

Ziemassvētku ēdieni

ZIVJU ĒDIENI

Sijķes sinepju marinādē
Sijķes upeņu marinādē
Sijķes a’la Russe gaumē
Sijķes tradicionālā Somijas marinādē
Sijķes krēmīgā sinepju mērcē
Karsti kūpināta skumbrija
Baltijas siļķu izlase
ar mango un ingveru, ar jāņogām, ar fenheļiem, ar karstvīnu
Foreles ikri
Melnais kaviārs (v)
Sasmaicināti sīpoli
Crème fraîche
Garneles
Rodas salas mērce
Aioli mērce
Zaļās mīdijas ar Ponzu mērci
Zivju un gliemeņu muss
Garneļu Skagen ar maizi
Mazsālīts lasis ar dillēm
Kūpināts lasis ar tartara mērci
Mazsālīta siņa, dzērveņu un ābolu salāti
Olu pusītes ar Kalles kaviāra putām
Vārīti kartupeļi
Cepti marinēti nēži
Sinepju majonēze
Citronu daiviņas
Kartupeļu salāti (v)

ZIEMASSVĒTKU ĒDIENI

Sēņu salāti (v)
Valdorfa salāti (v)
Tradicionāli Somijas biešu salāti ar biešu krēmu
Kartupeļu salāti
Zaļo lapu salāti
Oliveļļa, balzamiko etiķis
Rostbīfs, mārūtuku muss, marinētas gailenes
Kūpināta tītara krūtiņa ar apelsīniem
Pīļu aknu pastēte
Ziemassvētku šķiņķis šķēlēs (sarkanais un pelēkais)
Kuģa sinepju izlase
Kūpināts alņa šķiņķis
Cūkgaļas un teļa gaļas galerts
Sālīts Ziemassvētku šķiņķis
Ķiršu salāti
Sklandrausis

DĀRZENĪ

Stikla nūdeļu salāti ar citronu un ingvera vinegretu
Grīlētu dārzeņu un kukusua salāti
Pupuņu salāti ar falafelu un valriekstiem
Salāti ar kurkumā marinētiem kāpostiem, cukurzirņiem un āboliem
Coleslaw salāti
Āzijas gaumē
Grieķu salāti ar tofu
Hummus
Salātu izlase
Avokado
Tomāti
Marinēti sarkanie sīpoli
Rieksti
Tapenāde, garšaugu pasta
Zajais šots
Salāti ar wakame un kāpostiem
Korejiešu salāti ar lēcām un burkāniem
“Porkkala” (vegānu "aukstais lasis") (v)

SILTIE ĒDIENI

Sālīts šķiņķis, sinepju un ābolu mērce *
Rostbīfs ar piparu mērci
Tītara krūtiņa, krēmīgā konjaka mērce **
Cūkgaļas krūtiņa
Varavīksnes forele, Hollandaise mērce
Ceptas siļķu filejas
Jansona kārdinājums
Liellopa gaļas bumbiņas
Kuģa Ziemassvētku desiņas
Plūmes, zirņi un ābolu ievārījums (v)
Burkānu sacepums
Grūbu biezputra ar dārzeņiem
Skābēti kāposti
Sarkanie kāposti (v)
Krásní cepti dārzeņi ar ķjavu sīrupa glazūru (v)
Kartupeļi ar rozmarīnu
Speķa pīrāgi
Pelēkie zirņi ar speķi

SALDIE ĒDIENI

Saldējums
Mērces
Apelsīnu un kardamona šarlote
Ziemassvētku kūka
Baltās šokolādes pannacotta ar piparmētru ledeņu gabaliņiem
Rīsu pudiņš ar apelsīniem (v)
Ogu smūtiņi
Šokolādes muss
Augļu zupa ar putukrējumu
Lāceņu siera kūka
Marmelāde un ledus šokolāde
Ziemassvētku āboli
Klementīni
Piparkūkas
Augļu salāti
Kuģa saldumu izlase
Bezē
Šokolādes kūka ar riekstiem (v)
Rupjmaizes zupa ar putukrējumu

SIERU IZLASE

Stiltona siers
Čedaras siers
Grijēra siers
Lapzemes siers ar lāceņu ievārījumu
Vīgu ievārījums
Rieksti
Ķiršu mērce
Krekeri
Riekstu maize
Žāvētas aprikozes, dateles un vīģes

Mūsu virtuve un ēdiena gatavošanas metodes ir veidotas, lai radītu drošu ēdienu. Neskatoties uz rūpīgu ēdiena sastāvdaļu atdalīšanu, lai izvairītos no jebkādu alergēnu klātbūtnes, mēs nevaram garantēt 100% alergēnu neesamību mūsu ēdienos.

(v) = vegānu. Produktu sortiments var atšķīrīties.

* Piedāvājums spēkā ceļojot no Rīgas / ** Piedāvājums spēkā ceļojot no Stokholmas

Julbord

FISK MARKET

Senapssill
Svartvinbårssill
Sill à la Russe
Glasmåstersill
Strömmingsrullar i krämig senapssås
Rökt makrill
Strömmingsurval:
mango och ingefära, rödvinbår, fänkål, glögg
Forellrom
Svart Caviart (v)
Hackad lök
Crème fraîche
Hela räkor
Rhode Island-sås
Aioli
Grönmusslor med ponzusås
Fisk- och skaldjursmousse
Toast Skagen på rågrbröd
Gravad lax och dill
Varmrökt lax, tartarsås
Lightly salted whitefish, cranberry and apple salad
Ägg och Kalles kaviar
Kokt potatis
Marinerat och stekt nejonöga
Senapsmajonnäs
Citronklyftor
Potatissallad (v)

JULBORD

Traditionell svamp sallad (v)
Waldorfsallad (v)
Rosollisallad med rödbetsgrädde
Potatissallad
Grönsallad
Oliveolja och balsamico
Rostbiff, pepparrotsmousse, marinerade kantareller
Rökt kalkonbröst med appelsin
Ankleverpaté
Skivad grå- och rödsaltad skinka
Fartygets urval av senap
Rökt älgskinka
Kalvsylta
Gråsaltad julskinka
Pumpasallad
Sklandrausis - söt potatispaj

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

Gråsaltad julskinka, senap och äppelsås *
Rostbiff och pepparsås
Kalkonbröst och gräddig konjaksås **
Revbensspjäll
Regnbågslox, Hollandaise-sås
Stekta strömmingbiffar
Janssons frestelse
Köttbullar
Fartygets julkorvar
Plommon, ärter och äppelsytt (v)
Morotslåda
Pärilgryn och grönsaker
Surkål
Rödkål (v)
Lönnsirapsrostade ugnsrötfrukter (v)
Rosmarinpotatis
Mínipaj med bacon
Bacon och bönor

DESSERTER

Glass
Såser
Apelsin-kardemumma-Charlottakaka
Julkaka
Vitchokladpannacotta med polkagriskross
Apelsin-rispudding (v)
Bärsmoothie
Chokladmousse
Fruktosoppa med vispgrädde
Hjortronstkaka
Marmelader och chokladtryffel
Juläpplen
Klementiner
Pepparkakor
Färsk fruktsallad
Fartygets godis
Maräng
Raw food-tårta med choklad och cashewnötter (v)
Rågbrödspudding

URVAL AV OSTAR

Stiltonost
Cheddarost
Gruyère-ost
Kaffeost och hjortronsytt
Fikonsylt
Nötter
Körsbärskompott
Kex
Nötbröd
Torkade aprikozer, 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 förekomma.

* Tillgänglig på avresor från Rīga / ** 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
Troute 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
Sklandrausis - potato and carrot pie

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
Pearl barley with vegetables
Sauerkraut
Red cabbage (v)
Maple glazed roasted root vegetables (v)
Rosemary potatoes
Míni bacon pies
Bacon beans

DESSERT MARKET

Ice cream
Sauces
Orange and cardamom charlotte
Christmas cake
White chocolate panna cotta with crushed polkagris 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)
Rye bread dessert

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 Rīga / ** 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
Скumbрия горячего копчения
Салака (ассорти):
с манго и имбирем, с красной смородиной, с фенхелем, с глёмом
Икра форели
Черная альгиновая икра Caviart (v)
Нашинованный 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 судовых горчицы
Копченая ветчина из лося
Холодец из свинины и телятины
Натуральная рождественская ветчина
Тыквенный салат
Скландраусис - сладкий пирожок с картофелем

ОВОЩНОЙ ПРИЛАВОК

Салат из стеклянной лапши с лимонно-имбирным соусом vinegret
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 перченым соусом
Филе индейки со сливочно-коньячным соусом **
Свиная грудинка
Радужная форель, голландский соус
Жареное филе салаки
Искушение Янсона
Тэфтели из говядины
Судовые рождественские колбаски
Сливы, горошек и яблочное варенье (v)
Морковный гратен
Перловая крупа с овощами
Квашеная капуста
Краснокочанная капуста (v)
Запеченные корнелпеды в глазури из кленового сиропа (v)
Картофель с розмарином
Пирожки с беконом
Фасоль с беконом

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
Сыродеческий шоколадный торт с кешью (v)
Латышский десерт из ржаного хлеба

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 Риги / ** На судне из Стокгольма



GRANDE BUFFET