



# GRANDE BUFFET

## Vakariņas

### GREEN MARKET

- Stikla nūdeju salāti ar citronu un ingvera vinegretu
- Grilētu dārzenu un kuskusa salāti
- Pupiņu salāti ar falafelu un valriekštiem
- Salāti ar kurkumā marinētiem kāpostiem, cukurzirņiem un āboliem
- Coleslaw salāti Āzijas gaumē
- Grieku salāti ar tofu
- Hummus
- Salātu izlase
- Avokado
- Tomāti
- Marinēti sarkanie sīpoli
- Rieksti
- Tapenāde, garšaugu pasta
- Zaļais šots
- Salāti ar wakame un kāpostiem
- Korejiešu salāti ar lēcām un burkāniem

### FISH MARKET

- Kūpinātas siņas ikru muss
- "Plucināta" kūpināta laša salāti
- Mazsālīts lasis ar sinepju mērci
- Marinēta ezera zivs
- Garneles
- UzkodaSkagen
- Sijķes upēņu marinādē
- Sijķes kadiķu marinādē
- Sijķes ar dillēm un citronu
- Cēzara sijķes
- Sijķes puravu un mairutku marinādē
- Sijķes sinepju mērcē
- Matjes sijķes
- Marinētas sijķes
- Kartupeļu salāti (V)
- Olu salāti
- Šprotes
- Sigas ikri
- Skābais krējums un sarkanie sīpoli
- Jūras augu kaviārs (V)
- Zaļās mīdijas ar Ponzumērci
- Sezonas salāti ar jūras vēltēm
- Vārti kartupeļi
- Aioli* ar garšaugiem
- Rodaliendas mērce ar dillēm
- Mazsālīta siņa un mango salsa

### MEAT MARKET

- Serrano šķiņķis un melone
- Teļa mēle ala vitello tonnato
- Terijaki vistas šašlikis
- Cēzara salāti
- Mocarella un tomātu salāti
- Liellopa gaļas salāti ar marinētiem dārzeniņiem un mairutku mērci
- Auksti kūpinātas brieža gaļas putas uz rudzu maizes
- Vistas aknas ar Vana Tallinn liķieri

### STREET FOOD

- Veģetārs Pad Thai (V)
- Cūkgaļas salāti taizemiešu gaumē
- Ziedkāpostu karijs (V)
- Vistas karijs
- Naan maize
- Raita mērce
- Saldo piparu čatnijs (V)
- Vistu spārnīni ar saldo čili mērci
- Gurķu salāti ar čili (V)
- Risu salāti ar zivīm Āzijas gaumē
- Miso zupa ar nūdelēm, čili, kimči, Sirachamērci, koriandru, zaļajiem lociņiem (V)

### WARM DISHES

- Krabju kotletes
- Cepta forele ar sezonas sēņu mērci
- Dārzeni ar ceptām garneļēm
- Cūkas ribiņas BBQ
- Vista sojas-ingvera marinādē
- Gaļas bumbiņas ar brūklenēm
- Rostbifs
- Cepti sezonas kartupeļi
- Risu bumbiņas Arancini
- Sezonas dārzeni
- Zirņu kotletes (V)
- Cepti pavasara rullīši ar dārzeniņiem (V)
- Sarkanvīna mērce
- Bearnaise mērce
- Saldā čili mērce (V)
- Basmati rīsi (V)

### DESSERTS

- Kamaputas ar upenēm
- Pavlova kūka ar ogām
- Lāceņu siera kūka
- Tiramisu muss šokolādes kausiņā
- Zemeņu un rabarberu kūka
- Šokolādes putas
- Svaigā šokolādes kūka ar Indijas riekstiem (V)
- Ogu smūtijs (V)
- Ķiršu kompots (V)
- Ananāsi ar laimu un piparmētrām
- Arbūzs
- Brie siers
- Aura siers
- Kūpināts siers
- Forte siers
- levārijumi (V)
- Cepumi
- Konfektes
- Marmelāde
- Saldējumu izlase

Mūsu virtuve un ēdiena gatavošanas metodes ir veidotas, lai radītu drošu ēdiena. Neskatoties uz rūpīgu ēdiena sastāvdaļu atdalīšanu, lai izvairītos no jebkādu alergēnu klātbūtnes, mēs nevaram garantēt 100% alergēnu neesamību mūsu ēdienos. (v) = vegān. Produktu sortiments var atšķirties.

## 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, örtpålägg
- Grön shot
- Wakame- och kålsallad
- Koreansk lins- och morotssallad

### FISH MARKET

- Rökt sikmousse
- Pulled rökt laxsallad
- Gravlax med senapsås
- Marinerad sötvattensfisk
- Räkor
- Toast Skagen
- Strömming i svartvinbärsmarinad
- Enbärsströmming
- Dill- och citronströmming
- Caesarsill
- Purjo- och pepparrottsströmming
- Senapsill
- Matjessill
- Inlagd sill
- Potatissallad (V)
- Äggsallad
- Rökt skarpsill
- Sikrom
- Gräddfil och rödlök
- Svart Caviart (V)
- 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 tomatssallad
- Biffsallad med marinerade grönsaker och pepparrotssås
- Kallrökt renmousse på rågbröd
- Kycklinglevermousse med äppelgeté och Vana Tallinn

### STREET FOOD

- Vegetarisk Pad Thai (V)
- Thailändsk fläksallad
- Blomkålscurry (V)
- Kycklingcurry
- Naan
- Raita
- Paprikachutney (V)
- Kycklingvingar i sweet chilisås
- Gurksallad med chilli (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
- Arancini risbollar
- Säsongens grönsaker
- Ärtbiffar (V)
- Friterade vårrullar (V)
- Rödvinås
- Bearnaisesås
- Sweet chilisås (V)
- Basmatiris (V)

### DESSERTS

- Kamamousse och blåbärsshot
- 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 (V)
- SmörgåskeX
- Godis
- Marmelad
- Glass

Vårt kök och handlingsätt 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. Sortimentssavvikelser kan forekomma.

## Dinner

### GREEN MARKET

- Glas noodle salad with lemon and ginger vinaigrette
- Grilled vegetable and cous cous salad
- 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 horseradish 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
- Arancini rice balls
- Seasonal vegetables
- 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
- Chocolat mousse
- Chocolat 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 (V)
- 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 «враного» копченого лосося
- Гравлак с горчичным соусом
- Маринованная озерная рыба
- Креветки
- Тост «Скаген»
- Салака в черносмородиновом маринаде
- Салака с можжевельником
- Салака с укропом и лимоном
- Салака «Цезарь»
- Салака в маринаде из лука-порея 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
- Айюли с травами
- Соус Род-Айленд с укропом
- Малосольный сиг и сальса из манго

### МЯСНОЙ ПРИЛАВОК

- Хамон serrano и дыня
- Телячий язык а-ля вителло tonnato
- 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 спладким 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)

### 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
- Рисовые шарики аранчини
- Сезонные овощи
- 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 моршобой
- 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 (V)
- 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.