

Jõulubuffet

KALALAUD

Sinepiheeringas
 Mustasõstraheeringas
 Venepärane heeringas
 Klaasimeistriheeringas
 Koorene sinepiräim
 Kuumsuitsumakrell
 Räämevalik:
 mango-ingveri, punasesõstra, fenkoli, glögi
 Forellimari
 Must meremari (v)
 Sibulakuubikud
Crème fraîche
 Koorimata krevetid
 Rhode Island kaste
Aioli
 Rohekarbid *ponzu* kastmes
 Kala-kooriklooma-*mousse*
 Krevetid Skagen rukkilaisal
 Örnsoolalõhe tilliga
 Kuumsuitsulõhe tartarkastmega
 Örnsoola siiafilee, jõhvika-õuna salat
 Kanamunapooled, Kalle Kaviari vaht
 Keedukartul
 Marineeritud röstitud silmud
 Sinepimajonees
 Sidrunilohud
 Kartulisalat (v)

JÕULULAUD

Seenesalat (v)
 Waldorfi salat (v)
 Rosolli ja punapeedikoor
 Kartulisalat
 Roheline salat
 Oliiviõli, balsamico
 Rostbif, mädarõikakreem ja marineeritud kukeseenad
 Suitsutatud kalkunifilee apelsiniga
 Pardimaksapsteet
 Jõulusink
 Laeva sinepivalik
 Kuumsuitsu pödrasink
 Lihatarretis
 Hallsoolatud jõulusink
 Kõrvitsasalat

GREEN MARKET

Klaasnuudlisalat sidruni-ingverivinegretiga
 Grillitud kõogivilja ja kuskussi salat
 Oasalat falafeli ja Kreeka pähklitega
 Kurkumiga marineeritud kapsasalat suhkruherneste ja õuntega
 Aasiapärane *cole slaw*
 Kreeka salat tofuga
 Hummus
 Roheline salat
 Avokaado
 Kirsstomatid
 Marineeritud punane sibul
 Maapähklid
Tapenade, ürdimääre
 Roheline šott
Wakame-kapsasalat
 Korea läätse-porgandisalat
Porkkala -vegani "külmuitsulõhe" (v)

SOOJAD TOIDUD

Hallsoolatud sink, sinepi-õunakaste *
 Rostbif piprakastmega
 Kalkunipraad ja konjaki-koorekaste **
 Seaküjepraad
 Röstitud forell, Hollandi kaste
 Praetud räämefileed
 Janssoni kiusatus
 Veiselihapallid
 Laeva jõuluvorstid
 Mustad ploomid, rohelised herned, õunapüree (v)
 Porgandivorm
 Hapukapsas
 Punane kapsas (v)
 Vahtraasirupiga röstitud ahjujuurviljad (v)
 Rosmariinkartulid

MAGUSTOIDUD

Jäätisevalik
 Erinevad kastmed
 Apelsini-kardemonišarlott
 Kebabkook
 Valgešokolaadi *panna cotta* "polkagrís" karamellipuruga
 Apelsinriis (v)
 Marjasmuuti
 Šokolaadi-*mousse*
 Puuviljakissell ja vahukoore
 Muraka-juustukook
 Marmelaad ja jääšokolaad
 Öunad
 Mandariinid
 Piparkoogid
 Värske puuviljasalat
 Laeva kompvekivalik
 Besee
 Šokolaadi-toorkook India pähklitega (v)

JUUSTULAUD

Stiltoni juust
 Cheddar-juust
 Gruyère-juust
 Leibjuust ja murakamoos
 Viigimarja moos
 Pähklid
 Kirsikompost
 Kreekerid
 Pähklileib
 Kuivatatud aprikoosid, datlid, viigimarjad

Meie köök ja toidukaütlisemeetodid on korraldatud nii, et oleks tagatud toiduhutus. Hooldimata sellast, et erinevat toorainet käideldakse eraldi, ei saa me tagada 100% allergeniivaba keskkonda – meie tooted võivad sisaldada vähesel määral gluteeni või munde allergeneid jääke. (v) = vegan. Sortiment võib vahelduda.

* Saadaval väljumisel Tallinnast
 ** Saadaval väljumisel Stokholmist

Julbord

FISK MARKET

Senapssill
 Svartvinbärs sill
 Sill à la Russe
 Glasmästarsill
 Strömmingsrullar i krämig senapssås
 Rökt makrill
 Strömmingsurval:
 mango och ingefära, rödvinbär, fänkål, glögg
 Forellrom
 Svart Caviart (v)
 Hackad lök
 Crème fraîche
 Hela räkor
 Rhode Island-sås
 Aioli
 Grönmuslor med ponzusås
 Fisk- och skaldjursmousse
 Toast Skagen på rågröd
 Gravad lax och dill
 Varmrökt lax, tartarsås
 Lättsaltat sik, tranbär-äppelsallad
 Ägg och Kalles kaviar
 Kokt potatis
 Marinerat och stekt nejonöga
 Senapsmajonnäs
 Citronklyftor
 Potatissallad (v)

JULBORD

Traditionell svampsallad (v)
 Waldorfsallad (v)
 Rosollisallad med rödbetsgrädd
 Potatissallad
 Grönsallad
 Olivolja och balsamico
 Rostbiff, pepparrotsmousse, marinerade kantareller
 Rökt kalkonbröst med apelsin
 Ankleverpaté
 Skivad grä- och rödsaltad skinka
 Fartygets urval av senap
 Rökt älgskinka
 Kalvsylta
 Gräsaltad julskinka
 Pumpsallad

GREEN MARKET

Glasnudelsallad med citron- och ingefärsvinägrett
 Couscousallad med grillade grönsaker
 Bönsallad med falafel och valnötter
 Gurkmejamarinerad kålsallad med sockerärter och äpplen
 Asiatisk coleslaw
 Grekisk sallad med tofu
 Hummus
 Salladsmix
 Avokado
 Tomat
 Marinerad rödlök
 Nötter
 Tapenade, örtpålägg
 Grön shot
 Wakame- och kålsallad
 Koreansk lins- och morotssallad
 Porkkala - vegansk lax på morötter (v)

VARMRÄTTER

Gräsaltad julskinka, senap och äppelsås *
 Rostbiff och pepparsås
 Kalkonbröst och gräddig konjaksås **
 Revbensspjäll
 Regnbågslax, Hollandaise-sås
 Stekta strömmingbiffar
 Janssons frestelse
 Köttbullar
 Fartygets julkorvar
 Plommon, ärter och äppelsyllt (v)
 Morotslåda
 Surkål
 Rödkål (v)
 Lönnsirapsrostade ugnsfrukter (v)
 Rosmarinpotatis

DESSERTER

Glass
 Såser
 Apelsin-kardenumma-Charlottakaka
 Julkaka
 Vitchokladpannacotta med polkagriskross
 Apelsin-rispudding (v)
 BärsMOOTHIE
 Chokladmousse
 Fruktsoppa med vispgräde
 Hjortronostkaka
 Marmelader och chokladtryffel
 Juläpplen
 Klementiner
 Pepparkakor
 Färsk fruktsallad
 Fartygets godis
 Maräng
 Raw food-tårta med choklad och cashewnötter (v)

URVAL AV OSTAR

Stiltonost
 Cheddarost
 Gruyère-ost
 Kaffeeost och hjortronsyllt
 Fikonsyllt
 Nötter
 Körsbärskompost
 Kex
 Nötbröd
 Torkade aprikoser, dadlar och fikon

Vårt kök och produkthantering 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. Sortimentsavvikelser kan forekomma.

* Tillgänglig på avresor från Tallinn
 ** Tillgänglig på avresor från Stockholm

Christmas Buffet

FISH MARKET

Mustard herring
 Blackcurrant herring
 Herring à la russe
 Traditional Finnish marinated herring
 Creamy mustard Baltic herring
 Hot smoked mackerel
 Baltic herring assortment:
 mango and ginger, redcurrant, fennel, glögg
 Trout roe
 Black Caviart (v)
 Minced onion
 Crème fraîche
 Whole shrimps
 Rhode Island sauce
 Aioli
 Green mussels with ponzu sauce
 Fish and shellfish mousse
 Shrimp Skagen on bread
 Gravlax with dill
 Smoked salmon with tartar sauce
 Lightly salted whitefish, cranberry and apple salad
 Egg halves with Kalles kaviar mousse
 Boiled potatoes
 Marinated roasted lamprey
 Mustard mayonnaise
 Lemon wedges
 Potato salad (v)

CHRISTMAS MARKET

Mushroom salad (v)
 Waldorf salad (v)
 Traditional Finnish beetroot salad with beetroot cream
 Potato salad
 Green salad
 Olive oil, balsamic vinegar
 Roast beef, horseradish mousse, marinated chanterelles
 Smoked turkey breast with orange
 Duck liver paté
 Pink cured and naturally cured sliced Christmas ham
 Ship's mustard assortment
 Smoked elk ham
 Headcheese
 Naturally cured Christmas ham
 Pumpkin salad

GREEN MARKET

Glass noodle salad with lemon and ginger vinaigrette
 Couscous salad with grilled vegetables
 Bean salad with falafel and walnuts
 Turmeric pickled cabbage salad with sugar peas and apple
 Asian coleslaw
 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
 Porkkala-vegan cold smoked salmon from carrots (v)

HOT MEAL

Naturally cured ham, mustard and apple sauce *
 Roast beef with pepper sauce
 Turkey breast with creamy Cognac sauce **
 Pork side
 Rainbow trout, hollandaise sauce
 Fried Baltic herring fillets
 Jansson's temptation
 Beef meatballs
 Ship's Christmas sausages
 Plums, peas and apple jam (v)
 Carrot gratin
 Sauerkraut
 Red cabbage (v)
 Maple glazed roasted root vegetables (v)
 Rosemary potatoes

DESSERT MARKET

Ice cream
 Sauces
 Orange and cardamom charlotte
 Christmas cake
 White chocolate panna cotta with crushed polkagrís candy
 Rice pudding with orange (v)
 Berry smoothie
 Chocolate mousse
 Mixed fruit soup and whipped cream
 Cloudberry cheesecake
 Marmalade and ice chocolate
 Christmas apples
 Klementines
 Gingerbread
 Fresh fruit salad
 Ship's candy selection
 Meringue
 Raw chocolate cake with cashews (v)

CHEESE ASSORTMENT

Stilton cheese
 Cheddar cheese
 Gruyere cheese
 Bread cheese and cloudberry jam
 Fig jam
 Nuts
 Cherry compote
 Crackers
 Nut bread
 Dried apricots, dates and figs

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.

* Available on departure from Tallinn
 ** Available on departure from Stockholm

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 глёгом
 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
 Гравлакс с укропом
 Копченый лосось с соусом тартар
 Малосольный сиг с яблочно-клюквенным салатом
 Фаршированные яйца с муссом из Kalles kaviar
 Отварной картофель
 Маринованные миноги
 Майонез с горчицей
 Дольки лимона
 Картофельный салат (v)

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 фафалелем 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 вакамаэ 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
 Квашеная капуста
 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
 Бесе
 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 глютенa или других аллергенов. (v) = веган. Ассортимент может варьироваться.

* На судне из Tallinna
 ** На судне из Стокгольма



GRANDE BUFFET