

Jõulubuffet

KALALAUD

Sinepiheeringas
Mustasõstraheeringas
Venepärane heeringas
Klaasimeistriheeringas
“Vähi” räim
Praetud räimepihvid marinaadis
Räimevalik:
glögi-, kadakamarja-, jõhvika
Siimari
Must meremari (vegan)
Sibulakuubikud
Crème Fraîche
Koorimata krevetid
Rhode Island kaste
Aioli
Marineeritud rohemerekarbid
Mereandide salat
Kreveti-skagen rukkileival
Õrnsoolalõhe tiiliga
Kuumsuitsulõhe tartarkastmega
Kuumsuitsusilamousse vahvlis
Kanamunapooled, Kalle Kaviari vaht
Keedukartul
Suitsutatud räabis
Sidrunlohud

JÕULULAUD

Seenesalat (v)
Waldorfi salat (v)
Rosolli ja punapeedikoor
Kartulisalat
Roheline salat
Oliviõli, Balsamico
Rostbiif ja mädarõikakaste
Kalkunifilee ja mustasõstražele
Pardimaksasteet
Jõulusink
Laeva sinepivalik
Suitsutatud lambapraad, Cumberlandi kaste

GREEN MARKET

Nuudli-köögiviljasalat
Kuskus-köögiviljasalat
Salat odrakruubi ja köögiviljadega
Falafel ja oad
Marineeritud punapeet ja balsamico
Herned, õunad ja pähklid
Lätsed ja valge miso
Tofu ja päiksekuivatatud tomatid
Hummus
Roheline salat
Avokaado
Kirsstomatid
Kurgid
Marineeritud punane sibul
Maapähklid
Tapenade, ürdimääre, punane pesto
Wakame salat
Kimchi
Porkkala -vegani “külmsuitsulõhe”

SOOJAD TOIDUD

Hallsoolatud sink, sinepi-õunakaste
Rostbiif piprakastmega
Kalkunipraad ja konjaki-koorekaste
Seaküljepraad
Orgaaniline forell ja seenekaste
Röstitud Alaska pollak, mädarõika-hollandikaste
Janssoni küsatus
Veiselihapallid
Laeva jõuluvorstid, pohlamoos
Ploomid, herned, õunamoos (v)
Hapukapsas
Punane kapsas (v)
Vahtrašiirupiga röstitud ahjujuurviljad (v)
Rosmariinikartulid

MAGUSTOIDUD

Jäätisevalik
Erinevad kastmed
Pohlašartott
Käbikook
Vaarika- valgešokolaadikook
Apelsiniriis (v)
Puuviljasmuuti
Šokolaadi-mousse
Suhkruvaba kirsikook
Puuviljakissell ja vahukoor
Õuna-juustukook (gluteenita)
Marmelaad ja jääšokolaad
Õunad
Mandariinid
Piparkoogid
Jõulutähed
Puuviljasalat
Laeva kompvekivalik
Bese
Toorkook (v)

JUUSTULAUD

Brie
Stiltoni juust
Whiskycheddar-juust
Emmental
Leibuust ja murakamoos
Kirsimoos
Pähklid
Kreekerid
Pähklileib
Kuivatatud aprikoosid, datlid, viigimarjad

Meie köök ja toidukäitlusmeetodid on korraldatud nii, et oleks tagatud toiduhutus. 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.

Julbord

FISK MARKET

Senapssill
Svartvinbärsill
Sill à la Russe
Glasmästarsill
Kräftströmming
Marinerade strömmingbiffar
Strömmingsurval:
glögg, enbär och tranbär
Sikrom
Svart Cavi-Art
Hackad lök
Crème fraîche
Hela räkor
Rhode Island-sås
Aioli
Marinerade grönmuuslor
Västkustsallad
Toast Skagen på rågbrod
Gravad lax och dill
Varmrökt lax, tartar sås
Mousse på varmrökt sik i väffla
Ägg och Kalles kaviar
Kokt potatis
Rökta siklöjor
Citronklyftor

JULBORD

Traditionell svampsallad (v)
Waldorfsallad (v)
Rosollisallad med rödbetsgrädde
Potatisallad
Salladsmix
Olivolja och balsamico
Rostbiff och pepparrotsmousse
Rökt kalkonbröst och svartvinbärsželé
Ankleverpaté
Skivad grå- och rödsaltad skinka
Fartygets urval av senap
Rökt lammstek och Cumberland-sås

GREEN MARKET

Nudelsallad med grönsaker
Couscous-grönsaksallad
Sallad på korn och grönsaker
Falafel och bönor
Balsamicomarinerade rödbetor
Ärter, äpple och nötter
Linsor och vit miso
Tofu och soltorkade tomat
Hummus
Salladsmix
Avocado
Körsbärstomater
Gurka
Marinerad rödlök
Nötter
Tapenade, örtpälägg och röd pesto
Wakame-sallad
Kimchi
Porkkala - vegansk lax på morötter (v)

VARMRÄTTER

Gräsaltad julsinka, senap och äppelsås
Rostbiff och pepparsås
Kalkonbröst och gräddig konjaksås
Fläskside
Ekologisk regnbågslax och svampsås
Sejfilé med pepparrot-Hollandaise-sås
Jansonsfrästelse
Köttbullar
Fartygets julkorvar och lingonsylt
Plommon, ärter och äppelsylt (v)
Surkål
Rödkål (v)
Lönnsirapsrostade ugnrotfrukter (v)
Rosmarinpotatis

DESSERTER

Glass
Såser
Lingon-Charlottakaka
Julkaka
Hallon-vitchokladkaka
Apelsin-rispudding (v)
Fruktsmoothie
Chokladmousse
Sockerfri körsbärskaka
Fruktsoppa med vispgrädde
Glutenfri äppelostkaka
Marmelader och chokladtryffel
Juläpplen
Klementiner
Pepparkakor
Jultårter
Färsk fruktsallad
Fartygets godis
Maräng
Råkaka (v)

URVAL OSTAR

Brieost
Stiltonost
Cheddarost
Emmentalost
Kaffeost och hjortronsylt
Körsbärskompott
Nötter
Kex
Nötbrod
Torkade aprikoser, dadlar och fikon

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. Sortimentensavvikelser kan förekomma.

Christmas Buffet

FISH MARKET

Mustard herring
Blackcurrant herring
Herring a’la Russe
Traditional Finnish marinated herring
“Crayfish” baltic herring
Marinated fried baltic herring fillets
Baltic herring assortment:
glögg, juniper berry, cranberry
Whitefish roe
Black cavi-art
Minced onion
Crème fraîche
Whole shrimps
Rhode Island sauce
Aioli
Marinated green mussels
West coast style seafood salad
Shrimp Skagen on rye bread
Gravlax with dill
Smoked salmon with tartar sauce
Smoked whitefish mousse in waffle
Egg halves with Kalles kaviar mousse
Boiled potatoes
Smoked vendace
Lemon wedges

CHRISTMAS MARKET

Mushroom salad (v)
Waldorf salad (v)
Traditional Finnish beetroot salad with beetroot cream
Potato salad
Green salad
Olive oil, balsamico vinegar
Roast beef, horseradish cream
Smoked turkey breast, black currant gele
Duck liver paté
Red and gray salted sliced Christmas ham
Ship’s mustard assortment
Smoked lamb steak, Cumberland sauce

GREEN MARKET

Noodle salad with vegetables
Cous cous vegetable salad
Vegetable salad with barley pearls
Falafel and beans
Marinated redbeet and balsamico
Peas, apple and peanuts
Lentils and white miso
Tofu with sundried tomatoes
Hummus
Saladmix
Avokado
Tomatoes
Cucumber
Marinated red onions
Nuts
Tapenade, herbspread and red pesto
Wakame salad
Kimchi
Porkkala - vegan cold salmon

HOT MEAL

Grey salted ham, mustard and apple sauce
Roast Beef with pepper sauce
Turkey breast, creamy Cognac sauce
Pork side
Organic rainbow troute, wild mushroom sauce
Roasted Alaska pollock with horseradish Hollandaise
Jansson’s temptation
Beef meatballs
Ship’s Christmas sausages and lingonberry jam
Plums, peas and apple jam (v)
Sauerkraut
Red cabbage (v)
Oven root vegetables glazed with maple syrup (v)
Rosemary potatoes

DESSERT MARKET

Ice cream
Sauces
Lingonberry charlotte
Christmas cake
Raspberry and white chocolate cake
Rice pudding with orange (v)
Fruit smoothies
Chocolate mousse
Sugarfree cherry cake
Mixed fruit soup and whipped cream
Gluten free apple cheesecake
Marmelade and ice chocolate
Christmas apples
Klementines
Ginger bread
Christmas pastries
Fruit salad
Ship’s candy selection
Meringue
Raw cake (v)

CHEESE ASSORTMENT

Brie cheese
Stilton cheese
Cheddar cheese
Emmental cheese
Bread cheese and cloudberry jam
Cherry jam
Nuts
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.

Рождественский стол

РЫБНЫЙ ПРИЛАВОК

Сельдь в горчичном маринаде
Сельдь в черносмородиновом маринаде
Сельдь по-русски
«Сельдь стекольщика»
«Раковая» салака
Маринованные стейки из салаки
Ассорти из салаки:
салака в глёте, салака в можжевеловых ягодах, салака в клюкве
Икра сига
Savi-Art - чёрная икра из морских водорослей
Кубики лука
Крем-фреш
Целые креветки
Соус «Род-Айленд»
Айоли
Маринованные зелёные мидии
Салат из даров моря
Тост «Скаген» с креветками на ржаном хлебе
Малосольный лосось и укроп
Лосось горячего копчения и соус-тартар
Мусс из сига горячего копчения в вафле
Куриные яйца и икра «Калле»
Варёный картофель
Копчёная ряпушка
Дольки лимона

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПРИЛАВОК

Традиционный грибной салат (v)
Вальдорфский салат (v)
Росолли – финское блюдо, свеколные сливки
Картофельный салат
Салатный микс
Оливковое масло и бальзамический уксус
Ростбиф и мусс из хрена
Копчёная грудка индейки
Паштет из утиной печени
Нарезанная «серая» и «красная» ветчина
Ассорти из судовой горчицы
Копчёный ростбиф из баранины и соус «Камберленд»

ОВОЩНОЙ ПРИЛАВОК

Овощной салат с лапшой
Овощной салат с кукусуом
Салат с ячменём и овощами
Фалафель и фасоль
Маринованные свёкла и бальзамико
Горошек, яблоко и орехи
Чечевица и белый мисо
Тофу и высушенные на солнце помидоры
Хумус
Зелёный салатный микс
Авокадо
Помидоры-черри
Огурец
Маринованный красный лук
Орехи
Тапенาดา, пряная намазка и красный песто
Салат из вакаме
Кимчи
Порккала - веганский «лосось холодного копчения»

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

«Серая» рождественская ветчина, горчица и яблочный соус
Ростбиф и перенный соус
Грудка индейки и коньячный соус на сливках
Свиная грудинка
Форель и грибной соус
Жареный минтай, голландский соус с хреном
Искушение Янссона
Мясные тефтели
Судовые рождественские колбаски, брусничное варенье
Сливы, горох и яблочный джем (v)
Квашеная капуста
Красная капуста (v)
Обжаренные в кленовом сиропе корнеплоды (v)
Картофель с розмарином

ДЕСЕРТЫ

Мороженое
Соусы
Шарлотка с брусничкой
Рождественское пирожное
Малиновое пирожное с белым шоколадом
Апельсиновый рисовый пудинг (v)
Ягодные смути
Шоколадный мусс
Вишнёвое пирожное без сахара
Фруктовый суп и взбитые сливки
Яблочный чизкейк без глютена
Мармелад и ледяной шоколад
Рождественские яблоки
Клементины
Традиционное рождественское печенье «Пипаркок»
Рождественская выпечка
Рождественский фруктовый салат
Судовые конфеты
Безе
Сырое пирожное (v)

СЫРНОЕ АССОРТИ

Бри
Стилтон
Чеддар
Эмментальский сыр «Чёрная печать»
Хлебный сыр и моршковое варенье
Вишнёвое варенье
Орехи
Печенье
Ореховый хлеб
Сухофрукты - абрикосы, инжир, финики

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.



GRANDE BUFFET