

# Vegaanibrunssi

## Vegan Brunch

### 2.-3.2.2019

35€

## BRUNCH DRINKS

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

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

## KUPLIVAT / BUBBLES 12 cl / plo bottle

**Prosecco DOC Bio Extra Dry Millesimato**  
Glera-Veneto, Tenute Brian (ITA) 9,50/54€

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

## VALKOISET / WHITES 16 cl / plo bottle

**Roero Arneis Vigne Sparse 2016**  
Giovanni Almondo, Arneis (ITA) 13,40/58€

**Burgenlandweiss 2017**  
Grüner Veltliner, Welschriesling  
Meinklang – Kamptal, Austria 12,00€/49,00€

## PUNAISET / REDS 16 cl / plo bottle

**Barbera d'Alba 2016**  
Anna Maria Abbona  
Barbera – Piemonte, Italy 14,40€/62,00€

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

## ALKURUOKABUFFET

### STARTER BUFFET

**Kuningatar-chiavanukasta (G)**  
Blueberry, raspbery and chia pudding (G)

**Porkkana-tuorepuuroa (G)**  
Carrot overnight porridge (G)

**Maapähkinävoi-pinaattismoothieta (G)**  
Peanut butter and spinach smoothie (G)

**Talon myslä**  
House muesli

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

**Soijajogurtia (G)**  
Soya yoghurt (G)

**Hedelmiä (G)**  
Fruit (G)

**Balsamico-paahdettuja talvijuureksia (G)**  
Winter root vegetables roasted in balsamic vinegar (G)

**Gado gado-salaattia ja tempehiä (G)**  
Gado gado salad and tempeh (G)

**Pähkinäistä vihersalaattia & veriappelsiinivinegretteä (G)**  
Green salad with nuts & blood orange vinaigrette (G)

**Linssejä, granaattiomenaa ja paahdettua kukkakaalta (G)**  
Lentils, pomegranate and roasted cauliflower (G)

**Myskikurpitsa-kvinoasalaattia karpalolla (G)**  
Butternut squash and quinoa salad with cranberries (G)

**Porkkana-siemennäkkileipää ja hummusta**  
Carrot and seed crispbread and hummus

**Kolmen sipulin galette)**  
Three-onion galette

**Kurkuma-cole slaw (G)**  
Turmeric coleslaw (G)

**Kermaista perunasalaattia neulapavuilla ja tillillä (G)**  
Creamy potato salad with haricot vert and dill (G)

**Artisokka-sitruunatahnaa (G)**  
Artichoke and lemon paste (G)

## LÄMPIMÄT ANNOKSET

### WARM DISHES

(valitse yksi - select one)

**Peruna-kikherneimunakasta, uunikuivattua tomaattia ja portobelloa sekä talon paahdeleipää (saatavilla G)**

Potato and chickpea omelette, oven-dried tomatoes and portobello mushrooms with house toast (available G)

**Linssiastoksella täytettyä uunibataattia avokadodressingiä ja tahinia (G)**

Jacket sweet potato with lentils, avocado dressing and tahini (G)

**Punajuuriherrat, cashewkermaa ja rucolaa**

Barley "risotto" with beetroot, cashew cream and rocket

## JÄLKIRUOKABUFFET

### DESSERT BUFFET

**Juustovati, hilloketta ja hedelmiä (G)**  
Cheese platter, compote and fruit (G)

**Karpalo-murupiirakkaa**  
Cranberry crumble

**Tuplasuklaa-puolukkacookieita**  
Double chocolate and lingonberry cookies

**Tryffelisuklaapiirasta (G)**  
Truffle chocolate pie (G)

**Raakasuklaa rockyroad (G)**  
Raw chocolate rocky road (G)

**Ahvenanmaan pannukakua, vadelmahilloa ja kermavaahtoa**  
Åland pancake, raspberry jam and whipped cream

**Kookospannacotta ja marinoituja hedelmiä (G)**  
Coconut panna cotta and marinated fruit (G)

**Kotitekoisia hilloja (G)**  
Home made jams

**Manteli- ja kauramaitoa**  
Almond and oat milk

**Tuoreita hedelmiä (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.