

# Klaus K

## Brunssi - Brunch

35€

### BRUNCH DRINKS

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco	12,00€
<b>Mango Bellini</b> Mango syrup, Prosecco	9,50€

### KUPLIVAT / BUBBLES

12 cl / plo bottle

<b>Prosecco DOC Bio Extra Dry Millesimato</b> Glera-Veneto, Tenute Brian (ITA)	9,50/54€
<b>André Clouet Brut Grande Réserve Demie</b> Pinot Noir -Champagne,France	15,00€/85€

### VALKOISET / WHITES

16 cl / plo bottle

<b>Burgenlandweiss 2017</b> Meinklang Burgenlandweiss – Kamptal, Austria	12,00€/49€
<b>Philip Kuhn</b> Riesling Pfalz (DE)	13,60€/59€

### PUNAISET / REDS

16 cl / plo bottle

<b>Llebre</b> <b>Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon,</b> Garnacha, Samsó, Syrah Tomàs Cusiné (ES)	11,20€/48€
<b>Emilio Moro Finca Resalso 2016</b> Tinto Fino – Ribera del Duero, Spain	13,60€/59,00€

## ALKURUOKABUFFET

### STARTER BUFFET

**Palvattua porsaan kassleria ja paahatokurpitsasalaattia (L,G)**  
Cured neck of pork with roast pumpkin salad

**Mustapippuripaahtopaistia ja timjamioliolia (M,G)**  
Roast beef seasoned with black pepper, thyme aioli

**Lämminsavunieriiä, kirvelikermää ja marinoituja sieniä (L,G)**  
Warm-smoked Arctic char, chervil cream and marinated mushrooms

**Kolatun cheddar-juustoa ja portviini-viikunahilloketta (L,G)**  
Cheddar cheese from the Kolattu dairy with port and fig compote

**Pielisen savumuikkuja, smetanaa ja punasipulia (L,G)**  
Smoked vendace from lake Pielinen, smetana 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

**Suppilovahvero-maa-artisokkasalaattia ja rapeaa sipulia (L)**  
Funnel chanterelle and Jerusalem artichoke salad with crispy onion

**Punajuurella graavattua lohta ja sinappikastiketta (M,G)**  
Salmon cured in beetroot, mustard sauce

**Paahdettuja juureksia, pähkinöitä ja Kolatun kotijuustoa (VL,G)**  
Roasted root vegetables, nuts and homemade-style cheese

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

**Uuniohrapuuroa ja mustikkahilloa**  
Oven baked barley porridge and blueberry jam

**Ruohosipulimunakokkeliä (L,G)**  
Scrambled eggs with chives

**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

## LÄMPIMÄT ANNOKSET

### WARM DISHES (valitse yksi - select one)

**Rapeaa tattaribliniä, härkätartar, smetanaa ja vihannespikkelsiä**  
Crispy buckwheat blinis, beef tartare, smetana and vegetable pickles

**Rapeaa tattaribliniä, siian-, muikun- ja kirjolohenmätiä ja smetanaa**  
Crispy buckwheat blinis with roe of Arctic whitefish, vendace and rainbow trout, and smetana

**Rapeaa tattaribliniä, punajuurella pikkelöityä naurista, smetanaa ja suolakurkkua**  
Crispy buckwheat blinis and turnip pickled in beetroot, with smetana and pickled cucumber

**Kaikki lämpimät annokset ovat laktoosittomia**  
All warm dishes are lactose free

## JÄLKIRUOKABUFFET

### DESSERT BUFFET

**Jogurttipannacottaa ja mangohyytelöä (L,G)**  
Yoghurt panna cotta with mango jelly

**Kaura-omenapaistosta ja vaniljakastiketta (VL)**  
Oat and apple crumble with vanilla sauce

**Valkosuklaa-vadelmatuulihattuja (L,G)**  
White chocolate and raspberry éclair

**Mustikkajuustokakkua (VL)**  
Oven baked cheeecake with blueberries

**Keksivalikoima**  
Biscuit selection

**Croissantaja**  
Croissants

**Juustovalikoima ja hilloketta**  
Cheese selection and compote

**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.