

ディナー

野菜&サラダ

春雨とレモン&生姜のサラダ
グリル野菜のクスクスサラダ
クルミとファラフェルの豆サラダ
ターメリックマリネのキャベツ、
スナップエンドウ、リンゴのサラダ
アジア風コールスロー
豆腐のグreekサラダ
ハマス
ミックスサラダ
アボカド
トマト
赤玉ねぎのマリネ
ナッツ類
タブナーデ、ハーブブレッド
グリーンショット
ワカメとキャベツサラダ
韓国産レンズ豆と人参のサラダ

魚&シーフード料理

薫製ホワイトフィッシュのムース
ブルドスモークサーモンのサラダ
サーモンのマスタード添え
湖水魚のマリネ
エビ
トースト・スカーゲン
バルト海産ニシンのブラックカラントマリネ
バルト海産ニシンのジュニパーベリー酢漬け
バルト海産ニシン デイルレモン酢漬け
シーザー風ニシンの酢漬け
バルト海産ニシンの西洋わさびと
ネギのマリネ
ニシンのマスタード漬け
ニシン
ニシンの酢漬け
ポテトサラダ (V)
エッグサラダ
バルト海産スプラットの薫製
ホワイトフィッシュの卵
サワークリームと赤玉ねぎ
キャビア (V)
ムール貝のポン酢添え
季節のシーフードサラダ
茹でじゃがいも
ハーブ入りアイオリ
デイル入りロードアイランドソース
ホワイトフィッシュとマンゴーサルサ

肉料理

生ハムメロン
子牛肉タンとトンナートソース
照り焼きチキンの串焼き
シーザーサラダ
モッツアレラチーズとトマトサラダ
牛肉サラダ、野菜のマリネと西洋わさびソース
冷燻トナカイムースとライ麦パン
鶏レバーのムース、リンゴジャムと
ヴァナタリン添え

アジア料理

野菜のパッタイ (V)
タイ風のポークサラダ
カリフラワーのカレー (V)
チキンカレー
ナン
ライタソース
パプリカのチャツネ (V)
手羽先のスイートチリ
きゅうりとチリのサラダ (V)
魚とライスのアジア風サラダ
味噌汁 (V)

温かいお料理

クラブケーキ
焼きマスと季節のマッシュルームソース
野菜とエビのグリル
BBQベビーバックリブ
鶏肉の生姜醤油
ミートボールとリンゴンベリー
ローストビーフ
ローストポテト (V)
ライスコロッケ
季節の野菜 (V)
バスマティライス (V)
豆のコロッケ (V)
野菜の揚げ春巻き (V)
赤ワインソース
ベアルネーズソース
スイートチリソース (V)

デザート

"Kama"ムース、ブルーベリーのショット
ベリーのパブロフ
クラウドベリーチーズケーキ
ティラミスとチョコレートカップ
ストロベリー&ルバーブのケーキ
チョコレートムース
生チョコレートケーキとカシューナッツ (V)
ベリーのスムージー (V)
チェリーのコンポート (V)
ライム&ミント添えのパイナップル
すいか
ブリーチーズ
ブルーチーズ
スモークチーズ
フォルテチーズ
ジャム
クラッカー
キャンディ
フルーツゼリー
アイスクリーム

当レストランでは、食物アレルギーを持ち込まないよう、
細心の注意を払っておりますが、超微量の混入までの確約は
できません。
グルテンやその他のアレルギーの混入の可能性がございます
ことを、予めご了承ください。
(V) = ヴィーガン
メニューは変更の可能性がございます。



GRANDE
BUFFET

DINNER

GREEN MARKET

Glas noodle salad with lemon and ginger vinaigrette
Couscous salad with grilled vegetables

Bean salad with falafels and walnuts

Turmeric pickled cabbage salad with sugar peas and apple

Asian cole slaw

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

FISH MARKET

Smoked whitefish mousse

Pulled smoked salmon salad

Gravlax and mustard sauce

Pickled lake fish

Shrimps

Toast skagen

Baltic herring in blackcurrant marinade

Pickled Baltic herring with juniper berries

Dill and lemon pickled Baltic herring

Pickled herring in Caesar dressing

Baltic herring in leek horse radish marinade

Herring in mustard sauce

Matjes herring

Pickled herring

Potato salad (V)

Egg salad

Smoked Baltic sprats

Whitefish roe

Sour cream and red onion

Black Caviar (V)

Green mussels with ponzu sauce

Seasonal seafood salad

Boiled potatoes

Herb aioli

Rhode island sauce with dill

Lightly salted whitefish and mango salsa

MEAT MARKET

Serrano ham and melon

Veal tongue tonnato

Teriyaki chicken skewers

Caesar salad

Mozzarella and tomato salad

Beef salad with marinated vegetables and horseradish sauce

Cold smoked reindeer mousse on rye bread

Chicken liver mousse with apple gele and Vana Tallinn

STREET FOOD

Vegetarian Pad Thai (V)

Thai style pork salad

Cauliflower curry (V)

Chicken curry

Naan bread

Raita sauce

Bellpepper chutney (V)

Sweet chilli chicken wings

Cucumber and chilli salad (V)

Asian fish and rice salad

Miso soup with noodles, chilli paste, kimchi, sriracha, coriander and green onion (V)

WARM DISHES

Crab cakes

Fried trout with seasonal mushroom sauce

Vegetables with grilled scampi

BBQ baby back ribs

Soy and ginger chicken

Meatballs and lingonberries

Roast beef

Roasted seasonal potatoes (V)

Arancini rice balls

Seasonal vegetables (V)

Pea cutlets (V)

Fried vegetable spring rolls (V)

Red wine sauce

Béarnaise sauce

Sweet chilli sauce (V)

Basmati rice (V)

DESSERTS

"Kama" mousse and blueberry shot

Berry Pavlova

Cloudberry cheesecake

Tiramisu mousse in chocolate cup

Strawberry and rhubarb cake

Chocolate mousse

Chocolate raw cake with cashews (V)

Berry smoothie (V)

Cherry compote (V)

Pineapple with lime and mint

Watermelon

Brie

Aura cheese

Smoked cheese

Forte cheese

Jams

Crackers

Candy

Fruit jellies

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. (v) = vegan.

Please consult the crew for more information about food allergens.



GRANDE
BUFFET