



ILLALLINEN

GREEN MARKET

Lasinuudelsalaattia sitruuna-inkivääriwinegrettellä
Couscoussalaattia grillatuilla vihanneksilla
Papusalaatti falafelilla ja saksanpähkinöillä
Kurkumalla marinoitua kaalia, sokerihernettä ja omenasalaattia
Aasialaista cole slawta
Kreikkalaista salaattia tofulla
Hummusta
Salaattisekoitus
Avokadoa
Tomaattia
Marinoitua punasipulia
Pähkinöitä
Tapenadea, yrttilievitettä
Vihreä shotti
Wakamea ja kaalisalaattia
Korealaista linssi- ja porkkanasalaattia

FISH MARKET

Savusiikamoussea
Salaattia revityllä savulohella
Graaviлоhta ja sinappikastiketta
Marinoitua järvikalaa
Katkarapuja
Toast Skagen
Silakkaa mustaherukkamarinaadissa
Silakkaa ja katanjanmarjoja
Tilli- sitruunasilakkaa
Caesarsillää
Purjo-piparjuurisilakkaa
Sinappisillää
Matjessillää
Marinoitua sillää
Perunasalaattia (V)
Munasalaattia
Savustettua kilohailia
Siian mättä
Smetanaa ja punasipulia
Caviarttia (V)
Vihreitä simpukoita Ponzu-kastikkeella
Kauden kala- ja äyriäissalaattia
Keitettyä perunaa
Aiolia yrtteillä
Rhode Island tillikastike
Kevysti suolattua siikaa ja mangosalsaa

MEAT MARKET

Serranokinkkua ja melonia
Vasikan kieltä
Teriyaki kanavartaita
Caesarsalaattia
Mozzarella-tomaattisalaatti
Häränlihasalaatti marinoiduilla vihanneksilla ja piparjuurikastikkeella
Kylmäsavustettua poromoussea ruisleivällä
Kananmaksaa vaahtoa omenalla ja Vana Tallinnalla

STREET FOOD

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

WARM DISHES

Rapukakkuja
Friteerattua kirjolohta kauden sienekastikkeella
Kasviksia ja jättikatkarapuja
BBQ baby back ribsejä
Soija-inkivääri kanaa
Lihapullia puolukoilla
Paahtopaistia
Paahdettuja kauden perunoita (V)
Arancini riisipalloja
Kauden vihanneksia (V)
Hernepihvejä (V)
Friterattuja kevätrullia (V)
Punaviinikastiketta
Bearnaise-kastiketta
Sweet chili -kastiketta (V)
Basmatiriisiä (V)

DESSERTS

Kamamoussea ja mustikkashotti
Pavlovaa marjoilla
Rökt skarpssill
Lakkajuustokakkua
Tiramisuvaahtoa suklaakupissa
Mansikka-raparperikakkua
Suklaamoussea
Suklaarakakakku cashewpähkinöillä (V)
Marjasmoothie (V)
Kirsikkakompottia (V)
Ananasta limellä ja mintulla
Vesimelonia
Brie juustoa
Aura juustoa
Savujuustoa
Forte juustoa
Hilloa
Voileipäkeksejä
Makeiset
Hedelmähytytelöä
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 ruokalajien allergeeneista saat henkilökunnalta.

MIDDAG

GREEN MARKET

Glasnudelsallad med citron- och ingefärsvinägrett
Couscoussallad med grillade grönsaker
Bönsallad med falafel och valnötter
Gurkmejarinerad kålsallad med sockerärter och äpplen
Asiatisk coleslaw
Grekisk sallad med tofu
Hummus
Grönsallad
Kurkku-chilisalaattia (V)
Tomat
Marinerad rödlök
Nötter
Tapenade, örtpålägg
Grön shot
Wakame- och kålsallad
Koreansk lins- och morotssallad

FISH MARKET

Rökt sikmousse
Pulled rökt laxsallad
Gravlux med senapssås
Marinerad sötvattensfisk
Räkor
Toast Skagen
Strömming i svartvinbärsmarinad
Friterade vårrullar (V)
Dill- och citronströmming
Caesarsill
Purjo- och pepparrotströmming
Senapssill
Matjessill
Inlagd sill
Potatissallad (V)
Äggsallad
Rökt skarpssill
Sikrom
Gräddfil och rödlök
Svart Caviart (V)
Gröna musslor med ponzusås
Säsongens fisk- och skaldjurssallad
Kokt potatis
Örtaioli
Rhode Islandsås med dill
Vattenmelon
Gravad sik med mangosalsa

MEAT MARKET

Serranoskinka med melon
Kalvtunga tonnato
Kycklingspett med teriyakisås
Godis
Mozzarella- och tomatssallad
Biffsallad med marinerade grönsaker och pepparrotssås
Kallrökt renmousse på rågbröd
Kycklingelevermousse med äppelgelé och Vana Tallinn

Vårt kök och handlingssätt 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.

DINNER

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 whitefish mousse
Pulled smoked salmon salad
Vegetables with grilled scampi
BBQ baby back ribs
Soja- och ingefärskyckling
Köttbullar med lingon
Rostbiff
Säsongens rostade potatisar (V)
Shrimps
Toast skagen
Baltic herring in blackcurrant marinade
Pickled Baltic herring with juniper berries
Dill and lemon pickled Baltic herring
Pickled herring in Caesar dressing
Baltic herring in leek horse radish marinade
Herring in mustard sauce
Matjes herring
Pickled herring
Potato salad (V)
Egg salad
Smoked Baltic sprats
Whitefish roe
Sour cream and red onion
Black Caviart (V)
Green mussels with ponzu sauce
Seasonal seafood salad
Boiled potatoes
Herb aioli
Rhode island sauce with dill
Lightly salted whitefish and mango salsa

MEAT MARKET

Serrano ham and melon
Veal tongue tonnato
Teriyaki chicken skewers
Caesar salad
Mozzarella and tomato salad
Beef salad with marinated vegetables and horseradish sauce
Cold smoked reindeer mousse on rye bread
Chicken liver mousse with apple gele and Vana Tallinn

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

Crab cakes
Fried trout with seasonal mushroom sauce
Vegetables with grilled scampi
BBQ baby back ribs
Soy and ginger chicken
Meatballs and lingonberries
Roast beef
Roasted seasonal potatoes (V)
Arancini rice balls
Seasonal vegetables (V)
Pea cutlets (V)
Fried vegetable spring rolls (V)
Red wine sauce
Béarnaise sauce
Sweet chilli sauce (V)
Basmati rice (V)

DESSERTS

"Kama" mousse and blueberry shot
Berry Pavlova
Cloudberry cheesecake
Tiramisu mousse in chocolate cup
Strawberry and rhubarb cake
Chocolate mousse
Chocolate raw cake with cashews (V)
Berry smoothie (V)
Cherry compote (V)
Pineapple with lime and mint
Watermelon
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 – our products may contain traces of gluten or other allergens.
(v) = vegan.
Please consult the crew for more information about food allergens.

UJIN

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
Тапенาดา, намазка с травами
Зеленый шот
Салат из водорослей вакаме и капусты
Корейский салат из чечевицы и моркови

РЫБНЫЙ ПРИЛАВОК

Мусс из копченого сига
Салат из «краного» копченого лосося
Гравлукс с горчичным соусом
Маринованная озерная рыба
Креветки
Тост «Скаген»
Салака в черносмородиновом маринаде
Салака с можжевельником
Салака с укропом и лимоном
Сельдь «Цезарь»
Салака в маринаде из лука-порея и хрена
Сельдь в горчице
Сельдь «Матьес»
Маринованная сельдь
Картофельный салат (V)
Яичный салат
Шпроты
Икра сига
Сметана и красный лук
Черная альгиновая икра Caviart (V)
Зеленые мидии с соусом Понзу
Сезонный салат с морепродуктами
Отварной картофель
Айоли с травами
Соус Род-Айленд с укропом
Малосольный сиг и сальса из манго

МЯСНОЙ ПРИЛАВОК

Хамон serrano и дыня
Телячий язык а-ля вителло тоннато
Курица терияки на шпажках
Салат «Цезарь»
Салат из моцареллы и помидоров
Салат из говядины с маринованными овощами и соусом из хрена
Мусс из сырокопченой оленины на ржаном хлебе
Мусс из куриной печени с яблочным желе и ликером Vana Tallinn

УЛИЧНАЯ ЕДА

Вегетарианский пад-тай (V)
Салат из свинины по-тайски
Карри из цветной капусты (V)
Карри из курицы
Лепешки наан
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

Котлетки из краба
Жареная форель с соусом из сезонных грибов
Овощи с креветками на гриле
Свинные ребрышки барбекю
Курица в соево-имбирном маринаде
Тeftели с брусничкой
Ростбиф
Запеченный сезонный картофель (V)
Рисовые шарики аранчини
Сезонные овощи (V)
Гороховые котлеты (V)
Жареные стринг-роллы с овощами (V)
Соус из красного вина
Беарнский соус
Сладкий соус чили (V)
Рис басмати (V)

ДЕСЕРТЫ

Мусс из камы с черной смородиной
«Павлова» с ягодами
Чизкейк с морошкой
Мусс «Тирамису» в шоколадном стаканчике
Клубнично-ревеневый пирог
Шоколадный мусс
Сырой шоколадный торт с кешью (V)
Ягодный смузи (V)
Вишневый компот (V)
Ананас с лаймом и мятой
Дыня
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.
Информацию о содержании аллергенов в наших блюдах Вы можете уточнить у обслуживающего персонала.