bönsallad med falafel och valnötter
Gurkmejarinerad kålsallad med sockerärter och äpplen
Asiatisk coleslaw
Grekisk sallad med tofu
Hummus
Grönsallad
Avokado
Tomat
Marinerad rödlök
Nötter
Tapenade, örtpålugg
Grön shot
Wakame- och kålsallad
Koreansk lins- och morotssallad

FISH MARKET

Varmrökt laxsallad
Gravlax med senapssäs
Marinerad sötvattensfisk
Räkor
Strömming i svartvinbärsmarinad
Enbärströmming
Säsongens grönsaker
Caesarsill
Purjo- och pepparrotströmming
Senapssill
Matjessill
Bearnaise-kastiketta
Potatissallad (V)
Äggsallad
Rökt skarpsill
Sikromsmousse
Gräddfil och rödlök
Svart Caviart (V)
Säsongens fisk- och skaldjurssallad
Kokt potatis
Örtaioli
Rhode Islandsås med dill

MEAT MARKET

Basturökt skinka
Caesarsallad
Pastasallad med kyckling
Mozzarella- och tomatssallad
Biffisallad med marinerade grönsaker och pepparrotssäs
Potatissallad med kallrökt renkött
Marmelad
Kycklinglevermousse med äppelgelé och Vana Tallinn

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

LUNCH

GREEN MARKET

Glas noodle salad with lemon and ginger vinaigrette
Couscous salad with grilled vegetables
Bean salad with falafels and walnuts
Turmeric pickled cabbage salad with sugar peas and apple
Asian cole slaw
Greek salad with tofu
Hummus
Salad mix
Avocado
Tomatoes
Marinated red onions
Nuts
Tapenade, herb spread
Green shot
Wakame and cabbage salad
Korean lentil and carrot salad

FISH MARKET

Smoked salmon salad
Soy and ginger chicken
Pickled lake fish
Shrimps
Baltic herring in blackcurrant marinade
Pickled Baltic herring with juniper berries
Seasonal vegetables
Pickled herring in Caesar dressing
Baltic herring in leek horseradish marinade
Herring in mustard sauce
Matjes herring
Pickled herring
Potato salad (V)
Egg salad
Smoked Baltic sprats
Whitefish roe mousse
Sour cream and red onion
Black Caviart (V)
Seasonal seafood salad
Boiled potatoes
Herb aioli
Rhode island sauce with dill

MEAT MARKET

Sauna-smoked ham
Smoked cheese
Caesar salad
Pasta salad with chicken
Mozzarella and tomato salad
Beef salad with marinated vegetables and horseradish sauce
Cold smoked reindeer and potato salad
Chicken liver mousse with apple gele and Vana Tallinn

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 – products may contain traces of gluten or other allergens.
(v) = vegan.
Please consult the crew for more information about food allergens.

STREET FOOD

Vegetarian Pad Thai (V)
Thai style pork salad
Cauliflower curry (V)
Chicken curry
Naan bread
Raita sauce
Bellpepper chutney (V)
Sweet chilli chicken wings
Cucumber and chilli salad (V)
Asian fish and rice salad
Miso soup with noodles, chilli paste, kimchi, sriracha, coriander and green onion (V)

WARM DISHES

Fish cakes
Roasted pollock with shrimp sauce
Vegetables with grilled scampi
Chef's Pork
BBQ baby back ribs
Soy and ginger chicken
Meatballs and lingonberries
Beef stew
Roasted seasonal potatoes (V)
Arancini rice balls
Seasonal vegetables (V)
Pea cutlets (V)
Fried vegetable spring rolls (V)
Creamy potatoes
Red wine sauce
Bearnaise sauce
Sweet chilli sauce (V)

DESSERTS

”Kama” mousse and blueberry shot
Berry Pavlova
Strawberry and rhubarb cake
Chocolate mousse
Chocolate raw cake with cashews (V)
Berry smoothie (V)
Cherry compote (V)
Fresh fruit salad
Brie
Aura cheese
Smoked cheese
Forte cheese
Jams
Crackers
Candy
Fruit jellies
Ice cream

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 – products may contain traces of gluten or other allergens.
(v) = vegan.
Please consult the crew for more information about food allergens.

OBED

ОВОЩНОЙ ПРИЛАВОК

Салат из стеклянной лапши с лимонно-имбирным соусом винегрет
Салат из приготовленных на гриле овощей и кускуса
Салат из фасоли с фалафелем и грецкими орехами
Салат из маринованной с куркумой капусты, сахарного гороха и яблока
Салат «Коул Слоу» в азиатском стиле
Греческий салат с тофу
Хумус
Салат микс
Авокадо
Помидоры
Маринованный красный лук
Орехи
Тапенада, намазка с травами
Зеленый шот
Салат из водорослей вакамэ и капусты
Корейский салат из чечевицы и моркови

РЫБНЫЙ ПРИЛАВОК

Салат из копченого лосося
Гравлак с горчичным соусом
Маринованная озерная рыба
Креветки
Салака в черномородиновом маринаде
Салака с можжевельником
Салака с укропом и лимоном
Сельдь «Цезарь»
Салака в маринаде из лука-порей и хрена
Сельдь в горчице
Сельдь «Матье»
Маринованная сельдь
Картофельный салат (V)
Яичный салат
Шпроты
Мусс из икры сига
Сметана и красный лук
Черная альгиновая икра Caviart (V)
Сезонный салат с морепродуктами
Отварной картофель
Айоли с травами
Соус Род-Айленд с укропом

МЯСНОЙ ПРИЛАВОК

Деревенская копченая ветчина
Салат «Цезарь»
Макаронный салат с курицей
Forte cheese
Jams
Crackers
Candy
Fruit jellies
Ice cream

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.
(v) = веган.
Информация о содержании аллергенов в наших блюдах Вы можете уточнить у обслуживающего персонала.

УЛИЧНАЯ ЕДА

Вегетарианский пад-тай (V)
Салат из свинины по-тайски
Карри из цветной капусты (V)
Карри из курицы
Лепешки нанн
Соус райта
Чатни из сладкого перца (V)
Куриные крылышки под сладким соусом чили
Салат из огурцов с чили (V)
Рисовый салат с рыбой в азиатском стиле
Суп мисо с лапшой, пастой чили, кимчи, соусом сирача, кинзой и зеленым луком (V)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рыбные котлетки
Запеченная сайда с соусом из креветок
Овощи с креветками на гриле
Свинина от шеф-повара
Свиные ребрышки барбекю
Курица в соево-имбирном маринаде
Тефтели с брусникой
Жаркое из говядины
Запеченный сезонный картофель (V)
Рисовые шарики аранчини
Сезонные овощи (V)
Гороховые котлеты (V)
Жареные спринг-роллы с овощами (V)
Картофель в сливочном соусе
Соус из красного вина
Беарнский соус
Сладкий соус чили (V)

ДЕСЕРТЫ

Мусс из камы с черной смородиной
«Павлова» с ягодами
Клубнично-ревеневый пирог
Шоколадный мусс
Сырой шоколадный торт с кешью (V)
Ягодный смузи (V)
Вишневый компот (V)
Салат из свежих фруктов
Бри сыр
Ауга сыр
Копченый сыр
Forte сыр
Варенья
Крекеры
Конфеты
Мармелад
Мороженое

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.
(v) = веган.
Информация о содержании аллергенов в наших блюдах Вы можете уточнить у обслуживающего персонала.