

Klaus K

Brunssi - Brunch

35€

BRUNCH DRINKS

Aperol Spritz 12,00€
Aperol, Prosecco

Mango Bellini 9,50€
Mango syrup, Prosecco

KUPLIVAT / BUBBLES 12 cl / plo bottle

Prosecco DOC Bio Extra Dry Millesimato
Glera-Veneto, Tenute Brian (ITA) 9,50/54€

Môet & Chandon Brut Imperial Champagne
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Champagne (F) 15,00€/85€

VALKOISET / WHITES 16 cl / plo bottle

Most Wanted
Chardonnay
South Australia (AU) 11,20/48€

Philip Kuhn
Riesling
Pfalz (DE) 13,60/59€

PUNAISET / REDS 16 cl / plo bottle

Llebre
Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Garnacha, Samsó, Syrah
Tomàs Cusiné (ES) 11,20€/48€

Corriente
Tempranillo, Graciano, Garnacha
Telmo Rodrique (ES) 13,60/59€

ALKURUOKABUFFET

STARTER BUFFET

Paahdettua kalkkunafileetä ja tonnikamajoneesia (L,G)
Roasted fillet of turkey and tuna mayonnaise

Katkarapu Caesarsalatti
Caesar salad with shrimps

Saaristolaisleipä-juustosalaattia (L)
Salad of achripelago bread and cheese

Kirjolahimäittoast ja hapankermää
Toast with rainbow trout roe and sour cream

Pikkelöityjä tillikurkkuja (M,G)
Pickled cucumber with dill

Tomaatti-sipulisalaattia (L,G)
Tomato-onion salad

Isoäidin salaattia, luomu kananmunaa, kotijuustoa, pikkelöityä kukkakaalia ja etikkakermaa (VL,G)
Grandmother's salad: organic hen's egg, cottage cheese, marinated cauliflower and vinegar cream

Pientuottajien juustoja & pihlajanmarjahilloa Espoosta (VL,G)
Small producers cheese and rowanberry jam from Espoo

Paahdtopaistia ja kuusimajoneesia (L,G)
Roast beef and spruce mayonnaise

Kivikylän nakkeja ja Helsinginsinappia (G)
Frankfurters from Kivikylä and Finnish mustard

Uuniohrapuuroa ja kurpitsahilloa
Oven baked barley porridge and pumpkin jam

Kokonaisena savustettuja maa-artisokkia ja muhennettuja mustatorvisieniä ja suppilovahveroita
Smoked jerusalem artichoke and cream stewed black trumpet mushrooms and funnel chanterelles

Leipävalikoima ja kirnuvoita
Bread selection and churned butter

Luonnonjogurttia (L,G)
Natural yogurt

Myslejä (M)
Muesli

Paahdettuja siemeniä (M,G)
Roasted seeds

LÄMPIMÄT ANNOKSET

WARM DISHES (valitse yksi - select one)

Karitsan paahdtopaistia, paistettuja papuja ja kurpitsapyrettä (L,G)
Lamb roast, fried beans and pumpkin puré

Savustettua lohta ja suppilovahvero-perunagratiinia (L,G)
Smoked salmon with funnel chanterell-potato gratin

Pinaati-vuohenjuustomunakasta ja versosalaattia (L,G)
Spinach-goats cheese omelette with shoots salad

JÄLKIRUOKABUFFET

DESSERT BUFFET

Vaniljajogurtti pannacottaa (L,G)
Vanilla yoghurt pannacotta

Valkosuklaamoussea ja passionhedelmä-hyytelöä (L,G)
White chocolate mousse with passion fruit jelly

Klaus K uunijuustokakkua (L)
Klaus K oven baked cheesecake

Suklaakakkua ja lakkahilloa (L,G)
Chocolate cake with arctic cloudberry jam

Keksivalikoima
Biscuit selection

Croissantveja
Croissants

Tuoreita hedelmiä (M,G)
Fresh fruits

Kahvia ja teetä
Coffee and tea

L: Laktoositon/Lactose free VL: Vähälaktoosinen/Low lactose
M: Maidoton/Milk free G: Gluteeniton/Gluten free

Henkilökuntamme kertoo tarvittaessa tarkemmin annosten raaka-aineista.
Please ask more information regarding the ingredients from our staff.