

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

- Suitsusia-mousse
- Kuumisuitsulõhefilee
- Graavi lõhe ja sinepikaste
- Suitsutatud lõheuimed
- Kalapallid Läänemere kalast, punane sibul ja kurgid
- Koorimata krevetid
- Toast Skagen*
- Punasesõstramarinaadis räimefilee
- Kadakarjarjamarinaadis räimefilee
- Sibulamarinaadis räimefilee
- Määrarõikamarinaadis räimefilee
- Suitsutatud räimed
- Sinepiheeringas
- Matjes heeringas
- Heeringakaaviar
- Suitsutatud kaheksajalg
- Suitsutatud räabis
- Siamari, hapukoor ja punanesibul
- Caviart
- Rohemerikarbid
- Keedetud kartulid
- Sidrunimajonees
- Salsa verde*

MEAT MARKET

- Külmsuitsuseakael ja melon
- Määrarõikaga maitsestatud vasikakeel
- Kanavardad ja *satay* kaste
- Linnumaksa-*mousse* ja õunakompott
- Kana, Aura sinihallitusjuust ja pirnid
- Rebitud tallepraad, pähklid ja petersell
- Karivorstisalat
- Suitsupõhjaõdra-kartulisalat
- Hoisin-härg*

STREET FOOD

- Köögivilja Pad Thai
- Sealilna-*carnitas*
- Mini *fajitas tortilla-d*
- Pico de gallo*
- Habanero juustukaste
- Kana-*korma*
- Naan-leib
- Raita kaste
- Mango tsatni
- 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
- Kröbe part apelsiniga
- Pikkpoiss ja pohlad
- Härjavarras
- Röstitud hooajakartul
- Köögiviljavarjad
- Hooaja köögiviljad
- Köögiviljakarri
- Riis
- Punapeedilasanje (vegan)
- Vegan *moussaka*
- Köögivilja-*gizad* ja sojakaste
- BBQ kaste
- Praeemeekaste
- Soja-tšillikaste
- Tšilli-korianderiõli

DESSERTS

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

Meie köök ja toidukäitlusmeetodid on korraldatud nii, et oleks tagatud toiduohutus. 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.

Middag

GREEN MARKET

- Nudelsallad med grönsaker
- Couscous grönsaksallad
- Sallad på korn och grönsaker
- Falafel och bönor
- Marinerade rödbetor och balsamico
- Ärter, äpple och nötter
- Linsor och vit miso
- Tofu och soltorkade 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 vildfisksbullar, rödlök och gurka
- Hela räkor
- Toast Skagen
- Rödvinbärsströmming
- Enbärsströmming
- Löksill
- Pepparrottsströmming
- Rökt strömming
- Senaps sill
- 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
- Fägellevermousse och äppelkompott
- Kyckling, blåmögelost och päron
- Riven lammstek, nötter och persilja
- Currywurstsallad
- Potatisallad 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
- Glödstekt regnbågslox och stenmurkelsås
- Grillade scampstjärtar och grönsaker
- Långkokt fläskside, batat och majs
- Knaperstekt anka smaksatt med apelsin
- Köttfärs och lingon
- Oxspett
- Rostad inhernsk potatis
- Grönsaksspett
- Säsogens grönsaker
- Vegetarisk curry
- Ris
- Rödbetslasagne
- Veganmoussaka
- Stekta grönsaksdumplings och sojasås
- BBQ-sås
- Brunsås
- Soja-chillisås
- 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 handlingsätt 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. Sortimentavvikelser kan forekomma.

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

- 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
- Long cooked lamb shoulder, peanuts and parsley
- 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
- Beef skewer
- 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.

Ужин

ОВОЩНОЙ ПРИЛАВОК

- Овощной салат с лапшой
- Овощной салат с кускусом
- Салат с ячменём и овощами
- Фалафель и фасоль
- Маринованная 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 цукчини 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
- Тефтели из рыбы Балтийского моря, красный лук и огурец
- Креветки целиком
- Тост «Снаген»
- Салака в красной смородине
- Салака в ягодах можжевельника
- Салака с луком
- Салака с хреном
- Копчёная салака
- Сельдь в горчице
- Сельдь «Матьес»
- 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-сатаи
- 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 оленьиной
- Бычатиная под соусом хойсин

УЛИЧНАЯ ЕДА

- Вегетарианский пад-тай
- Карнитас из свинины
- Мини-тортилья с фахитас
- 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 лимоном
- 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
- Шашлычок из бычатины
- Жареный сезонный картофель
- Вегетарианские шашлычки
- Сезонные овощи
- Вегетарианское карри
- Рис
- Вегетарианская лазанья со свёклой
- Вегетарианская муссака
- 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 морозшкой
- 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.



GRANDE BUFFET