

# ディナー

## 野菜&サラダ (ヴィーガン)

春雨とパプリカのサラダ (V)  
ひよこ豆&キノコのサラダ (V)  
ピーツのファラフェル (V)  
きゅうりのピクルス (V)  
サボイキャベツとみかんのサラダ、  
胡麻ドレッシング添え (V)  
豆腐入りギリシャ風サラダ (V)  
ハマス (V)  
ピーツのハマス (V)  
野菜サモサ (V)  
グリーンサラダ (V)  
アボカド (V)  
チェリートマト (V)  
赤玉ねぎのマリネ (V)  
ひまわりの種、フラックス、カボチャの種 (V)  
ローストピーナッツ (V)  
チアシード入りゴールデンミルク (V)  
ピーツとリンゴのサラダ (V)  
季節の新鮮野菜サラダ (V)

## 魚&シーフード料理

魚&シーフード料理  
湖水魚ムース添え ピーツのタルト  
ブルドスモークサーモンのサラダ  
塩漬けサーモン&マスタードソース  
Peipis湖水魚の酢漬け  
エビ (MSC認証)  
バルト海産ニシン&玉ねぎのピクルス  
ライム入りのバルト海産ニシン酢漬け  
バルト海産の焼きニシン酢漬け  
ニシンのシーザードレッシング漬け  
バルト海産ニシン酢漬け&渦巻ピーツ  
ニシンのマスタード漬け  
ザクロ入りのニシン酢漬け  
リンゴンベリー&クランベリー入りのニシン酢漬け  
ゆで卵  
ホホワイトフィッシュのマンゴー入りセビーチェ  
薫製さばの辛味  
トラウト卵  
玉ねぎ (V)  
サワークリーム  
海藻の黒キャビア (V) & 赤キャビア  
ムール貝のチリオイル&ハーブ入り  
サーモンタパス&サンドライトマト  
茹でじゃがいものディル添え  
ガーリックマヨネーズ (V)  
ロードアイランドソース  
レモン入りマヨネーズ

スモークトナカイのムース乗せライ麦パン&リンゴンベリーソース  
子牛のスモークハツ&赤玉ねぎのマリネ  
フォアグラのムース、ポートワインのジャム添え

## 肉料理

ローストラム肉、リンゴのコンポート添え  
リンゴのコンポート  
ヘラジカのスモークハム&ワイルドマッシュルームサラダ  
チキンのライムマリネ、チリ&コリアンダー添え  
スパイシー鴨の薫製&ブルーチーズと洋梨添え  
シーザーサラダ  
モッツアレラチーズ&トマトサラダ、  
オリーブオイル&バジル添え  
ローストビーフ、ホースラディッシュマヨネーズ添え

## ストリートフード

フライドヌードル (V)  
ブルドポーク・パイ  
ひよこ豆&レンズ豆&豆腐入りカレー (V)  
豚バラ焼肉&韓国風BBQソース  
野菜餃子、スパイシーマヨネーズ、  
ケール&大根サラダ (V)  
アジア風スパイシー手羽先  
きゅうりの胡麻ドレッシング添え (V)  
生姜&コリアンダー入りのマンゴー  
カリフラワーサラダ (V)  
お好み組合せの味噌汁 (豆腐、ネギ、  
チリペースト、コリアンダー、シラチャー、キムチ)  
ライス (V)  
ナン (V)  
ライタソース

## 温かいお料理

トラウトのロースト&ケイパー  
とチャイプ入りオランダーズソース  
野菜炒め wok (V)  
スモークポークの焼き串  
ローストチキンのローズマリー添え  
牛肉ミートボールのリンゴンベリー添え  
ローストビーフ  
新じゃがいものロースト (V)  
アランチーニ ライスコロッケ (V)  
胡麻入りインゲン豆のロースト (V)  
揚げカリフラワー (V)  
ブロッコリーと豆のパテ (V)  
トマトソースのパスタ (V)  
赤ワインソース

ペッパーソース  
ラム肉入りグラタン  
チミチュリソース (V)

## デザート

ストロベリーカード  
レッドベルベットケーキ  
ミニパンナコッタ&クラウドベリーのマーマレード  
ブラックカラントムースのチョコカップ入り  
パッションフルーツのチーズケーキ  
チョコレートムース  
リコリス (V)  
ピーナッツ入りのローチョコレートケーキ (V)  
サマーベリーのスムージー (V)  
チェリーコンポート (V)  
フレッシュパイナップル  
スイカ (V)  
ブルーチーズ  
ブルーチーズ  
エメンタルチーズ  
地元産の熟成チーズ  
ジャム (アプリコット&ラズベリー) (V)  
ブルスケッタ (V)  
ダイジェステイブ・クッキー  
タリンク&シリヤラインのチョコレート  
フルーツゼリー (V)  
アイスクリームのトッピング：チョコレートソース、  
ストロベリーソース、キャラメルソース、トッピングシ  
ガー、ワッフルコーン  
バニラソフトクリーム

## お子様コーナー

挽き肉のトマトソース  
ペンネパスタ (V)  
ローストチキン  
フライドポテト (V)  
牛肉ミートボール  
パンケーキ  
ストロベリージャム (V)  
レタス (V)  
きゅうり (V)  
トマト (V)

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

Glass noodle and bell pepper salad (V)  
Chickpea and quinoa salad (V)  
Beetroot falafel (V)  
Pickled cucumber (V)  
Savoy cabbage and clementine salad with sesame dressing (V)  
Greek salad with tofu (V)  
Hummus (V)  
Beetroot hummus (V)  
Vegetable samosas (V)  
Green salad mix (V)  
Avocado (V)  
Cherry tomatoes (V)  
Marinated red onion (V)  
Various seeds (sunflower seeds, flax seeds, pumpkin seeds) (V)  
Roasted peanuts (V)  
Golden milk chia shot (V)  
Beetroot and apple salad (V)  
Fresh seasonal vegetable salad (V)

## FISH MARKET

Beetroot tartlet with smoked lake fish mousse  
Pulled smoked salmon salad  
Gravlax and mustard sauce  
Marinated bream from Lake Peipus  
Prawns (MSC)  
Hot smoked prawns  
Onion Baltic herring fillet  
Lime marinated Baltic herring  
Marinated and fried Baltic herring  
Herring in Caesar dressing  
Marinated Baltic herring and Chioggia beet  
Herring in mustard sauce  
Pomegranate marinated herring  
Lingonberry-cranberry marinated herring  
Boiled egg halves  
Whitefish ceviche and mango  
Hot smoked mackerel  
Trout roe  
Minced onion (V)  
Sour cream  
Black (V) and red seaweed caviar  
Green mussels with chili oil and herbs  
Salmon tapas with sundried tomatoes  
Boiled potatoes with dill (V)  
Garlic mayonnaise  
Rhode Island sauce  
Lemon mayonnaise

## MEAT MARKET

Roasted lamb  
Apple compote (V)  
Smoky elk ham with marinated forest mushroom salad  
Lime marinated chicken fillet with chili and coriander  
Hot smoked duck with blue cheese and Williams pears  
Caesar salad  
Mozzarella and tomato salad with olive oil and basil  
Robber's roast beef with horseradish mayonnaise  
Smoky reindeer mousse on rye bread and lingonberry sauce  
Smoked veal heart slices with marinated red onion  
Foie gras mousse with port wine jelly

## STREET FOOD

Pan fried noodles (V)  
Pulled pork pie  
Curry with chickpea, lentil and tofu (V)  
Fried pork belly with Korean BBQ sauce  
Vegetable gyoza, spicy mayonnaise, kale and radish salad (V)  
Hot Asian chicken wings  
Cucumber smash with sesame dressing (V)  
Mango-cauliflower salad with ginger and coriander (V)  
Miso soup with a variety of toppings: tofu, spring onion, chili paste, coriander, Sriracha sauce, kimchi  
Rice (V)  
Naan bread (V)  
Raita sauce

## WARM DISHES

Roasted rainbow trout fillet and hollandaise sauce with caper and chives  
Vegetable wok (V)  
Smokey pork skewers  
Roasted chicken with rosemary  
Beef meatballs and lingonberries  
Roast beef  
Roasted seasonal potatoes (V)  
Arancini rice balls (V)  
Roasted haricot verts with sesame seeds (V)

Deep fried cauliflower (V)  
Broccoli and pea patty (V)  
Pasta all'arrabbiata (V)  
Red wine sauce  
Pepper sauce  
Gratinated lamb  
Chimichurri sauce (V)

## DESSERTS

Strawberry curd shot  
Red velvet cake  
Mini panna cotta and cloudberry marmalade  
Blackcurrant mousse in a chocolate cup  
Passion fruit cheesecake  
Chocolate mousse  
Licorice (V)  
Raw chocolate cake with peanuts (V)  
Summer berry smoothie (V)  
Cherry compote (V)  
Fresh pineapple (V)  
Watermelon (V)  
Brie  
Blue cheese  
Emmental cheese Black Label  
Local aged cheese  
Jams (apricot and raspberry) (V)  
Bruschetta (V)  
Digestive cookie  
Ship's chocolate  
Fruit jellies (V)  
Ice cream toppings: chocolate sauce, strawberry sauce, caramel sauce, nonpareilles, waffles cornetto  
Softis Vanilla soft ice cream

## KIDS WORLD

Minced meat in tomato sauce  
Penne pasta (V)  
Roasted chicken fillet  
French fries (V)  
Beef meatballs  
Pancakes  
Strawberry jam (V)  
Lettuce (V)  
Cucumber (V)  
Tomato (V)

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