



GRANDE BUFFET

Vakariņas

GREEN MARKET
Dārzenu salāti ar nūdelēm
Dārzenu salāti ar kuskusu
Salāti ar miežiem un dārzeniem
Falafels un pupas
Marinētas bietes un balzamiko
Zirņi, āboli un rieksti
Lēcas un baltais miso
Tofu un saulē kaltēti tomāti
Hummus
Zaļo salātu mix
Avokado
Tomāti
Gurķi
Marinēti sarkanie sipoli
Rieksti
Tapenade, garšaugu pasta un sarkanais pesto
Grilēti cukini un baklažāni
Wakame salāti
Kimči

FISH MARKET
Kūpinātas sigas muss
Karsti kūpināts lasis
Mazsālīts lasis un sinepju mērce
Kūpinātas laša spuras
Baltijas jūras zivju bumbiņas, sarkanie sipoli un gurķi
Nelobītas garneles
Skagen uzkoda
Silķes ar jāņogām
Silķes ar kadiķogām
Silķes ar sipoliem
Silķes ar mārrutkiem
Kūpinātas silķes
Silķes sinepju mērcē
Matjes silķes
Silķu ikri
Kūpināts astonkājis
Kūpināta siga no Pielinena ezera
Sigas ikri, skābais krējums un sarkanie sipoli
Jūras augu kaviārs
Zaļās midijas
Vārīti kartupeļi
Citronu majonēze
Salsa verde

MEAT MARKET
Auksti kūpināts šķiņķis un melone
Teļa mēle ar mārrutkiem
Vistas iesmiņi un *satay* mērce
Putnu aknu putas un ābolu kompots
Vista, zilais siers
Aura un bumbieri
Wurst karija salāti
Kartupeļu salāti ar kūpinātu brieža gaļu
Lielopa gaļa ar Hoisin mērci

STREET FOOD
Veģetārs *Pad Thai*
Cūkgaļas *carnitas*
Mini fajitas tortiljas
Pico de gallo
Siera mērce ar habanero pipariem
Vistas korma
Naan maize
Raita mērce
Mango čatnijs
Koriandrs
Vistu spārniņi ar piri piri pipariem
Zaļo salātu mix
Sipoli
Kīršu tomāti
Gurķi

WARM DISHES
Silķes steiki, sviests ar dillēm un citroni
Uz uguns apcepta forele un lāčpurnu mērce
Grilētās vēžu astes ar dārzeniem
Ilgi sutināts cūkgaļas šķiņķis, batātes un kukurūza
Kraukšķīga cepta pīle ar apelsīniem
Maltās gaļas rulete un brūklenes
Cepti sezonas kartupeļi
Veģetārie iesmiņi
Sezonas dārzeni
Veģetārais karijs
Risi
Veģetāra lazanja ar bietēm
Vegānu *moussaka*
Cepti dārzenu pelmeņi un sojas mērce
BBQ mērce
Brūnā mērce
Sojas mērce ar čili
Eļļa ar čili un koriandru

DESSERTS
Baltās šokolādes un upeņu kūka
Siera kūka ar lācenēm
Kūka "Toska"
Citronu kūka
Šokolādes putas
Lapzemes siers un ērkšķogu ievārijums
Brūkleņu ķiselis un putukrējums
Smūtijs
Romanova zemenes
Svaigu augļu salāti
Sieri
Ievārijums
Cepumi
Somijas konfektes
Marmelāde
Saldējums

Mūsu virtuve un ēdiena gatavošanas metodes ir veidotas, lai radītu drošu ēdienu. Neskatoties uz rūpīgu ēdiena sastāvdaļu atdalīšanu, lai izvairītos no jebkādu alergēnu klātbūtnes, mēs nevaram garantēt 100% alergēnu neesamību mūsu ēdienos. Produktu sortiments var atšķirties.

Middag

GREEN MARKET
Nudelsallad med grönsaker
Couscous grönsakssallad
Sallad på korn och grönsaker
Falafel och bönor
Marinerade rödbetor och balsamico
Ärter, äpple och nötter
Linsor och vit miso
Tofu och saltorkade tomatar
Hummus
Salladsmix
Avocado
Tomater
Gurka
Marinerad rödlök
Nötter
Tapenade, örtpålägg och röd pesto
Grillad zucchini och aubergine
Wakame-sallad
Kimchi

FISH MARKET
Mousse på rökt sik
Varmrökt lax
Gravad lax och senapsås
Rökta laxfenor
Östersjöns vildfiskbullar, rödlök och gurka
Hela räkor
Toast Skagen
Rödvinbärströmming
Enbärströmming
Löksill
Pepparrottsströmming
Rökt strömming
Senapsill
Matjessill
Kaviarsill
Rökt bläckfisk
Rökt siklöja från Pielinen
Sikrom, smetana och rödlök
Caviart
Grönmusslor
Kokt potatis
Citronmajonnäs
Salsa verde

MEAT MARKET
Kallrökt skinka och melon
Kalvtunga smaksatt med pepparrot
Kycklingspett och sataysås
Fågellevermousse och äppelkompott
Kyckling, blåmögelost och päron
Currywurstsallad
Potatissallad med rökt ren
Hoisin oxkött

STREET FOOD
Vegetarisk Pad Thai
Pork carnitas
Mini fajitas tortilla
Pico de gallo
Habanero ostsås
Chicken korma
Naanbröd
Raitasås
Mango chutney
Koriander
Piri piri chicken wings
Salladsmix
Lök
Tomater
Gurka

WARM DISHES
Strömmingbiffar, dillsmör och citron
Glödstek regnbågslax och stenmurkelsås
Grillade scampistjårtar och grönsaker
Långkokt fläskside, batat och majs
Knaperstekt anka smaksatt med apelsin
Köttfärs och lingon
Rostad inhemsk potatis
Grönsakspett
Säsogens grönsaker
Vegetarisk curry
Ris
Rödbetslasagne
Veganmoussaka
Stekta grönsaksdumplings och sojasås
BBQ-sås
Brunsås
Soja-chilisås
Chili-korianderolja

DESSERTS
Vitchoklad- & svartvinbärskaka
Hjortroncheesecake
Toscatårta
Citrontårta
Chokladmousse
Bondost och krusbärssylt
Tranbärssoppa och vispgrädde
Smoothie
Jordgubbar à la Romanov
Färsk fruktsallad
Ostar
Syltar
Kex
Finskt godis
Marmelader
Glass

Vårt kök och handlingssätt 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. Sortimentsavvikelser kan forekomma.

Dinner

GREEN MARKET
Noodle salad with vegetables
Cous cous vegetable salad
Vegetable salad with barley pears
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
Smoked whitefish mousse
Smoked salmon
Gravlax and mustard sauce
Smoked salmon fins
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 Pielinen
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
Currywurst salad
Potato salad with cold smoked reindeer
Hoisin beef

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
Roasted seasonal potatoes
Vegetable skewers
Seasonal vegetables
Vegetable curry
Rice
Beetroot lasagne
Vegan moussaka
Fried vegetable dumplings
BBQ sauce
Brown sauce
Soiya 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
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.

Uжин

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
Тапенада, пряная намазка и красное песто
Маринованные цукини и баклажаны с гриля
Салат из вакаме
Кимчи

РЫБНЫЙ ПРИЛАВОК
Мусс из копчёного сига
Лосось горячего копчения
Свежепросольный лосось и горчичный соус
Копчёные плавники лосося
Тeftели 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 «Матъес»
Икра сельди
Копчёный осьминог
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
Салат с карри-вурст
Картофельный салат с копчёной олениной
Бычати́на под соусом хойсин

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 брусника
Жареный сезонный картофель
Вегетаринские 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 морошкой
Торт «Тоска»
Лимонный пирог
Шоколадный мусс
Хлебный сыр и джем из крыжовника
Брусничный кисель и взбитые сливки
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.