

# Äitienpäivä – Mothers' day

## Klaus K Dine

### Brunssi - Brunch

52€

#### KUPLIVAT / BUBBLES

12 cl / plo bottle

##### Prosecco DOC Bio Extra Dry Millesimato

Glera-Veneto, Tenute Brian (ITA)

9,5/54€

##### Moët & Chandon Impérial Brut,

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier,

Champagne (FR)

15,00€/85€

#### VALKOISET / WHITES

16 cl / plo bottle

##### Philip Kuhn Riesling

Riesling

Philip Kuhn (DE)

13,60€/59€

##### Chablis St. Pierre

Chardonnay

Le Domaine d'Henri (FR)

14,80€/65,00 €

#### PUNAISET / REDS

16 cl / plo bottle

##### Most Wanted 2017

Shiraz

South Australia (AU)

11,00€/48€

##### Balbi Soprani

Barbera d'Asti

Piemonte (IT)

12,00€/54€

#### DRINKIT / COCKTAILS

##### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco

12,00€

##### Mango Bellini

Mango syrup, Prosecco

9,50€

#### ALKURUOKABUFFET

##### STARTER BUFFET

##### Savustettua porsaanniskaa ja kevätkaali-coleslawta (M,G)

Smoked pork neck and cabbage coleslaw

##### Mustapippurilla maustettua Angus-häränpaistia ja paprika-aiolia (L,G)

Black pepper Angus roast and pepper aioli

##### Västerbotten-juustoa, hunajaa ja paahdettuja pähkinöitä (L,G)

Västerbotten cheese, honey and roasted nuts

##### Pielisen savumuikkuja, smetanaa ja punasipulia (L,G)

Smoked vendace, sour cream and red onion

##### Talon tillikurkkuja ja miniluumutomaatteja (M,G)

Home made dill cucumbers and mini tomatoes

##### Omenaista metsäsienisalaattia (L,G)

Forest mushroom salad with apple

##### Siianmätimoussea (L,G)

White fish roe mousse

##### Valkoisella parsalla ja parmesanilla maustettua munakasta (L,G)

Omelette with white asparagus and parmesan cheese

##### Tilligraavattua lohta ja dijonsinappikastiketta (L,G)

Dill cured salmon and dijon dressing

##### Yrttijogurtti-silakkaa (L,G)

Baltic herring in herb yoghurt

##### Kevätperunasalaattia, parsaa, kananmunaa ja kaprista (L,G)

Spring potato salad, green asparagus, egg and capers

##### Kivikylän nakkeja Helsingin sinappia

Frankfurters from Kivikylä and Finnish mustard

##### Grillattuja kevään kasviksia, vuohenjuustokreemiä ja karamellisoituja kurpitsansiemeniä

Grilled spring vegetables, goat cheese creme and caramelized pumpkin seeds

##### Leipävalikoima ja kirnuvoita

Bread selection and churned butter

##### Luonnonjogurttia (L,G)

Natural yoghurt

##### Kotitekoisia hilloja (M,G)

Homemade jams

##### Myslejä (M)

Muesli

##### Paahdettuja siemeniä (M,G)

Roasted seeds

#### PÄÄRUOKA

##### MAIN COURSE

(Valitse yksi - select one)

##### Pitkään haudutettua porsaanposkea, parmesanipolentaa ja pekoni-papuja (L,G)

Braised pork cheek, polenta with parmesan cheese and beans with bacon

##### Grillattua vihreää parsaa, oppomuna ja saframihollandaise (L,G)

Grilled green asparagus, poached egg and saffron hollandaise

##### Paahdettua nierää, sitrusvoissa paistettuja kevään kasviksia ja mättikastiketta (L,G)

Fried Arctic char, spring vegetables with lemon butter and roe sauce

#### JÄLKIRUOKABUFFET

##### DESSERT BUFFET

##### Raparperi-mansikkakakkua (L)

Rhubarb and strawberry cake

##### Maitosuklaamoussea (VL,G)

Milk chocolate mousse

##### Vadelma-passionpavlovaa (L,G)

Raspberry and passionfruit Pavlova

##### Kuningatarpirtelöä (L,G)

Milk shake with berries

##### Talon 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.