Christmas Menu

Salmon & fennel

Lightly smoked, ginger and orange cured salmon with fennel salad and rye crumble

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

Duck & calvados

Roasted duck breast with calvados sauce, Jerusalem artichoke–potato purée and charred Brussels sprouts with toasted almonds

Bodegas Muga Reserva

—OR—

Cod & champagne

Roasted cod loin with champagne sauce, Jerusalem artichoke–potato purée and charred Brussels sprouts with toasted almonds

Piaff Brut

Truffle cheese & honey

Truffle cheese with Gotland honey, pickled berries and homemade crispbread

Juve & Camps Milesime Chardonnay

Chocolate & cherries

Dark chocolate mousse with drunken cherries and hazelnut oat crumble

Taylor's Port 20YO

Presale	Onboard
99 €	**106 €**

Four-course menu including alcohol-free drinks
or wines selected by our sommelier

Christmas Vegan Menu

Beets & “ricotta”

Roasted beets with whipped vegan ricotta, orange-ginger vinaigrette and rye crumble

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

King oyster mushroom & juniper

Roasted king oyster mushroom with juniper jus, Jerusalem artichoke–potato purée and charred Brussels sprouts with toasted almonds

Next Hundred Years Syrah

Carrot & blackberry

Sweet and salty carrot truffle with blackberry jam

Gustave Lorentz Riesling Grand Cru Altenberg

Chocolate & cherries

Dark chocolate mousse with drunken cherries and hazelnut oat crumble

Taylor´s 20YO

Presale	Onboard
99 €	**106 €**

Four-course menu including alcohol-free drinks
or wines selected by our sommelier

Kids Menu

12- to 17-year-olds

Smaller portions of the four-course regular or vegan Christmas menu

presale **47 €**
onboard **51 €**

Two drinks – options of soft drink, juice, and water

6- to 11-year-olds

Three-course kids' menu

presale **23 €**
onboard **27 €**

Two drinks – options of soft drink, juice, and water

Up to 5-year-olds

One dish from the kids' menu

presale **6 €**

onboard prices
according to the menu

One drink – option of soft drink, juice, or water

Jõulumenüü

Lõhe ja fenkol

Kergelt suitsutatud, ingveri ja apelsiniga marineeritud lõhe fenkoli ja rukkikrõbedikuga

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

Part ja kalvados

Röstitud pardirind kalvadosikastme, maapirni-kartulipüree, kõrvetatud rooskapsa ja röstitud mandlitega

Bodegas Muga Reserva

—VÕI—

Tursk ja šampanja

Röstitud tursafilee šampanjakastme, maapirni-kartulipüree, kõrvetatud rooskapsa ja röstitud mandlitega

Piaff Brut

Trühvlijuust ja mesi

Trühvlijuust Gotlandi mee, marineeritud marjade ja laeva krõbeleivaga

Juve & Camps Milesime Chardonnay

Šokolaad ja kirsid

Tume šokolaadivaht marineeritud kirsside ja sarapuupähkli-kaerakrõbedikuga

Taylor's Port 20YO

Eelmüük	Pardal
99 €	**106 €**

Neljakäiguline menüü alkoholivabade jookide või meie sommeljee valitud veinidega

Vegan jõulumenüü

Peet ja „*ricotta*”

Röstitud peet vahustatud vegan *ricotta*, apelsini-ingverivinegreti ja rukkikrõbedikuga

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

Austerservik ja kadakas

Röstitud austerservik kadakaleeme, maapirni-kartulipüree, kõrvetatud rooskapsa ja röstitud mandlitega

Next Hundred Years Syrah

Porgand ja põldmari

Magus-soolane porganditrühvel põldmarjamoosiga

Gustave Lorentz Riesling Grand Cru Altenberg

Šokolaad ja kirsid

Tume šokolaadivaht marineeritud kirsside ning sarapuupähkli-kaerakrõbedikuga

Taylor´s 20YO

Eelmüük	Pardal
99 €	**106 €**

Neljakäiguline menüü alkoholivabade jookide või meie sommeljee valitud veinidega

Laste jõulumenüü

12–17-aastastele

Väiksemate kogustega neljakäiguline tavaline või vegan jõulumenüü

eelmüük **47 €**
laeval **51 €**

Kaks jooki – valikus karastusjook, mahl ja vesi

6–11-aastastele

Kolmekäiguline lastemenüü

eelmüük **23 €**
laeval **27 €**

Kaks jooki – valikus karastusjook, mahl ja vesi

Kuni 5-aastastele

Üks roog lastemenüüst

eelmüük **6 €**

Üks jook – valikus karastusjook, mahl või vesi

laeval hinnad
vastavalt menüüle

Joulumenu

Lohi & fenkoli

Kevyesti savustettua, inkiväärissä ja appelsiinissa graavattua lohta, fenkolisalaattia ja ruiscrumblea

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

Ankka & calvados

Paahdettua ankanrintaa, calvadoskastiketta, maa-artisokka-perunasosetta, hiillostettua ruusukaalia ja paahdettuja manteleita

Bodegas Muga Reserva

—TAI—

Turska & samppanja

Paahdettua turskafileetä, samppanjakastiketta, maa-artisokka-perunasosetta, hiillostettua ruusukaalia ja paahdettuja manteleita

Piaff Brut

Tryffelijuusto & hunaja

Tryffelijuustoa, gotlantilaista hunajaa, pikkelöityjä marjoja ja laivan näkkileipää

Juve & Camps Milesime Chardonnay

Suklaa & kirsikka

Tummasuklaamoussea, marinoituja kirsikoita ja hasselpähkinä-kauracrumblea

Taylor's Port 20YO

Ennakkoon	Laivalla
99 €	**106 €**

Neljän ruokalajin menu sisältää alkoholittomat juomat tai sommelierin valitsemat viinit

Vegaaninen joulumenu

Punajuuri & "ricotta"

Paahdettua punajuurta, vaahdotettua vegaanista ricottaa, appelsiini-inkiväärivinegretteä ja ruiscrumblea

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

Kuningasosterivinokas & katajanmarja

Paahdettua kuningasosterivinokasta, katajanmarjalientä, maa-artisokka-perunasosetta, hiillostettua ruusukaalia ja paahdettuja manteleita

Next Hundred Years Syrah

Porkkana & karhunvatukka

Makeansuolaista porkkanatryffeliä ja karhunvatukkahilloa

Gustave Lorentz Riesling Grand Cru Altenberg

Suklaa & kirsikka

Tummasuklaamoussea, marinoituja kirsikoita ja hasselpähkinä-kauracrumblea

Taylor´s 20YO

Ennakkoon	Laivalla
99 €	**106 €**

Neljän ruokalajin menu sisältää alkoholittomat juomat tai sommelierin valitsemat viinit

Lasten menut

12–17-vuotiaille

Neljän ruokalajin joulumenu pienennetyllä annoskoolla, myös vegaaninen vaihtoehto

ennakkoon **47 €**
laivalla **51 €**

Kaksi juomaa – vaihtoehtoina virvoitusjuoma, mehu tai vesi

6–11-vuotiaille

Kolmen ruokalajin lasten menu

ennakkoon **23 €**
laivalla **27 €**

Kaksi juomaa – vaihtoehtoina virvoitusjuoma, mehu tai vesi

5-vuotiaille ja nuoremmille

Yksi annos lasten menusta

ennakkoon **6 €**

laivalla hinnat ruokalistan mukaan

Yksi juoma – valittavana virvoitusjuoma, mehu tai vesi

Julmeny

Lax & fänkål

Lättrökt ingefärs- och apelsingravad lax med fänkålssallad och rågsmulor

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

Anka & calvados

Rostat ankbröst med calvadossås, jordärtskockspotatispuré, sotad brysselkål med rostade mandlar

Bodegas Muga Reserva

—ELLER—

Torsk & champagne

Rostad torskrygg med champagnesås, jordärtskockspotatispuré, sotad brysselkål med rostade mandlar

Piaff Brut

Tryffelost & honung

Tryffelost med gotländsk honung, picklade bär och hembakat knäckebröd

Juve & Camps Milesime Chardonnay

Choklad & körsbär

Mörk chokladmousse med marinerade körsbär samt hasselnöt- och havrecrumble

Taylor's Port 20YO

Förköp	Ordinarie
99 €	**106 €**

Fyrarättersmeny inklusive alkoholfria drycker
eller viner utvalda av vår sommelier

Vegansk julmeny

Betor & “ricotta”

Rostade betor med vispad vegansk ricotta, apelsin- och ingefärsvinaigrette samt rågsmul

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

Kungsmussling & enbär

Rostad kungsmussling med enbärssky, jordärtskockspotatispuré samt sotad brysselkål med rostade mandlar

Next Hundred Years Syrah

Morot & björnbär

Sötsalt morotstryffel med björnbärssylt

Gustave Lorentz Riesling Grand Cru Altenberg

Choklad & körsbär

Mörk chokladmousse med marinerade körsbär samt hasselnöt- och havrecrumble

Taylor´s 20YO

Förköp	Ordinarie
99 €	**106 €**

Fyrarättersmeny inklusive alkoholfria drycker
eller viner utvalda av vår sommelier

Barnens julmeny

12–17 år

Mindre portioner från den vanliga eller veganska julmenyn

förköp **47 €**
ordinarie **51 €**

Två val dryck: välj mellan läsk, juice eller vatten

6–11 år

Trerätters barnmeny

förköp **23 €**
ordinarie **27 €**

Två val av dryck: välj mellan läsk, juice eller vatten

0–5 år

En rätt från barnmenyn

förköp **6 €**

ombord priser
enligt menyn

Ett val av dryck: välj mellan läsk, juice eller vatten

Ziemassvētku ēdienkarte

Lasis un fenhelis

Viegli kūpināts, ingverā un apelsīnos marinēts lasis ar fenheļa salātiem un rudzu maizes drupačām

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

Pīle un kalvadoss

Cepta pīles krūtiņa ar kalvadosa mērci, topinambūru-kartupeļu biezeni, apgrauzdētiem Briseles kāpostiem un mandelēm

Bodegas Muga Reserva

—VAI—

Menca un šampanietis

Cepta mencas fileja ar šampanieša mērci, topinambūru-kartupeļu biezeni, apgrauzdētiem Briseles kāpostiem un mandelēm

Piaff Brut

Trifeļu siers un medus

Trifeļu siers ar Gotlandes medu, marinētām ogām un mājās gatavotu, kraukšķīgu maizi

Juve & Camps Milesime Chardonnay

Šokolāde un ķirši

Tumšās šokolādes putas ar mērcētiem ķiršiem un lazdu riekstu-auzu drupačām

Taylor's Port 20YO

Iepriekšpārdošanā	Uz kuģa
99 €	**106 €**

Četru kārtu ēdienkarte ar bezalkoholiskajiem dzērieniem vai mūsu someljē izvēlētiem vīniem

Vegānā

Bietes un "ricotta"

Ceptas bietes ar putotu vegānu ricotta, apelsīnu-ingvera vinegretu un rudzu drupačām

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

Karaliskā austersēne un kadiķogas

Cepta karaliskā austersēne ar kadiķogu sulu, topinambūru-kartupeļu biezeni, apgrauzdētiem Briseles kāpostiem un mandelēm

Next Hundred Years Syrah

Burkāns un kazenes

Saldas un sāļas burkānu trifeles ar kazeņu ievārījumu

Gustave Lorentz Riesling Grand Cru Altenberg

Šokolāde un ķirši

Tumšās šokolādes putas ar mērcētiem ķiršiem un lazdu riekstu-auzu drupačām

Taylor´s 20YO

Iepriekšpārdošanā	Uz kuģa
99 €	**106 €**

Četru kārtu ēdienkarte ar bezalkoholiskajiem dzērieniem vai mūsu someljē izvēlētiem vīniem

Bērniem

No 12 līdz 17 gadiem

Mazākas porcijas no četru kārtu ēdienkartes vai vai vegānu Ziemassvētku ēdienkartes

Iepriekšpārdošanā **47 €**
Uz kuģa **51 €**

Divi dzērieni – atspirdzinošais dzēriens, sula vai ūdens

No 6 līdz 11 gadiem

Trīs ēdieni no bērnu ēdienkartes

Iepriekšpārdošanā **23 €**
Uz kuģa **27 €**

Divi dzērieni – atspirdzinošais dzēriens, sula vai ūdens

Līdz 5 gadiem

Viens ēdiens no bērnu ēdienkartes

Iepriekšpārdošanā **6 €**
uz klāja cenas saskaņā ar ēdienkarti

Viens dzēriens – atspirdzinošais dzēriens, sula vai ūdens