

Õhtusöök

GREEN MARKET
Nuudli-köögiviljasalat
Kuskus-köögiviljasalat
Salat odrakruubi ja köögiviljadega
Falafel ja oad
Marineeritud punapeet ja balsamico
Herned, õunad ja pähklid
Läätsed ja valge miso
Tofu ja päiksekuivatatud tomatid
Hummus
Roheline salat
Avokaado
Kirsstomatid
Kurgid
Marineeritud punane sibul
Maapähklid
Tapenade, ürdimääre, punane pesto
Grillitud ja marineeritud baklažaan ja suvikõrvits
Wakame salat
Kimchi

FISH MARKET
Külmsuitsuhaug
Suitsusüia-mousse
Kuumsuitsulõhefilee
Graavilõhe ja sinepikaste
Kalapallid Läänemere kalast, punane sibul ja kurgid
Koorimata krevetid
Toast Skagen
Punasesõstramarinaadis räimefilee
Kadakamarjamarinaadis räimefilee
Sibulamarinaadis räimefilee
Mädarõikamarinaadis räimefilee
Suitsutatud räimed
Sinepiheeringas
Matjes heeringas
Heeringakaaviar
Suitsutatud kaheksajalg
Suitsutatud rääbis
Siimari, hapukoor ja punanesibul
Caviart
Rohemerikarbid
Keedetud kartulid
Sidrunimajonees
Salsa verde

MEAT MARKET
Külmsuitsuseakael ja melon
Mädarõikaga maitsestatud vasikakeel
Kanavardad ja *satay* kaste
Linnumaksa-*mousse* ja õunakompott
Kana, Aura sinihallitusjuust ja pirnid
Rebitud tallepraad, pähklid ja petersell
Karrivorstisalat
Suitsupõhjaõõdra-kartulisalat
Hoisin-härg
Võileivatort

STREET FOOD
Köögivilja Pad Thai
Sealiha-*carnitas*
Mini *fajitas* *tortilla*-d
Pico de gallo
Habanero juustukaste
Kana-*korma*
Naan-leib
Raita kaste
Mango tšatni
Koriander
Piri piri - kanatiivad
Roheline salat
Sibul
Tomatid
Kurgid

WARM DISHES
Räimepihvid, tillivõi ja sidrun
Lõkke forell ja kevadkogritsa hautis
Grillitud hiidkrevetid ja köögiviljad
Üliküpse seakülg, bataat ja mais
Krõbe part apelsiniga
Pikkpoiss ja pohlad
Härjavarras
Rõstitud hooajakartul
Köögiviljavardad
Hooaja köögiviljad
Köögiviljakarri
Riis
Punapeedilasanje (vegan)
Vegan *moussaka*
Köögivilja-*gizad* ja sojakaste
BBQ kaste
Praeleemekaste
Soja-tšillikaste
Tšilli-korianderiõli

DESSERTS
Mustasõstra-valgešokolaadikook
Muraka-juustukook
Tosca kook
Sidrunitort
Šokolaadi-*mousse*
Lapi juust ja karusmarjamoos
Jõhvikakissell ja vahukoor
Elleni kook
Smuuti
Romanovi maasikad
Värske puuviljasalat
Juustud
Moosid
Küpsised
Soome kommid
Marmelaad
Jäätisevalik

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. Sortiment võib vahelduda.

Päivällinen

GREEN MARKET
Nuudeli-vihannessalaattia
Cous cous-kasvissalaattia
Salaattia ohrahelmistä ja kasviksista
Falafelia ja papuja
Marinoituja punajuuria ja balsamico
Herneita, omenaa ja pähkinää
Linssejä ja vaaleaa misoa
Jalotofua ja aurinkokuivatua tomaattia
Hummusta
Vihreä salaattisekoitus
Avokadoa
Kirsikkatomaattia
Kurkkua
Marinoitu punasipulia
Pähkinöitä
Tapenadea, yrttilevitettä ja punaista pestoa
Grillattua ja marinoitua munakoisoa sekä kesäkurpitsaa
Wakame-salaattia
Kimchia

FISH MARKET
Kylmäsavuhaukea
Savusiikamoussea
Lämminsavustettua lohta
Graavilohta ja sinappikastiketta
Itämeren rantakalapyöryköitä, punasipulia ja kurkkua
Kokonaisia katkarapuja
Toast Skagen
Punaherukkasiakkaa
Katajanmarjasilakkaa
Sipulisilliä
Piparjuurisilakkaa
Savustettua silakkaa
Sinappisilliä
Matjes silliä
Sillikaviaaria
Savustettua mustekalaa
Pielisen savumuikkua
Siian mättä, smetanaa ja punasipulia
Caviarttia
Vihersimpukoita
Keitettyä perunaa
Sitruunamajoneesia
Salsa verde

MEAT MARKET
Kylmäsavustettua possunniskaa ja melonia
Piparjuurella maustettua vasikan kieltä
Kanavartaita ja satay kastiketta
Linnunmaksamoussea ja omenahilloketta
Kanaa, aurajuustoa ja päärynää
Revittyä karitsanpaistia, pähkinää ja persiljaa
Currywurst-salaattia
Savuporoperunasalaaattia
Hoisin härkää
Voileipäkakkua

STREET FOOD
Vegetarian Pad Thai
Pork carnitas
Mini fajitas tortilla
Pico de gallo
Habanero juustokastiketta
Chicken korma
Naan leipää
Raitakastiketta
Mango chutneyta
Korianteria
Piri piri-kanansivet
Vihersalaattia
Sipulia
Tomaattia
Kurkkua

WARM DISHES
Silakkapihvejä, tillivoita ja sitruunaa
Loimutettua kirjolohta ja korvasienimuhennosta
Grillattua scampin pyrstöä ja vihanneksia
Ylikypsää possunkylkeä, bataattia ja maissia
Rapeaksi paahdettua ja appelsiinilla maustettua ankkaa
Lihamureketta ja puolukoita
Härkävarras
Paahdettua kotimaista perunaa
Kasvisvartaita
Sesongin vihanneksia
Kasviscurrya
Riisiä
Vegaanista punajuurilasagnea
Vegaanista moussakaa
Paistettuja kasvisdumblingeja ja soijakastiketta
BBQ kastiketta
Ruskea kastike
Soija-chiilikastiketta
Chili-korianteriöljyä

DESSERTS
Mustaherukka-valkosuklaakakkua
Lakka-juustokakkua
Toscakakkua
Sitruunapiirakkaa
Suklaamoussea
Leipäjuustoa ja karviaishilloa
Karpalokiisseliä ja kermavaahtoa
Ellenin leivos
Smoothie
Romanovin mansikoita
Tuorehedelmäsalaattia
Juustoja
Hilloja
Keksejä
Suomalaisia karkkeja
Marmeladeja
Jäätelo

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. Valikoima voi vaihdella

Dinner

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
Grilled zucchini and eggplant
Wakame salad
Kimchi

FISH MARKET
Cold smoked pike
Smoked whitefish mousse
Smoked salmon
Gravlax and mustard sauce
Wild fish from the Baltic Sea, red onions and cucumber
Shrimps
Toast skagen
Red currant Baltic herring
Juniper berry Baltic herring
Onion herring
Horseradish herring
Smoked baltic herring
Mustard herring
Matjes herring
Herring caviar
Smoked octopus confit
Smoked vendace from Pielineen
White fish roe, sour cream and red onion
Caviart
Green mussels
Boiled potatoes
Lemon mayonnaise
Salsa verde

MEAT MARKET
Cold smoked pork neck and melon
Veal tongue flavoured with horse radish
Chicken skewers with satay sauce
Chicken liver mousse with apple gele
Chicken, Aura blue cheese and pears
Long cooked lamb shoulder, peanuts and parsley
Currywurst salad
Potato salad with cold smoked reindeer
Hoisin beef
Sandwich cake

STREET FOOD
Vegetarian Pad Thai
Pork carnitas
Mini fajitas tortilla
Pico de gallo
Habanero cheese sauce
Chicken korma
Naan bread
Raita sauce
Mango chutney
Cilantro
Piri piri chicken wings
Salad mix
Onion
Tomato
Cucumber

WARM DISHES
Fried Baltic herring with dill butter and lemon
Glow fried trout with false morrel stew
Vegetables with grilled scampi
Long cooked pork belly, sweet potatoes and corn
Crispy duck with citrus flavours
Meat loaf and lingon berries
Beef skewer
Roasted seasonal potatoes
Vegetable skewers
Seasonal vegetables
Vegetable curry
Rice
Beetroot lasagne
Vegan moussaka
Fried vegetable dumplings
BBQ sauce
Brown sauce
Soyia sauce with chili
Chili oil with cilantro

DESSERTS
Black currant and white chocolate cake
Cloudberry cheese cake
Tosca cake
Lemon pie
Chocolate mousse
Finnish squeaky cheese & gooseberry jam
Cranberry soup and whipped cream
Ellen’s pastry
Smoothie
Strawberries à la Romanov
Fresh fruit salad
Cheeses
Jams
Crackers
Finnish candy
Marmelades
Ice cream

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. The selection may vary.

Ужин

ОВОЩНОЙ ПРИЛАВОК
Овощной салат с лапшой
Овощной салат с кускусом
Салат с ячменём и овощами
Фалафель и фасоль
Маринованая 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
Таленада, пряная намазка и красное песто
Маринованные цукини и баклажаны с гриля
Салат из вакаме
Кимчи

РЫБНЫЙ ПРИЛАВОК
Щука холодного копчения
Мусс из копчёного сига
Лосось горячего копчения
Свежепресольный лосось и горчичный соус
Тедтели из рыбы Балтийского моря, красный лук и огурец
Креветки целиком
Тост «Скаген»
Салака в красной смородине
Салака в ягодах можжевельника
Салака с луком
Салака с хреном
Копчёная салака
Сельдь в горчице
Сельдь «Матьес»
Икра сельди
Копчёный осминог
Копчёная ряпушка из озера Пиелинен
Икра сига, сметана и красный лук
Икра из водорослей
Зелёные мидии
Отварной картофель
Лимонный майонез
Сальса-верде

МЯСНОЙ ПРИЛАВОК
Вяленая свиная шея и дыня
Телячий язык, приправленный хреном
Куриные шашлычки и соус-сатай
Мусс из птичьей печени и яблочный компот
Курица, голубой сыр «Аура» и груша
Волокна жаркого из баранины, орехи и петрушка
Салат с карри-вурст
Картофельный салат с копчёной олениной
Бычатиная под соусом хойсин
Бутербродный торт

УЛИЧНАЯ ЕДА
Вегетарианский пад-тай
Карнитас из свинины
Мини-тортилья с фажитас
Пико-де-гайо
Сырный соус с хабанеро
Кхорма с курятиной
Лепёшка-наан
Соус-райта
Чатни с манго
Кориандр
Куриные крылышки пири-пири
Зелёный салатный микс
Лук
Помидоры-черри
Огурец

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
Стейки из салаки, сливочное масло с укропом и лимон
Обжаренная на огне форель и тушёные строчки
Хвостики-гриль скампи с овощами
Свиной окорок длительного томления, батат и кукуруза
Хрустящая жареная утка, приправленная апельсинами
Мясной рулет и брускика
Шашлычок из бычатины
Жареный сезонный картофель
Вегетарианские шашлычки
Сезонные овощи
Вегетаринское карри
Рис
Вегетарианская лазанья со свёклой
Вегетарианская мусака
Жареные вегетарианские пельмени и соевый соус
Соус-барбекю
Коричневый соус
Соевый соус с чили
Масло с чили и кориандром

ДЕСЕРТЫ
Пирожное с белым шоколадом и чёрной смородиной
Чизкейк с моршочкой
Торт «Тоска»
Лимонный пирог
Шоколадный мусс
Хлебный сыр и джем из крыжовника
Брусничный кисель и взбитые сливки
Торт «Эллен»
Смути
Романовская клубника
Салат из свежих фруктов
Сыры
Варенье
Печенье
Финские конфеты
Мармелад
Мороженое

Наша кухня и способы обработки спроектированы 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. Ассортимент может варьироваться.



GRANDE BUFFET