



GRANDE BUFFET

GREEN MARKET

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

STREET FOOD

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

LÕUNA

FISH MARKET

Kuumsuitsulõhesalat
Õrnsoolalõhe sinepikastmega
Marineeritud järvekala
Krevetid
Räim mustasõstramarinaadis
Kadamarjaräim
Tilli-sidruniräim
Caesari heeringas
Räim porru-mädarõikamarinaadis
Sinepiheeringas
Matjes-heeringas
Marineeritud heeringas
Kartulisalat (V)
Munasalat
Sprotid
Siimarija-mousse, hapukoor ja punane sibul
Must Caviart (V)
Hooajaline mereannisalad
Keedetud kartulid
Aioli ürtidega
Rhode Islandi tillikaste

MEAT MARKET

Suitsusaunasink
Caesari salat
Kana-pastasalat
Mozzarella-tomatisalat
Veiselihasalat marineeritud köögiviljadega ja mädarõikakaste
Külmsuitsutatud põhjapõdra ja kartuli salat
Kanamaksa vaht õuna ja Vana Tallinnaga

WARM DISHES

Kalakoogid
Küpsetatud pollak krevetikastmega
Köögiviljad grillitud krevettidega
Peakoka sealiha
Soja-ingverikana
Lihapallid ja pohlad
Veisehautis
Hooajalised röstitud kartulid (V)
Arancini riisipallid
Hooajalised köögiviljad (V)
Hernekotletid (V)
Frititud kevadrullid (V)
Kartuligratään
Punaveinikaste
Bernaise kaste
Magus tšillikaste (V)

DESSERTS

Kamavaht mustikaga
Pavlova marjadega
Vaarika-rabarri kook
Šokolaadivaht
Šokolaadi-toorkook India pähklitega (V)
Marjasmuuti (V)
Kirsikompott (V)
Värske puuviljasalat
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 toorainet käideldakse eraldi, ei saa me tagada 100% allergeenivaba keskkonda – meie tooted võivad sisaldada vähesel määral gluteeni või muude allergeenide jääke.
(V) = vegan. Sortiment võib vahelduda.

GREEN MARKET

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

STREET FOOD

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

LOUNAS

FISH MARKET

Lämminsavulohisalaattia
Graavilohta ja sinappikastiketta
Marinoitua järvikalaa
Katkarapuja
Silakkaa mustaherukkamarinaadissa
Silakkaa ja katajanmarjoja
Tillisiruunasilakkaa
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

MEAT MARKET

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

WARM DISHES

Kalakakkuja
Paahdettua seitiä katkarapukastikkeella
Kasviksia ja jättikatkarapuja
Keittiömestarin possua
Soija-inkivääri kanaa
Lihapullia puolukoilla
Härkämuhennosta
Paahdettuja kauden perunoita (V)
Arancini riisipalloja
Kauden vihanneksia (V)
Hernepihvejä (V)
Friiterattuja kevätrullia (V)
Kermaperunoita
Punaviinikastiketta
Bernaise-kastiketta
Sweet chili -kastiketta (V)

DESSERTS

Kamamousse ja mustikkashotti
Pavlova marjoilla
Mansikka-raparperikakku
Suklaamousse
Suklaaraakakakku cashewpähkinöillä (V)
Marjasmoothie (V)
Kirsikkakompottia (V)
Tuorehedelmäsalaattia
Brie juustoa
Aura juustoa
Savujuustoa
Forte juustoa
Hilloa
Voileipäkeksejä
Makeiset
Hedelmähyttelöä
Jäätelö

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. (V) = vegaaninen.
Lisätietoja ruokalajien allergeeneista saat henkilökunnalta.



GRANDE BUFFET

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

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)

LUNCH

FISH MARKET

Smoked salmon salad
Gravlax and mustard sauce
Pickled lake fish
Shrimps
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 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
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

WARM DISHES

Fish cakes
Roasted pollock with shrimp sauce
Vegetables with grilled scampi
Chef's Pork
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)
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 – our products may contain traces of gluten or other allergens. (v) = vegan. Please consult the crew for more information about food allergens.

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

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, кимчхи, соусом сирача, кинзой и зеленым луком (V)

ОБЕД

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-порея и хрена
Сельдь в горчице
Сельдь «Матьес»
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
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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рыбные котлетки
Запеченная сайда с соусом из креветок
Овощи с креветками на гриле
Свинина от шеф-повара
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
Аура 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.