

# Klaus K (21.-22.4. ja/and 28.-29.4.) Brunssi - Brunch

35€

## BRUNCH DRINKS

**Aperol Spritz** 12,00€  
Aperol, Prosecco

**Mango Bellini** 9,50€  
Mango syrup, Prosecco

## KUPLIVAT / BUBBLES 12 cl / plo bottle

**René Barbier Brut Reserva**  
Macabeo, Parellada, Xarel·lo (ES) 6,00€/35€

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

## VALKOISET / WHITES 16 cl / plo bottle

**LuLu Adelaide Hills**  
Sauvignon Blanc  
Hewitson (AUS) 10,60€/46€

**J² Riesling Trocken**  
Riesling  
Becker Landgraf (DE) 12,00€/52€

## PUNAISET / REDS 16 cl / plo bottle

**Llebre**  
Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Garnacha, Samsó, Syrah  
Tomàs Cusiné (ES) 11,00€/48€

**Barbera d'Ásti 2015**  
Barbera  
Cantina Capetta (ITA) 12,20€/54€

## ALKURUOKABUFFET / STARTER BUFFET

**Savustettua porsaanniskaa ja coleslawta (M,G)**  
Smoked pork neck with coleslaw

**Fenkolilla maustettua naudanpaistia ja piparjuurimajoneesia (M,G)**  
Roast beef flavored with fennel and horseradish mayonnaise

**Savumuikkuja, smetanaa ja punasipulia (L,G)**  
Smoked vendace, sour cream and red onion

**Lämminsavustettua merilohta ja kapraskastike (L,G)**  
Smoked salmon with capers sauce

**Heinäsiirikka skagen mallasleivällä (L)**  
Grasshopper skagen on malt bread

**Leipäjuustoa ja tyrni-omenahilloa (L,G)**  
Bread cheese with sea buckthorn and apple jam

**Omenaista metsäsienisalaattia (L,G)**  
Forest mushroom salad with apple

**Puutarhurin salaattia, ja ryytisnappidressing (M,G)**  
Gardener's salad with grainy mustard dressing

**Melooni-vuohenjuustosalaattia, mansikkaa ja rucolaa (VL,G)**  
Melon-goat cheese salad, strawberries and arugula

**Talon tillikurkkuja ja miniluumutomaatteja (M,G)**  
Homemade dill cucumbers and mini tomatoes

**Uuniohrapuuroa ja vadelmahilloa**  
Oven baked barley porridge with strawberry soup

**Kivikylän nakkeja ja Helsingin sinappia (L,G)**  
Frankfurters from Kivikylä and Finnish mustard

**Samu Sirkka-parmesaani munakasta (G,L)**  
Jiminy Cricket - parmesan omelette

**Leipävalikoima ja kirnuvoita**  
Bread selection and churned butter

**Luonnonjogurttia (L,G)**  
Natural yogurt

**Kotitekoisia hilloja (M,G)**  
Homemade jams

**Mysliä (M)**  
Muesli

**Paahdettuja siemeniä (M,G)**  
Roasted seeds

## LÄMPIMÄT ANNOKSET / WARM DISHES

(valitse yksi - select one)

**Grillattua tuoremakkaraa, lämmitä kevätporunasalaattia ja omenaista sinappia (G,L)**  
Grilled fresh sausage, warm potato salad and apple flavored mustard

**Paistettua nieriää, paahdettua kukkakaalia ja fenkolia, hummerihollandaise (L,G)**  
Fried arctic char, roasted cauliflower and fennel, lobster hollandaise

**Grillattua portobelloa, basilika aiolia ja peperonataa talon leivällä (M)**  
Grilled portobello, basil aioli and peperonata on home made bread

## JÄLKIRUOKABUFFET DESSERT BUFFET

**Chilillä maustettua Kotisiirikka-karpalo Rocky Road (VL,G)**  
Chili flavored cricket-cranberry Rocky Road

**Sitruuna-marenkikakkua (L)**  
Lemon-marengue cake

**Piimä pannacottaa ja raparperihilloketta (G,L)**  
Buttermilk panna cotta and rhubarb compot

**Luumu-kaurapaistosta ja kardemummavaahtoa (VL)**  
Plum-oats crumble and cardamom chantilly

**Talon keksi valikoima**  
Selection of homemade cookies

**Croissantteja**  
Croissants

**Talon juustolajitelma ja hilloa (G)**  
Selection of cheese and jam

**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.