



GRANDE BUFFET

Õhtusöök

GREEN MARKET

- Klaasnuudlisalat sidruni-ingverivinegretiga
- Grillitud köögivilja ja kuskussi salat
- Oasalat falafel ja Kreeka pähklitega
- Kurkumiga marineeritud kapsasalat suhkruherneste ja õuntega
- Aasiapärane *cole slaw*
- Kreeka salat tofuga
- Hummus
- Roheline salat
- Avokado
- Kirsstomatid
- Marineeritud punane sibul
- Maapähklid
- Tapenade*, ürdimääre
- Roheline šott
- Wakame*-kapsasalat
- Korea lääitse-porgandisalat

FISH MARKET

- Suitsusiia-*mousse*
- Rebitud suitsulõhe salat
- Õrnsoolaõhe sinepikastmega
- Marineeritud järvekala
- Krevetid
- Toast Skagen*
- Räim mustasõstramarinaadis
- Kadakamarjapäim
- Tilli-sidruniräim
- Caesari heeringas
- Räim porru-mädarõikamarinaadis
- Sinepheeringas
- Matjes*-heeringas
- Marineeritud heeringas
- Kartulisalat (V)
- Munasalat
- Sprotid
- Siamari, hapukoor ja punane sibul
- Must Caviart (V)
- Rohelised rannakarbid *ponzu*-kastmes
- Hooajaline mereannisalat
- Keedetud kartulid
- Aioli* ürtidega
- Rhode Islandi tillikaste
- Õrnsoolasiiafilee ja mangosalsa

MEAT MARKET

- Serrano* sink ja melon
- Vasikakeele tonnato
- Kanavadad *teriyaki*-kastmega
- Caesari salat
- Mozzarella*-tomatisalat
- Veiselihasalat marineeritud köögiviljadega ja mädarõikakaste
- Külmsuitsutatud põhjapõdra *mousse* rukkileival
- Kanamaksa vaht õuna ja Vana Tallinnaga

STREET FOOD

- Köögivilja *Pad Thai* (V)
- Taipärane sealihasalat
- Lillkapsakarri (V)
- Kanakarri
- Naan leib
- Raita kaste
- Paprikatsatni (V)
- Kanatiivad magusa tšilli kastmega
- Kurgi-tšillisalat (V)
- Aasiapärane kala-riisalat
- Misosupp nuudlite, tšillipasta, *kimchi*, *sriracha*-kastme, koriandri ja rohelise sibulaga (V)

WARM DISHES

- Krabikoogid
- Praetud forell hooajalise seenekastmega
- Köögiviljad grillitud krevettidega
- BBQ *Baby Back* searibi
- Soja-ingverikana
- Lihapallid ja pohlad
- Rostbiif
- Hooajalised röstitud kartulid (V)
- Arancini* riisipallid
- Hooajalised köögiviljad (V)
- Hemekottletid (V)
- Frititud kevadrullid (V)
- Punaveinikaste
- Bernaise* kaste
- Magus tšillikaste (V)
- Basmatiriis (V)

DESSERTS

- Kamavaht mustikaga
- Pavlova marjadega
- Muraka-juustukook
- Tiramisu vaht šokoladikorkivikeses
- Vaarika-rabarri kook
- Šokolaadivaht
- Šokolaadi-toorkook India pähklitega (V)
- Marjasmuuti (V)
- Kirsikompott (V)
- Ananass laimi ja piparmündiga
- Arbuus
- Brie
- Aura juust
- Suitsujuust
- Forte juust
- Moosid
- Kreekerid
- Kommid
- Marmelaad
- Jäätisevalik

Meie köök ja toidukäitlusmeetodid on korraldatud nii, et oleks tagatud toiduohutus. Hoolimata sellest, et erinevat toainet käideldakse eraldi, ei saa me tagada 100% allergeenivaba keskkonda – meie tooted võivad sisaldada väheset määral gluteeni või muude allergeenide jääke. (v) = vegan. Sortiment võib vahelduda.

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
- Grönsallad
- Avokado
- Tomat
- Marinerad rödlök
- Nötter
- Tapenade, örtpälägg
- Grön shot
- Wakame- och kålsallad
- Koreansk lins- och morotssallad

FISH MARKET

- Rökt sikmousse
- Pulled rökt laxsallad
- Gravlax med senapssås
- Marinerad sötvattensfisk
- Räkor
- Toast Skagen
- Strömming i svartvinbärsmarinad
- Enbärströmming
- Dill- och citronströmming
- Caesarsill
- Purjo- och pepparrotströmming
- Senapsill
- Matjessill
- Inlagd sill
- Potatissallad (V)
- Äggsallad
- Rökt skarpö sill
- Sikrom, gräddfil och rödlök
- Svart Caviart (V)
- Gröna mussler med ponzusås
- Säsogens 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 fläsksallad
- 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 salladsölk (V)

WARM DISHES

- Krabbkakor
- Stekt forell med säsogens svampsås
- Grönsaker med grillade räkor
- BBQ baby back ribs
- Soja- och ingefärskyckling
- Köttbullar med lingon
- Rostbiff
- Säsogens rostade potatisar (V)
- Arancini risbollar
- Säsogens grönsaker (V)
- Ärtbiffar (V)
- Friterade värrullar (V)
- Rödvinsås
- Bearnaisesås
- Sweet chilisås (V)
- Basmatiriis (V)

DESSERTS

- Kamamousse och blåbärsshott
- 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

Vårt kök och handlings sätt 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. (v) = vegansk. Sortimentssavikelser kan forekomma.

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
- 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)

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 selection

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. The selection may vary.

Ужин

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

- 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-порей и хрена
- Сельдь в горчице
- Сельдь «Матъес»
- 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 сerrano 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 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
- Тефтели с брусничой
- 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
- Арбуз
- Бри сыр
- Ауга сыр
- Копченый сыр
- Forte сыр
- Варенья
- Крекеры
- Конфеты
- Мармелад
- Ассорти мороженого

Наша кухня и способы обработки созданы с целью обеспечения безопасности пищевых продуктов. Несмотря на тщательное разделение ингредиентов, во избежание любых следов аллергенов, мы не можем на 100% гарантировать свободную от аллергенов среду – наша продукция может содержать следы глютена или других аллергенов. (v) = веган. Ассортимент может варьироваться.