

STEAK - GRILL  B.B.Q. - BURGER

GRILL HOUSE

RESTAURANT

GROUP MENU

3.04.18-31.03.19

Grill House restaurants onboard
Baltic Princess, Galaxy, Baltic Queen, Victoria I, Romantika, Silja Europa
The Dining Room onboard Isabelle
Shuttle A la Carte

STARTERS

Caesari salat kana või krevettidega, salat, krutoonid, anšoovis, parmesan (G)
Sibularõngad, vegan küüslaugumajonees, *wakame* salat, kartulikrõpsud (G,V)
Sparglisupp ja mini *chorizo-baguette* (G)

Caesarsalaatti kanalla tai katkaravuilla, salaattia, leipäkrutonkeja, caesar-kastiketta ja parmesanjuustoa (G)
Sipulirenkaita, valkosipulivegeneesia, wakamesalaattia ja perunalastuja (G,V)
Parsakeittoa ja chorizo minipatonki (G)

Caesarsallad med kyckling eller räkor, krutonger, Caesar-dressing och parmesanost (G)
Lökringar, vitlöksvegennäs, wakamesallad och potatiships (G,V)
Sparrissoppa och chorizo minibaguette (G)

Caesar salad with chicken or shrimps, croutons, Caesar dressing and parmesan cheese (G)
Onion rings, vegan garlic mayonnaise, wakame salad and potato chips (G,V)
Asparagus soup and chorizo mini baquette (G)

MAIN COURSES

Tšilli-pestolõhe, mango-ingverikaste, guacamole, bataadi friikartulid (L,P)
Grillitud maisikanarind, küüslaugu- rosmariinikaste, bataadi friikartulid
Veise sisefilee, piprakaste, ürdikartul
Lambašaslõkk, *chimichurri* kaste, *ratatouille*, ürdikartul
Köögiljapihv, marineeritud punane sibul, vegan laimimajonees, vegan juust, soolakurk, tomat, jääsalat, bataadi friikartulid (V)

Chili-pesto gratinoitua lohta, mango-inkiväärikastiketta, guacamolea, bataattiranskalaisia (L,P)
Pariloitua maissikananrintaa, valkosipuli-rosmariinikastiketta ja bataattiranskalaisia
Härän sisäfilepihvi, pippurikastiketta ja yrttilohkoperunoita
Karitsanlihavarras, chimichurri kastiketta, ratatullea ja yrttilohkoperunaa
Kasvispihvi, marinoitua punasipulia, lime-vegeneesiä, kasvisjuustoa, suolakurkkua, tomaattia, jääsalaattia ja bataattiranskalaisia (V)

Chili-pesto gratinerad lax, mango-ingefärasås, guacamole och sötpotatis lantpommes (L,P)
Grillad kyckling, vitlök-rosmarinsås och sötpotatis lantpommes
Oxfile med pepparsås och örteklyftpotatis
Lammspett med chimichurri sås, ratatouille, örteklyftpotatis
Biff av rödbeta, marinerad rödlök, lime-vegennäs, vegan ost och sötpotatis lantpommes (V)

Chilli-pesto gratinated salmon, mango- ginger sauce, guacamole, sweet potato fries (L,P)
Grilled corn chicken breast, garlic-rosemary sauce and sweet potato fries
Tenderloin steak with pepper sauce and herb roasted potato wedges
Lamb skewer, chimichurri sauce, ratatouille and herb roasted potatoes
Vegetable patty, marinated red onion, vegan lime mayonnaise, vegan cheese, pickles, tomato, salad and sweet potato fries (V)

DESSERT

Crème brûlée (L)

Šokolaadikook (L,G)

Juustuvallik, laevaleib ja kompott (L,G,P)

Kermavanukas (L)

Suklaakakkua (L,G)

Juustolautanen, laivan leipää ja hilloketta (L,G,P)

Crème brûlée (L)

Chokladkaka (L,G)

Osttallrik, båtens bröd och kompott (L,G,P)

Crème brûlée (L)

Chocolate cake (L,G)

Cheese plate, the ship's bread and compote (L,G,P)

L = Sisaldab laktoosi/ Sisältää laktoosia/ Innehåller laktos/ Contains lactose

G = Sisaldab gluteeni/ Sisältää gluteenia/ Innehåller gluten/ Contains gluten

P = Sisaldab pähklit/ Sisältää pähkinöitä/ Innehåller nötter/ Contains nuts

V = Vegan/ Vegaani/ Vegan/ Vegan

2 käiku/ 2 ruokalajia/ 2 rätter/ 2 courses 35 €

3 käiku/ 3 ruokalajia/ 3 rätter/ 3 courses 41 €

Kolmekäiguline menüü 55 € (sis 1 klaasi laevaveini eel- ja pearoa juurde ning dessertveini ja vett)

3 ruokalajin menu ruokajuomineen sis. lasin laivan viiniä alku- ja pääruoalle sekä jälkiruokaviinin ja lähdeveden

3 rätters meny med matdryck inkl. ett glas fartygets vin till förrätten och huvudrätten samt ett glas dessertvin och kallvatten

3 course menu with beverage incl. a glass of ship's wine for starter and main course and dessert wine and spring water

• **Menüüd saab tellida alates 8-liikmelisele rühmale. valides kogu rühmale sama menüü.**

• Lauabroneering rühmale eeldab kogu rühmale sama menüü valimist.

• Menüüvaliku saate teha kombineerides eelroa, pearoa ning desserdi.

• Kui rühmas on erimenüüd vajavaid liikmeid (nt allergikud), tuleb sellest teada anda tellimuse tegemisel – siis on peakokal võimalus pakkuda sobivat erimenüüd.

• Menüühinda kuulub lauavesi.

• Valiku muutudes asendatakse puuduv toode samaväärsega. Rühmatellimus tuleb esitada vähmalt 14 päeva enne reisi.

• **Menut tarjoillaan vähintään 8 hengen ryhmille ja menuvalinnan tulee olla yhtenäinen.**

• Paikkavaraus ryhmälle edellyttää yhtenäisen menun valitsemista.

• Menun voitte valita vapaasti yhdistelemällä alkuruoan, pääruoan sekä jälkiruoan, jotka koko seurue nauttivat.

• Ilmoittatehan tilauksen yhteydessä mahdolliset allergiat tai muut rajoitukset ruokavalioissa, jotta voimme muokata valitsemanne tarjoilut kyseisille henkilöille sopiviksi. Laivan keittiöpäällikkö suunnittelee yhtenäiseen menuun sopivan erikoisruokavaliomenukokonaisuuden.

• Menukokonaisuuksien hintoihin sisältyy lähdevesi.

• Valikoimien vaihtuessa asiakkaalle korvataan poistunut tuote vastaavan arvoisella tuotteella.

Ryhmämenutilaukset on tehtävä viimeistään 14 vrk ennen matkaa.

• **Menyerna serveras till grupper på minst 8 personer och menyvalet skall vara enhetligt.**

• En bordsreservation för en grupp förutsätter även ett enhetligt menyval.

• Menyerna komponeras genom att välja en förrätt, huvudrätt och efterrätt som hela sällskapet äter.

• Information om matallergier/specialdiet skall meddelas i samband med beställningen så att vårt kök kan anpassa de valda rätterna enligt gästens specialbehov.

• Kallvatten ingår i priset på färdigmenyerna.

• Vid eventuella ändringar i urvalet kompenseras kunden med en produkt vars pris motsvarar priset på den ursprungliga produkten.

Beställningar av gruppmenyer bör göras senast 14 dygn före utresan.

• **Group menus are served for groups of at least 8 persons and the selected menu must be the same for the entire group.**

• Group bookings can only be made if you book the same menu for the entire group.

• The menu is created by combining the dishes from the selection of starters, main dishes and desserts, which the whole group will have.

• When placing your order, please inform us of any allergies or dietary restrictions so that

we can adapt your chosen dishes where necessary. The ship's head chef will create a special menu for those with dietary restrictions that is in line with the group menu.

• Menu prices include spring water.

• In case of selection changes, we will replace the removed product with one of corresponding value. Group menus must be ordered at least 14 days in advance.