

Klaus K
Brunssi - Brunch 35€

BRUNCH DRINKS

Aperol Spritz 13,00€
Aperol, Prosecco

Mango Bellini 11,00€
Mango syrup, Prosecco

KUPLIVAT / BUBBLES 12 cl / plo bottle

Prosecco DOC Bio Extra Dry Millesimato
Glera-Veneto, Tenute Brian (ITA) 10,00/56€

André Clouet Brut Grande Réserve Demie
Pinot Noir -Champagne, France 15,00€/85€

VALKOISET / WHITES 16 cl / plo bottle

Burgenlandweiss 2017
Meinklang
Burgenlandweiss – Kamptal, Austria 12,00€/49€

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

PUNAISET / REDS 16 cl / plo bottle

Three Thieves 2015
Cabernet Sauvignon – California, USA 12,00€/49,00€

Emilio Moro Finca Resalso 2016
Tinto Fino – Ribera del Duero, Spain 13,60€/59,00€

ALKURUOKABUFFET STARTER BUFFET

Tyrnihilakoita (L,G)
Sea buckthorn marinated baltic herring

Smetanasilliä (L,G)
Sour cream herring

Lämminsavustettua rautua ja kananmuna-mätikastiketta (L,G)
Smoked trout with egg and roe sauce

Jokiravunpyrstöjä ja avomaan tillikurkkuja (G,M)
Crayfish tails and pickled cucumbers

Paahdetulla voilla ja sitruunalla marinoituja perunoita (L,G)
Roasted butter and lemon marinated potatoes

Palvattua kalkkunaa ja selleri-remouladea (M,G)
Lightly smoked turkey with celery remoulade

Kotimaista riiminaudanfileetä ja pikkelöityjä sieniä (M,G)
Slightly salted fillet of Finnish beef with pickled mushrooms

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

Marinoituja paahtojuureksia (M,G)
Marinated roasted root vegetables

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

Leipävalikoima ja kirnuvoita
Bread selection and churned butter

Luonnonjogurttia (L,G)
Natural yoghurt

Kotitekoisia hilloja kesän marjoista (M,G)
Home made jams of summer berries

Myslejä (M)
Muesli

LÄMPIMÄT ANNOKSET WARM DISHES (valitse yksi - select one)

Paahdettua lohta, kantarellia ja pinaattia (L,G)
Roasted salmon with chantarelles and spinach

Sorsa-ryynimakkaraa, kyssäkaalia ja herkkutattia (L)
Wild duck and groat sausages with kohlrabi and cepes

Punajuuririsottoa, vuohenjuustoa ja karamellipähkinää (VL,G)
Beetroot risotto with goat cheese and caramelized nuts

JÄLKIRUOKABUFFET DESSERT BUFFET

Tosca-omenoita ja amarettokermaa (L,G)
Baked apples with caramel and almonds, amaretto cream

Puolukkavaahtoa (L,G)
Lingonberry foam

Mustikkaista uunijuustokakkua (L)
Oven baked cheesecake with blueberries

Lakkavanukasta ja paahdettua valkosuklaata (L,G)
Cloudberry panna cotta with roasted white chocolate

Kolatun Valma-Briejuustoa, hunajaa ja minttua (G)
Finish brie cheese from Kolattu with honey and mint

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.