



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-porgandisalat

FISH MARKET

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

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

FISH MARKET

Savusiikamoussea
Salaattia revityllä savulohella
Graavilohta ja sinappikastiketta
Marinoitua järvikalaa
Katkarapuja
Toast Skagen
Silakkaa mustaherukkamarinaadissa
Silakkaa ja katajanmarjoja
Tilli- sitruunasilakkaa
Caesarsilliä
Purjo-piparjuurisilakkaa
Sinappisilliä
Matjessilliä
Marinoitua silliä
Perunasalaattia (V)
Munasalaattia
Savustettua kilohailia
Siian mätiä
Smetanaa ja punasipulia
Caviarttia (V)
Vihreitä simpukoita Ponzu-kastikkeella
Kauden kala- ja äyriäissalaattia
Keitettyä perunaa
Aiolia yrteillä
Rhode Island tillikastike
Kevysti suolattua siikaa ja mangosalsaa

ÕHTUSÖÖK

MEAT MARKET

Serrano sink ja melon
Vasikakeele tonnato
Kanavardad *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
Paprikatšatni (V)
Kanatiivad magusa tšilli kastmega
Kurgi-tšillisalat (V)
Aasiapärase kala-riisalat
Misosupp nuudlite, tšillipasta, *kimchi*, *sriracha*-kastme, koriandri ja rohelise sibulaga (V)

Meie köök ja toidukaätlusmeetodid 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.

ILLALLINEN

MEAT MARKET

Serranokinkkua ja melonia
Vasikan kieltä
Teriyaki kanavartaita
Caesarsalaattia
Mozzarella-tomaattisalaatti
Häränlihassalaatti 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)
Kanansiipiä sweet chili -kastikkeessa
Kurkku-chilisalaattia (V)
Aasiaalaista kala-riisísalaattia
Misokeittoa ja nuudeleita, chilipastaa, kimchi, siracha-kastiketta, korianteria ja vihreää sipulia (V)

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.

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)
Hernekottletid (V)
Frititud kevadrullid (V)
Punaveinikaste
Bernaise kaste
Magus tšillikaste (V)
Basmatiriis (V)

DESSERTS

Kamavaht mustikaga
Pavlova marjadega
Muraka-juustukook
Tiramisu vaht šokolaadikorvikeses
Vaarika-rabarbrü 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

WARM DISHES

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

DESSERTS

Kamamoussea ja mustikkashotti
Pavlovaa marjoilla
Lakkajuustokakkua
Tiramisuvaahtoa suklaakupissa
Mansikka-raparperikakkua
Suklaamoussea
Suklaaraakakakku cashewpähkinöillä (V)
Marjasmoothie (V)
Kirsikkakompottia (V)
Ananasta limellä ja mintulla
Vesimelonia
Brie juustoa
Aura juustoa
Savujuustoa
Forte juustoa
Hilloa
Voileipäkeksejä
Makeiset
Hedelmähyttelöä
Jäätelö



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

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

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-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

DINNER

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.

УЖИН

МЯСНОЙ ПРИЛАВОК

Хамон серрано 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)

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.

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

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 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
Арбуз
Бри сыр
Ауга сыр
Копченый сыр
Forte сыр
Варенья
Крекеры
Конфеты
Мармелад
Мороженое