

BUFFET SILJA LINE



ILLALLINEN

GREEN MARKET

Lasinuudelisalaattia sitruuna-inkiväärivinegrettellä
Couscoussalaattia grillatuilla vihanneksilla
Papusalaatti falafelilla ja saksanpähkinöillä
Kurkumalla marinoitua kaalia, sokerihernetä ja omenasalaattia
Aasialaista cole slawta
Kiekkalaista salaattia tofulla
Hummusta
Salaattisekoitus
Avokadoa
Tomaattia
Marinoitua punasipulia
Pähkinöitä
Tapenadea, yrttilevitettä
Vihreä shotti
Wakamea ja kaalisalaattia
Korealaista linssi- ja porkkanasalaattia

FISH MARKET

Savusiikamoussea
Salaattia revityllä savulohella
Graaviloheta ja sinappikastiketta
Marinoitua järvikalaa
Katkarapuja
Toast Skagen
Silakkaa mustaherukkarinaadissa
Silakkaa ja katajanmarjoja
Tilli-sitruunasilakkaa
Caesarsillää
Purjo-piparjuurisilakkaa
Sinappisillää
Matjessillää
Marinoitua silliä
Perunasalaattia (V)
Munasalaattia
Savustettua kilohailia
Siian mätiä
Smetanaa ja punasipulia

WARM DISHES

Rapukakkuja
Friteeratua kirjolohta kauden sienikastikkeella
Keitettyä perunaa
Aiolia yrteillä
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 ruis-leivällä
Kananmaksaa vaahtoa omenalla ja Vana Tallinnalla

STREET FOOD

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

MIDDAG

GREEN MARKET

Glasnudelsallad med citron- och ingefärsvinägrett
Couscoussallad med grillade grönsaker
Bönsallad med falafel och valnötter
Gurkmejamarinerad kålsallad med sockerärter och äpplen

Asiatisk coleslaw
Grekisk sallad med tofu
Hummus
Arancini risipalloja
Avokado
Tomat
Marinerad rödlök
Nötter
Tapenade, örtpålägg
Grön shot
Wakame- och kålsallad
Koreansk lins- och morotssallad

FISH MARKET

Rökt sikmousse
Pulled rökt laxsallad
Lakkajuustokakku
Tiramisuvaahtoa suklaakupissa
Mansikka-raparperikakku
Suklaamoussea
Suklaaraakakakku cashewpähkinöillä (V)
Toast Skagen
Strömming i svartvinbärsmarinad (V)
Enbärströmming
Dill- och citronströmming
Caesarsill
Purjo- och pepparrotströmming
Senapsill
Matjessill
Inlagd sill
Potatissallad (V)
Äggsallad
Rökt skarpsill
Sikrom
Gräddfil och rödlök
Svart Caviart (V)

WARM DISHES

Gröna musslor med ponzusås
Säsongens fisk- och skaldjurssallad
Kokt potatis
Örtaioli
Rhode Islandsås med dill
Gravad sik med mangosalsa

MEAT MARKET

Serranoskinka med melon
Kalvtunga tonnato
Kycklingspett med teriyakisås
Caesarsallad
Mozzarella- och tomatsallad
Biffsallad med marinerade grönsaker och pepparrotssås
Kallrökt renmousse på rågbröd
Kycklinglevermousse med äppelgelé och Vana Tallinn

STREET FOOD

Vegetarisk Pad Thai (V)
Thailändsk fläxksallad
Blomkålscurry (V)
Kycklingcurry
Naan
Raita
Paprikachutney (V)
Kycklingvingar i sweet chilisås
Gurksallad med chili (V)
Asiatisk sallad med fisk och ris
Misosoppa med nudlar, chilipasta, kimchi, srirachasås, koriander och salladslök (V)

WARM DISHES

Krabbkakor
Stekt forell med säsongens svampsås
Grönsaker med grillade räkor
BBQ baby back ribs
Soja- och ingefärskyckling
Köttbullar med lingon
Rostbiff
Säsongens rostade potatisar (V)
Arancini risbollar
Säsongens grönsaker (V)
Ärtbiffar (V)
Friterade vårrullar (V)
Rödvinås
Bearnaisesås
Sweet chilisås (V)
Basmatiris (V)

DESSERTS

Kamamousse och blåbärshot
Pavlova med bär
Hjortroncheesecake
Tiramisumousse i chokladkopp
Jordgubbs- och rabarbertårta
Chokladmousse
Raw food-tårta med choklad och cashewnötter (V)
Bärsmoothie (V)
Körsbärskompott (V)
Ananas med lime och mint
Vattenmelon
Brie ost
Aura ost
Rökt ost
Forte ost
Sylt
Smörgåskex
Godis
Marmelad
Glass

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

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

FISH MARKET

Smoked whitefish mousse
Pulled smoked salmon salad
Gravlax and mustard sauce
Pickled lake fish
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)

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.

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

УЖИН

ОВОЩНОЙ ПРИЛАВОК

Салат из стеклянной лапши с лимонно-имбирным соусом винегрет
Салат из приготовленных на гриле овощей и кукусуа
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

Мусс из копченого сига
Салат из «рваного» копченого лосося
Гравлак 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 серрано и дыня
Телячий язык а-ля вителло тоннато
Курица терьяки на шпажках
Салат «Цезарь»
Салат из моцареллы и помидоров
Салат из говядины с маринованными овощами и соусом из хрена
Мусс из сырокопченной 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
Копченый сыр
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
Тэфтели с брусникой
Ростбиф
Запеченный сезонный картофель (V)
Рисовые шарики аранчини
Сезонные овощи (V)
Гороховые котлеты (V)
Жареные спринг-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

Keittäömme 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.

Vårt kök och handlings sätt 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) = vegansk. Information om maträtternas allergener fås av personalen.

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 попадание 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.

BUFFET SILJA LINE



LOUNAS

GREEN MARKET

Lasinuudelisalaattia sitruuna-inkiväärivinegrettellä
Couscoussalaattia grillatuilla vihanneksilla
Papusalaatti falafelilla ja saksan-pähkinöillä
Kurkumalla marinoitua kaalia, sokerihernettä ja omenasalaattia
Aasialaista cole slawta
Kreikkalaista salaattia tofulla
Hummusta
Salaattisekoitus
Avokadoa
Tomaattia
Marinoitua punasipulia
Pähkinöitä
Tapenadea, yrttilevitettä
Vihreä shotti
Wakamea ja kaalisalaattia
Korealaista linssi- ja porkkanasalaattia

FISH MARKET

Lämminsavulohisalaattia
Graavilohia ja sinappikastiketta
Marinoitua järvikalaa
Katkarapuja
Silakkaa mustaherukkamarinaadissa
Silakkaa ja katajanmarjoja
Tillisiirunasilakkaa
Caesarsilliä
Purjo-piparjuurisilakkaa
Sinappisilliä
Matjessilliä
Marinoitua silliä
Perunasalaattia (V)
Munasalaattia
Savustettua kilohailia
Siianmätimoussea
Smetanaa ja punasipulia

Caviarttia (V)
Kauden kala- ja äyriäissalaattia
Keitettyä perunaa
Aiolia yrteillä
Rhode Island tillikastike
Saunapalvikinkkua
Teriyaki kanavartaita
Caesarsalaattia
Kana-pastasalaattia
Mozzarella-tomaattisalaatti
Häranlihasalaatti 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)
Kanansipiä sweet chili -kastikkeessa
Kurkku-chilisalaattia (V)
Aasialaista kala-riisialaattia
Misokeittoa ja nuudeleita, chili-pastaa, kimchi, siracha-kastiketta, korianteria ja vihreää sipulia (V)

WARM DISHES

Kalakakkuja
Paahdettua seitiä katkarapukastikkeella
Kasviksia ja jättikatkarapuja
Keittiömestarin possua
BBQ Baby back ribsejä

Soija-inkivääri kanaa
Lihapullia puolukoilla
Härkämuhennosta
Paahdettuja kauden perunoita (V)
Arancini riisipalloja
Kauden vihanneksia (V)
Hernepihvejä (V)
Friiterattuja kevätrullia (V)
Kermaperunoita
Punaviinikastiketta
Bearnaise-kastiketta
Sweet chili -kastiketta (V)

DESSERTS

Kamamoussea ja mustikkashotti
Pavlovaa marjoilla
Mansikka-raparperikakkuja
Suklaamoussea
Suklaaraakakakku cashew-pähkinöillä (V)
Kirsikkakompottia (V)
MarjasMOOTHIE (V)
Kirsikkakompottia (V)
Tuorehedelmäsalaattia
Brie juustoa
Aura juustoa
Savujuustoa
Forte juustoa
Hilloa
Voileipäkeksejä
Makeiset
Hedelmähyytelöä
Jäätelö

LUNCH

GREEN MARKET

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

FISH MARKET

Varmrökt laxsallad
Gravlax med senapssås
Marinerad sötvattensfisk
Räkor
Strömming i svartvinbärsmarinad
Enbärsströmming
Dill- och citronströmming
Caesarsill
Purjo- och pepparrottsströmming
Senapssill
Matjessill
Inlagd sill
Potatissallad (V)
Äggsallad
Rökt skarpsill
Sikromsmousse
Gräddfil och rödlök
Svart Caviart (V)
Säsongens fisk- och skaldjurssallad

Kokt potatis
Örtaioli
Rhode Islandsås med dill
Basturökt skinka
Kycklingspett med teriyakisås
Caesarsallad
Pastasallad med kyckling
Mozzarella- och tomatssallad
Biffsallad med marinerade grönsaker och pepparrotssås
Potatissallad med kallrökt renkött
Kycklinglevermousse med äppelgelé och Vana Tallinn

STREET FOOD

Vegetarisk Pad Thai (V)
Thailändsk fläskallad
Blomkålscurry (V)
Kycklingcurry
Naan
Raita
Paprikachutney (V)
Kycklingvingar i sweet chilisås
Gurksallad med chili (V)
Asiatisk sallad med fisk och ris
Misosoppa med nudlar, chilipasta, kimchi, srirachasaås, koriander och salladslök (V)

WARM DISHES

Fiskbiffar
Ugnsbakad pollock med räksås
Grönsaker med grillade räkor
Köksmästarens fläskrätt
BBQ baby back ribs
Soja- och ingefärskyckling
Köttbullar med lingon
Köttgryta
Säsongens rostade potatisar (V)

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
Gravlax and mustard sauce
Pickled lake fish
Shrimps
Baltic herring in blackcurrant marinade
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)
Herring in mustard sauce
Matjes herring
Pickled herring

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.

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
Sauna-smoked ham
Teriyaki chicken skewers
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

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)
Herring in mustard sauce
Matjes herring
Pickled herring

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
Béarnaise 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)
Pineapple with lime and mint
Brie
Aura cheese
Smoked cheese
Forte cheese
Jams
Crackers
Candy
Fruit jellies
Ice cream

ОБЕД

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 черносмородиновом маринаде
Салака с можжевельником
Салака с укропом и лимоном
Сельдь «Цезарь»
Салака в маринаде из лука-порей и хрена
Сельдь в горчице
Сельдь «Матъес»
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
Деревенская копченая ветчина
Курица терияки на шпажках
Салат «Цезарь»
Макаронный салат с курицей
Салат из моцареллы и помидоров
Салат из говядины с маринованными овощами и соусом из хрена
Салат из сырокопченой оленины и картофеля
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

Рыбные котлетки
Запеченная сайда с соусом из креветок
Овощи с креветками на гриле
Свинина от шеф-повара
Свинные ребрышки барбекю
Курица в соево-имбирном маринаде
Тэфтели с брусникой
Деревенская копченая ветчина
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)
Ананас с лаймом и мятой
Бри сыр
Ауга сыр
Копченый сыр
Forte сыр
Варенья
Крекеры
Конфеты
Мармелад
Мороженое

Keittäömme 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.

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) = vegansk. Information om maträtternas allergener fås av personalen.

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.