



# DELIGHT BUFFET

## Lõunasöök/ Õhtusöök

### KÖÖGIVILJATURG

Klaasnuudlisalat sidruni-ingverivinegretiga  
Oasalat falafeli ja Kreeka pähklitega  
Kreeka salat tofuga  
Hummus  
Roheline salat  
Kirsstomatid  
Marineeritud punane sibul  
Maapähklid  
*Wakame*-kapsasalat  
Korea lääitse-porgandisalat

### KÜLMAD ROAD

Kuumsuitsulõhesalat  
Õrnsoolalõhe sinepikastmega  
Marineeritud järvekala  
Krevetid  
*Toast Skagen*  
Räim mustasõstramarinaadis  
Tilli-sidruniräim  
Sinepiheeringas  
*Matjes*-heeringas  
Salat  
Sprotid  
Hapukoor ja punane sibul  
Must Caviart (V)  
Rohelised rannakarbid *ponzu*-kastmes  
Hooajaline mereannisalat  
Keedetud kartulid  
*Aioli* ürtidega  
*Serrano* sink ja melon  
Kanavardad *teriyaki*-kastmega  
Caesari salat  
*Mozzarella*-tomatisalat  
Veiselihasalat marineeritud köögiviljadega ja mädarõikakaste  
Köögivilja *Pad Thai* (V)  
Naan leib  
Kurgi-tšillisalat (V)

### KUUMAD ROAD

Krabikoogid  
Peakoka kala  
Peakoka sealih  
Peakoka kana  
Lihapallid ja pohlad  
Rostbiif  
Veisehautis  
Hooajalised röstitud kartulid (V)  
Hooajalised köögiviljad (V)  
Basmatiriis (V)  
Hernekotletid (V)  
Frititud kevadrullid (V)  
Punaveinikaste  
*Bernaïse* kaste

### DESSERDID

Pavlova marjadega  
Muraka-juustukook  
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  
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.

## Lounas/ Päivällinen

### VIHANNESTORI

Lasinuudelisalaattia sitruuna-inkiväärivinegrettellä  
Papusalaatti falafelilla ja saksanpähkinöillä  
Kreikkalaista salaattia tofulla  
Hummusta  
Salaattisekoitus  
Tomaattia  
Marinoitua punasipulia  
Pähkinöitä  
Wakamea ja kaalisalaattia  
Korealaista linssi- ja porkkanasalaattia

### KYLMÄT RUOAT

Lämminsavulohisalaattia  
Graavilohta ja sinappikastiketta  
Marinoitua järvikalaa  
Katkarapuja  
Toast Skagen  
Silakkaa mustaherukkamarinaadissa  
Tillisitruunasilakkaa  
Sinappisilliä  
Matjessilliä  
Salaattia  
Savustettua kilohailia  
Smetanaa ja punasipulia  
Caviarttia (V)  
Vihreitä simpukoita Ponzu-kastikkeella  
Kauden kala- ja äyriäissalaattia  
Keitettyä perunaa  
Aiolia yrteillä  
Serranokinkkua ja melonia  
Teriyaki kanavartaita  
Caesarsalaattia  
Mozzarella-tomaattisalaatti  
Häränlihasalaatti marinoiduilla vihanneksilla ja piparjuurikastikkeella  
Kasvis Pad Thai (V)  
Naanleipää  
Kurku-chilisalaattia (V)

### LÄMPIMÄT RUOAT

Rapukakkuja  
Keittiömestarin kalaa  
Keittiömestarin possua  
Keittiömestarin kanaa  
Lihapullia puolukoilla  
Paahtopaistia  
Härkämuhennosta  
Paahdettuja kauden perunoita (V)  
Kauden vihanneksia (V)  
Basmatiriisiä (V)  
Hernepihvejä (V)  
Friiterattuja kevätrullia (V)  
Punaviinikastiketta  
Bearnaise-kastiketta

### JÄLKIRUOAT

Pavlovaa marjoilla  
Lakkajuustokakkua  
Mansikka-raparperikakkua  
Suklaamoussea  
Suklaaraakakakku cashewpähkinöillä (V)  
Marjasmoothie (V)  
Kirsikkakompottia (V)  
Ananasta limellä ja mintulla  
Vesimelonia  
Brie  
Aura juustoa  
Saustettua juustoa  
Forte juustoa  
Hilloa  
Voileipäkeksejä  
Hedelmähyttelöä  
Jäätelövalikoima

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. Valikoima voi vaihdella.

## Lunch/ Dinner

### GREEN MARKET

Glas noodle salad with lemon and ginger vinaigrette  
Bean salad with falafels and walnuts  
Greek salad with tofu  
Hummus  
Salad mix  
Tomatoes  
Marinated red onions  
Nuts  
Wakame and cabbage salad  
Korean lentil and carrot salad

### COLD TABLE

Smoked salmon salad - shuttle  
Gravlax and mustard sauce  
Pickled lake fish  
Shrimps  
Toast skagen  
Baltic herring in blackcurrant marinade  
Dill and lemon pickled Baltic herring  
Herring in mustard sauce  
Matjes herring  
Salad  
Smoked Baltic sprats  
Sour cream and red onion  
Black Caviart (V)  
Green mussels with ponzu sauce  
Seasonal seafood salad  
Boiled potatoes  
Herb aioli  
Serrano ham and melon  
Teriyaki chicken skewers  
Caesar salad  
Mozzarella and tomato salad  
Beef salad with marinated vegetables and horseradish sauce  
Vegetarian Pad Thai (V)  
Naan bread  
Cucumber and chilli salad (V)

### WARM DISHES

Crab cakes  
Chef's Fish  
Chef's Pork  
Chef's Chicken  
Meatballs and lingonberries  
Roast beef  
Beef stew  
Roasted seasonal potatoes (V)  
Seasonal vegetables (V)  
Basmati rice  
Pea cutlets (V)  
Fried vegetable spring rolls (V)  
Red wine sauce  
Béarnaise sauce

### DESSERTS

Berry Pavlova  
Cloudberry cheesecake  
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  
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.