

Klaus K

Brunssi - Brunch

35€

BRUNCH DRINKS

Aperol Spritz Aperol, Prosecco	12,00€
Mango Bellini Mango syrup, Prosecco	9,50€

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

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	12,000€/49€
--	-------------

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

ALKURUOKABUFFET STARTER BUFFET

Paahdettua kalkkunanrintaa ja porkkana-tyrnihilloketta (L,G)
Roasted turkey breast with carrot-sea buckthorn compote

Lohipastramia ja hillottua fenkolia (M,G)
Salmon pastrami with pickled fennel

Paahdettua myskikurpitsaa, vuohenjuustoa ja kurpitsansiemeniä (G)
Roasted butternut squash, goats cheese and pumpkin seeds

Katkarapu-skagen ja siianmätiä appelsiini-mallasleivällä (L)
Shrimp skagen and white fish roe on orange-malt bread

Pikkelöityjä tillikurkkuja (M,G)
Pickled cucumber with dill

Endiiviä, punajuurta, saksanpähkinää ja omenavinegrettiä (L,G)
Endives, beetroots and walnuts with apple vinaigrette

Hunajapaahdettuja juureksia ja gorgonzolamoussea (L)
Honey roasted root vegetables and gorgonzola mousse

Palvattua porsaanniskaa ja punakaalisalaattia (L,G)
Smoked pork neck with red cabbage salad

Suppilovahvero-taleggiojuustopiirakkaa
Funnel chanterelle and taleggio cheese pie

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

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

Uuniohrapuuroa ja kurpitsahilloa
Oven baked barley porridge and pumpkin jam

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)

Pähkinävoissa paistettua porsaanposkea, kyssäkaalipyreetä ja friteerattua lehtikaalia (L,G)
Pork cheek sauteed in beurre noisette, colrabi puré and deep fried kale

Paistettua kuhaa, paahdettua maa-artisokkaa ja uunitomaattia (M,G)
Sauteed pike perch, roasted jerusalem artichoke and baked tomato

Punajuurisorottoa ja paahdettua vuohenjuustoa (L,G)
Beet root risotto with roasted goats cheese

JÄLKIRUOKABUFFET DESSERT BUFFET

Piparkakku-taateli Rocky Road (L)
Gingerbread – date Rocky Road

Mokka-paahdovanukasta (LG)
Mocha Crème brûlée

Kaneli-luumulehikäinen ja kardemummakastiketta (L)
Cinnamon-prune mille feuille with cardamom sauce

Porkkana-tuorejuustokakkua (L)
Carrot cheesecake

Keksivalikoima
Biscuit selection

Croissantaja
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.