



New Year's Eve menu

Halibut

Thinly sliced halibut crudo with essence of ponzu and yuzu, spiced mango salsa and trout roe

🍷 *Louis Roederer Collection 246*

Langoustine & Oxtail

Langoustine risotto with Marcona almonds, apple and braised oxtail jus

🍷 *Ceretto Bernardina Nebbiolo d'Alba DOC*

Quail

Grilled and glazed boneless quail with lardo, truffle-potato croquettes, cep purée and creamy Sherry sauce

🍷 *Next Hundred Years Syrah*

—OR—

Turbot

Turbot poached in champagne butter with black salsify purée, Le puy lentils and sauce Grenobloise

🍷 *Laroche Chablis Saint Martin*

Baked Alaska

Crispy tart with passion fruit créme, Caramelia milk chocolate ice cream, burnt meringue and raspberry consommé

🍷 *Acquesi Asti Spumante*

Presale

99 €

Onboard

106 €

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





New Year's Eve Vegan Menu

NoSalmon

NoSalmon crudo with essence of ponzu and yuzu, spiced mango salsa and seaweed roe

🍷 *Cloudy Bay Sauvignon Blanc*

Beetroot & Chavre

Lightly smoked beetroot with Mö Chavre and braised mushroom jus

🍷 *Next Hundred Years Syrah*

Vegan shrimps

Deep fried shrimp flavored vegan product with wakame salad, lemon aioli and potato croquettes

🍷 *Gustave Lorentz Riesling Grand Cru Altenberg*

Chocolate

Chocolate tart with passion fruit cremé and raspberry consommé

🍷 *Next Hundred Years Syrah*

Presale

99 €

Onboard

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 New Year's 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 €**

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

onboard prices
according to the menu





Aastavahetusmenüü

Hiidlest

Õhukeselt viilutatud hiidlesta Crudo ponzu-yuzu essentsiga, vürtsika mangosalsa ja forellimarjaga

🍷 *Louis Roederer Collection 246*

Langustiinid ja härjasaba

Langustiini risoto Marcona mandlite, õuna ja mooritud härjasabaleemega

🍷 *Ceretto Bernardina Nebbiolo d'Alba DOC*

Vutt

Grillitud ja glasuuritud kondita vutt lardo, trühvli-kartuli krokettide, puravikupüree ja kreemja šerrikastmega

🍷 *Next Hundred Years Syrah*

—VÕI—

Kammeljas

Šampanjavõis hautatud kammeljas mustjuure püree, Le Puy läätsede ja Grenobleise kastmega

🍷 *Laroche Chablis Saint Martin*

Küpsetatud Alaska

Krõbe tart passionivilja kreemi, Caramelia piimašokolaadi jäätise, põletatud besee ja vaarika *consommé*'ga

🍷 *Acquesi Asti Spumante*

Eelmüük

99 €

Pardal

106 €

Neljakäiguline menüü alkoholivabade jookide või meie sommeljee valitud veinidega





Vegan aastavahetusmenüü

NoSalmon

NoSalmon Crudo ponzu-yuzu essentsi, vürtsika mangosalsa ja merevetika marjaga

🍷 *Cloudy Bay Sauvignon Blanc*

Peet ja Chavre

Kergelt suitsutatud peet Mö Chavre ja hautatud seeneleemega

🍷 *Next Hundred Years Syrah*

Vegan krevetid

Frititud krevetimaitseline vegantoode wakame salati, sidruni aioli ja kartulikroketidega

🍷 *Gustave Lorentz Riesling Grand Cru Altenberg*

Šokolaad

Šokolaadi tart passionivilja kreemi ja vaarika consommé'iga

🍷 *Next Hundred Years Syrah*

Eelmüük

99 €

Pardal

106 €

Neljakäiguline menüü alkoholivabade jookide või
meie sommeljee valitud veinidega





Laste aastavahetusmenüü

12–17-aastastele

Väiksemate kogustega neljakäiguline tavaline või vegan aastavahetusmenüü

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





Uudenvuoden menu

Ruijanpallas

Ohueksi leikattua ruijanpallas-crudoa, ponzu-yuzulientä, mausteista mangosalsaa ja taimenenmätii

🍷 *Louis Roederer Collection 246*

Merirapu & häränhätä

Merirapurisottoa, marcona-manteleita, omenaa ja paahdettua häränhätälientä

🍷 *Ceretto Bernardina Nebbiolo d'Alba DOC*

Viiriäinen

Grillattua ja glaseerattua luutonta viiriäistä, lardoa, tryffelillä maustettuja perunakroketteja, herkkutattipyreetä ja sherrykastiketta

🍷 *Next Hundred Years Syrah*

—TAI—

Piikkikampela

Samppanjavoissa haudutettua piikkikampelaa, mustajuuripyreetä, Le Puy -linsejä ja Grenobleise-kastiketta

🍷 *Laroche Chablis Saint Martin*

Uunijäätelö

Rapeaa tartalettia, passionhedelmäkreemiä, Caramelia-maitosuklaajäätelöä, poltettua marenkia ja vadelma-consomméa

🍷 *Acquesi Asti Spumante*

Ennakkoon

99 €

Laivalla

106 €

Neljän ruokalajin menu sisältää alkoholittomat juomat tai sommelierin valitsemat viinit





Vegaaninen uudenvuoden menu

NoSalmon

NoSalmon-crudoa, ponzu-yuzulientä, mausteista mangosalsaa ja merileväkaviaaria

🍷 *Cloudy Bay Sauvignon Blanc*

Punajuuri & Chavre

Kevyesti savustettua punajuurta, Mö Chavrea ja paahdettua sienilientä

🍷 *Next Hundred Years Syrah*

Vegaaniset katkaravut

Friteerattuja vegaanisia katkarapuja, wakame-salaattia, sitruuna-aiolia ja perunakroketteja

🍷 *Gustave Lorentz Riesling Grand Cru Altenberg*

Suklaa

Suklaapiirasta, passionhedelmäkreemiä ja vadelma-consomméa

🍷 *Next Hundred Years Syrah*

Ennakkoon

99 €

Laivalla

106 €

Neljän ruokalajin menu sisältää alkoholittomat juomat tai sommelierin valitsemat viinit





Lasten menut

12–17-vuotiaille

**Neljän ruokalajin uudenvuoden-
menu 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 €**

Yksi juoma – valittavana virvoitusjuoma,
mehu tai vesi

laivalla hinnat
ruokalistan mukaan





Nyårsmeny

Hälleflundra

Tunt skivad hälleflundra crudo med ponzu- och yuzuessens, kryddig mangosalsa och forellrom

🍷 *Louis Roederer Collection 246*

Langustin & oxsvans

Langustinrisotto, marconamandlar, äpple och bräserad oxsvanssky

🍷 *Ceretto Bernardina Nebbiolo d'Alba DOC*

Vaktel

Grillad och glaserad benfri vaktel med lardo, tryffel-potatiskroetter, Karljohanpuré och krämig sherrysås

🍷 *Next Hundred Years Syrah*

—ELLER—

Piggvar

Piggvar pocherad i champagnesmör och serverad med svartrotpuré, Le Puy-linser och sauce Grenobloise

🍷 *Laroche Chablis Saint Martin*

Baked Alaska

Krispig tårta med passionsfruktskräm, Caramelia-mjökchokladglass, bränd maräng och hallonconsommé

🍷 *Acquesi Asti Spumante*

Förköp

99 €

Ordinarie

106 €

Fyrrättersmeny inklusive alkoholfria drycker
eller viner utvalda av vår sommelier





Vegansk nyårsmeny

NoSalmon

NoSalmon crudo med ponzu- och yuzuessens, kryddig mangosalsa och tångrom

🍷 *Cloudy Bay Sauvignon Blanc*

Rödbeta & Chavre

Lätt rökt rödbeta med Mö Chavre och bräserad svampsky

🍷 *Next Hundred Years Syrah*

Veganska räkor

Friterade veganska räkor med wakamesallad, citronaioli och potatiskroketter

🍷 *Gustave Lorentz Riesling Grand Cru Altenberg*

Choklad

Choklادتårta med passionsfruktskräm och hallonconsommé

🍷 *Next Hundred Years Syrah*

Förköp

99 €

Ordinarie

106 €

Fyrrättersmeny inklusive alkoholfria drycker
eller viner utvalda av vår sommelier





Barnens nyårsmeny

12–17 år

Mindre portioner från den vanliga eller veganska nyårsmenyn

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 €**

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

ombord priser
enligt meny





Jaunā gada ēdienkarte

Paltuss

Plāni sagriezts paltuss ar ponzu un juzu esenci, pikantu mango salsu un foreļu ikriem

🍷 *Louis Roederer Collection 246*

Langustīns un vērša aste

Langustīna risotto ar Markonas mandelēm, ābolu un sautētu vērša astes mērci

🍷 *Ceretto Bernardina Nebbiolo d'Alba DOC*

Paipalas

Grilēta un glazēta paipala bez kauliem ar lardo, trifeļu-kartupeļu krokētēm, baraviku biezeni un krēmīgu šerija mērci

🍷 *Next Hundred Years Syrah*

—VAI—

Bute

Šampanieša sviestā apcepta bute, pasniegta ar melno kazbāržu biezeni, Le puy lēcām un Grenobloise mērci

🍷 *Laroche Chablis Saint Martin*

Cepta Aļaska

Kraukšķīga tartlete ar marakujas krēmu, Caramelia piena šokolādes saldējumu, meringu un aveņu consommé

🍷 *Acquesi Asti Spumante*

Iepriekšpārdošanā

99 €

Uz kuģa

106 €

Četru kārtu ēdienkarte ar bezalkoholiskajiem dzērieniem vai mūsu someljē izvēlētiem vīniem





Vegānā

NoSalmon

NoSalmon crudo ar ponzu un juzu esenci, pikantu mango salsu un jūraszāļu iekriem

🍷 *Cloudy Bay Sauvignon Blanc*

Bietes un Chavre

Viegli kūpinātas bietes ar Mö Chavre mērci un sautētu sēņu mērci

🍷 *Next Hundred Years Syrah*

Vegānu garneles

Fritēts vegāns produkts ar garneļu garšu, wakame salātiem, citronu aioli un kartupeļu kroketēm

🍷 *Gustave Lorentz Riesling Grand Cru Altenberg*

Šokolāde

Šokolādes tarte ar marakujas krēmu un aveņu consommé

🍷 *Next Hundred Years Syrah*

Iepriekšpārdošanā

99 €

Uz kuģa

106 €

Četrus kārtus ēdienkarte ar bezalkoholiskajiem dzērieniem vai mūsu someljē izvēlētiem vīniem





Bērniem

No 12 līdz 17 gadiem

**Mazākas porcijas no četru
kārtu ēdienkartes vai vai
vegānu Jaunā gada 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

