

From the table

	EUR
Uzkodu vai desertu galds, pasūtot silto pamatēdienu no à la carte ēdienkartes	12.00
Uzkodu un desertu galds, pasūtot silto pamatēdienu no à la carte ēdienkartes	17.00
Uzkodu un desertu galds, nepasūtot silto pamatēdienu	22.00
Förrättsbord eller dessertbord om ni beställer varmrätt från à la carte menyn	12.00
Förrätts- och dessertbord om ni beställer varmrätt från à la carte menyn	17.00
Förrätts- och dessertbord kombinerad utan varmrätt	22.00
Starter or dessert table when you order warm main course from à la carte menu	12.00
Starter and dessert table when you order warm main course from à la carte menu	17.00
Starter and dessert table without warm main course	22.00
Закуски или выбор десертов на шведском столе (если вы заказываете горячее из ассортимента основных блюд)	12.00
Закуски и выбор десертов на шведском столе (если вы заказываете горячее из ассортимента основных блюд)	17.00
Закуски и выбор десертов на шведском столе (если вы не заказываете горячее из ассортимента основных блюд)	22.00

Menu

Uzkodu galds / Förrättsbord / Starter table / Закуски на шведском столе

Ar čili-pesto gatavots lasis,
mango-ingvera mērce, gvakamole, fritēti saldie kartupeļi
Chili-pesto gratinerad lax, mango-ingefärasås, guacamole och sötpotatispommes
Chilli-pesto gratinated salmon, mango-ginger sauce, guacamole, sweet potato fries
Лосось в гратине из песто с чили, манговый соус с имбирем, гуакамоле, батат-фри

vai / eller / or / или

Liellopa filejas steiks ar piparu mērci un ceptas kartupeļu daiviņas ar garšaugiem
Oxfile med pepparsås och örteklyftpotatis
Tenderloin steak with pepper sauce and herb roasted potato wedges
Стейк Тендерлойн, перечный соус и запеченные картофельные дольки
с пряными травами

Desertu galds / Dessertbord / Dessert table / Выбор десертов на шведском столе

39.00 EUR
Club One 35.00 EUR

Uzkodas

Cēzara salāti ar grilētām tīģergarnelēm	Maza porcija kā uzkada	11.00
	Liela porcija	14.00
Cēzara salāti ar vistu	Maza porcija kā uzkada	9.50
	Liela porcija	12.00
Liellopa carpaccio, parmezāna siers, balzamiko etiķis un rukola		11.00
Pikantā dārzeņu zupa, plucināta cāļa gaļa un cepta tortilja		10.00

Pamatēdieni

Ar čili-pesto gatavots lasis, mango-ingvera mērce, gvakamole, fritēti saldie kartupeļi		23.00
Cūkgaļas plānā karbonāde, Bearnaise mērce, ratatouille un fritēti kartupeļi lauku gaumē		20.00
Cepta kukurūzas vistas krūtiņa, ķiploku-rozmarīna mērce un fritēti saldie kartupeļi		20.00
Liellopa filejas steiks ar piparu mērci un ceptas kartupeļu daiviņas ar garšaugiem		29.00
Grilēts cukini un sviesta ķirbis ar auna zirņu biezeni (v), šampinjoni, spināti un fritēti kartupeļi lauku gaumē		16.00

Deserti

Plaša desertu izvēle bufetes galdā	Club One -10%	10.00
Crème brûlée		9.00
Sieru izlase, uz kuģa cepta maize un ievārījums		13.00
Petit four à la Tallink		2.50

(V) = Tiek gatavots arī kā vegānu ēdiens. Informācijai par pārtikas alergēniem, lūdzu jautāt personālam.

Förrätter

Caesarsallad med grillade jätteräkor	1/2	11.00
	1/1	14.00
Caesarsallad med grillad kyckling	1/2	9.50
	1/1	12.00
Carpaccio på oxfilé, parmesan, balsamvinäger och rucola		11.00
Kryddig grönsakssoppa, pulled kyckling och friterad tortillaplätt		10.00

Huvudrätter

Chili-pesto gratinerad lax, mango-ingefärasås, guacamole och sötpotatispommes		23.00
Utbankad fläskytterfilé, bearnaisesås, ratatouille och lantpommes		20.00
Grillad kyckling, vitlök-rosmarinsås och sötpotatispommes		20.00
Oxfilé med pepparsås och örteklyftpotatis		29.00
Grillad zucchini och smörpumpa med kikärtpuré (v), champinjoner, spenat och lantpommes		16.00

Efterrätter

Dessertbord	Club One -10%	10.00
Crème brulée		9.00
Ostallrik, båtens bröd och kompott		13.00
Petit four à la Tallink		2.50

(v) = Fås som vegansk. Information om allergener fås av personalen.

Starter

Caesar Salad with Grilled Tiger Prawns	Small (as a starter)	11.00
	Large	14.00
Caesar Salad with Chicken	Small (as a starter)	9.50
	Large	12.00
Beef Carpaccio with parmesan cheese, balsamic vinegar and rocket		11.00
Spicy vegetable soup, pulled chicken and fried tortilla		10.00

Main course

Chilli-pesto gratinated salmon, mango-ginger sauce, guacamole, sweet potato fries		23.00
Pork minute steak, bearnaise sauce, ratatouille and country-style french fries		20.00
Grilled corn chicken breast, garlic-rosemary sauce and sweet potato fries		20.00
Tenderloin steak with pepper sauce and herb roasted potato wedges		29.00
Grilled zucchini and butternut squash with chickpeas puré (v), mushrooms, spinach and country style french fries		16.00

Dessert

Wide Selection of desserts from the buffet	Club One -10%	10.00
Crème brulée		9.00
Cheese plate, the ship's bread and compote		13.00
Petit four à la Tallink		2.50

(v) = Available as vegan. Please contact the crew for information about food allergens.

Закуски

Салат «Цезарь» (Caesar)	1/2	11.00
с тигровыми креветками	1/1	14.00
Салат «Цезарь» (Caesar) с бройлером	1/2	9.50
	1/1	12.00
Карпаччо из говядины с сыром пармезан, бальзамическим уксусом и рукколой		11.00
Острый овощной суп, рваная курица и поджаренная тортилья		10.00

Основные блюда

Лосось в гратине из песто с чили, манговый соус с имбирем, гуакамоле, батат-фри		23.00
Тонкая свиная отбивная, беарнский соус, рататуть и фри-картофель по-деревенски		20.00
Грудка «кукурузной» курицы, приготовленная на гриле, розмариновый соус с чесноком и батат-фри		20.00
Стейк Тендерлоин, перечный соус и запеченные картофельные дольки с пряными травами		29.00
Цукини и мускатная тыква (v), приготовленные на гриле с пюре из турецкого гороха, шампиньоны, шпинат и фри-картофель по-деревенски		16.00

Десерты

Выбор десертов на шведском столе	Club One -10%	10.00
Крем-брюле		9.00
Блюдо с сыром, судовой хлеб и компот		13.00
Petit four à la Tallink		2.50

(V) = Возможен веганский вариант блюда.

○ наличии аллергических компонентов в составе пищи, просьба уточнять у персонала.



RUSSIAN SPECIAL

PELMEŅI SIBĪRIEŠU GAUMĒ,

krējums, sīpols, etiķis

PELMENER À LA SIBIRIEN,

grāddfil, lők, ättika

SIBERIAN PELMENI,

sour cream, onion, vinegar

СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ,

сметана, лук, уксус

11 €

KIJEVAS KOTLETE

*(ar citrona – diļļu sviestu pildīta vistas fileja),
puķkāpostu brokoļu ragū, kartupeļu biezenis, dzērvenes*

KIEVKOTLETT –

*citron- och dillsmörfyllad kycklingfilé,
blomkål och broccoliragu, potatispuré, tranbär*

CHICKEN KIEV

*(lemon-dill butter stuffed chicken fillet), cauliflower and
broccoli ragout, potato puree, cranberries*

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

*(куриное филе, с начинкой из лимонно-укропного сливочного масла),
ragu из цветной капусты брокколи, картофельное пюре, клюква*

22 €

vai / eller / or / или

JĒRA FILEJAS ŠAŠLIKS,

svaigi dārzeņi, tomātu mērce, garšaugu kartupeļi

GRILLSPETT MED LAMMFILÉ,

sallad på färska grönsaker, tomatsås, örtpotatis

LAMB FILLET SHASHLIK,

fresh vegetables, tomato sauce, herb potatoes

ШАШЛЫК ИЗ ВНУТРЕННЕГО ФИЛЕ БАРАНИНЫ,

салат из свежих овощей, томатный соус,

картофель с пряными травами

24 €

PAVLOVA À LA ISABELLE

«ПАВЛОВА» À LA ISABELLE

9 €



MENU

40 €

Приятного аппетита!