

# РОЖДЕСТВЕНСКИЙ СТОЛ

## РЫБНЫЙ ПРИЛАВОК

Сельдь в горчичном соусе  
Сельдь в черносмородиновом маринаде  
Сельдь а-ля рюс  
Сельдь по-фински в традиционном маринаде  
Салака в сливочном горчичном соусе  
Скумбрия горячего копчения  
Салака (ассорти):  
с манго и имбирем, с красной смородиной, с фенхелем, с глёмом  
Икра форели  
Черная альгиновая икра Caviart (v)  
Нашинкованный лук  
Крем-фреш  
Цельные креветки  
Соус Род-Айленд  
Айоли  
Зеленые мидии с соусом пондзу  
Веррин - мусс из рыбы и омара  
Тост «Скаген» с креветками на ржаном хлебе  
Гравлак с укропом  
Копченый лосось с соусом тартар  
Малосольный сиг с яблочно-клюквенным салатом  
Фаршированные яйца с муссом из Kalles kaviar  
Отварной картофель  
Копченая ряпушка  
Майонез с горчицей  
Дольки лимона  
Картофельный салат (v)  
Икра радужной форели  
Припущенный лосось и брусничный майонез  
Копченый сиг  
Копченые креветки  
Маринованные голубые мидии  
Жареный картофель со сливками

## РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПРИЛАВОК

Грибной салат (v)  
Вальдорфский салат (v)  
Традиционный финский салат из свеклы со свекольным кремом  
Картофельный салат  
Зеленый салат  
Оливковое масло, бальзамический уксус  
Ростбиф, мусс с хреном, маринованные лисички  
Копченое филе индейки с апельсинами  
Паштет из утиной печени  
Нарезанная рождественская ветчина (розовая и натуральная)  
Ассорти судовой горчицы  
Копченая ветчина из лося  
Холодец из свинины и телятины  
Натуральная рождественская ветчина  
Тыквенный салат

## 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  
Порккала - веганский «лосось холодного копчения» (v)

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Натуральная ветчина, горчично-яблочный соус \*  
Ростбиф с перечным соусом  
Филе индейки со сливочно-коньячным соусом \*\*  
Свиная грудинка  
Радужная форель, голландский соус  
Жареное филе салаки  
Искушение Янсона  
Тефтели из говядины  
Судовые рождественские колбаски  
Сливы, горошек и яблочное варенье (v)  
Морковный гратен  
Брюквенный гратен  
Картофельный гратен  
Краснокочанная капуста (v)  
Запеченные корнеплоды в глазури из кленового сиропа (v)  
Картофель с розмарином

## ДЕСЕРТЫ

Мороженое  
Соусы  
Апельсиновая шарлотка с кардамоном  
Рождественский пирог  
Панна котта с белым шоколадом и крошкой из мятных леденцов  
Рисовый пудинг с апельсином (v)  
Ягодные смузи  
Шоколадный мусс  
Фруктовый суп со взбитыми сливками  
Чизкейк с морошкой  
Мармелад и шоколадные «льдинки»  
Рождественские яблоки  
Клементины  
Имбирные пряники  
Фруктовый салат  
Ассорти судовых конфет  
Безе  
Сыроедческий шоколадный торт с кешью (v)

## СЫРНОЕ АССОРТИ

Стилтон  
Чеддер  
Грюйер  
Лапландский сыр с морошковым вареньем  
Варенье из инжира  
Орехи  
Вишневый соус  
Крекеры  
Ореховый хлеб  
Сушеные абрикосы, финики и инжир

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. \* На судне из Хельсинки / \*\* На судне из Стокгольма