

Vegaanibrunssi

Vegan Brunch

1.-2.12.2018

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

Paahdettuja juureksia ja appelsiiniaoliota (G)
Roasted root vegetables with orange aioli

Lehtikaali – persimonsalaattia ja hampudressing (G)
Kale persimmon salad & hemp dressing

Kapriksella ja paahdetulla sipulilla maustettua perunasalaattia
Potato salad with capers and roasted onion

Juusto – saksanpähkinäsalaattia ja puolukkavinegretteä (G)
Cheese – walnut salad & lingonberry vinaigrette

Marinoitua raitajuurta ja punakaalia (G)
Marinated rainbow beets & red cabbage

Rieskarullia hernehummuksella
Flatbread rolls with bean hummus

Kolmen pavun salaatti (G)
Three – bean salad

Herkkusieniä, linssejä ja rucolaa (G)
Button mushrooms, lentils and arugula

Maapähkinää, karpaloa ja kvinoaa (G)
Peanuts, cranberries and quinoa

Barbequeseitania, neulapapuja ja paprikaa
BBQ seitan, needle beans and pepper

Riisipuuroa ja kaneli-sokeria (G)
Rice porridge with cinnamon sugar

Vaniljachiavanukasta ja taatelia (G)
Vanilla chia pudding with dates

Puolukka – kookossmoothie (G)
Lingonberry – coconut smoothie

Soijajugurtia (G)
Soy yoghurt

Talon myslä
Muesli

Paahdettuja siemeniä (G)
Roasted seeds

Talon leipävalikoima ja siementahnaa
Bread selection

LÄMPIMÄT ANNOKSET

WARM DISHES

(valitse yksi - select one)

Caesarsalaattia, tempehiä ja valkosipulikrutonkeja (myös G)
Caesar salad, tempeh & garlic croutons (also available as G)

Portobello Wellington

Kermaisia gnoccheja punajuurella ja fetalla
Creamy gnocchi with beets & feta

JÄLKIRUOKABUFFET

DESSERT BUFFET

Taatelikakkua
Date cake

Persimoni – murupiirasta
Persimon crumb pie

Mariannesuklaamoussea
Marianne-chocolate mousse

Piparkakkutyffeleitä ja marmeladia
Gingerbread truffles & marmalade

Kirsikkamurupaistosta ja vaniljavaahtoa (G)
Cherry crumble & vanilla whip

Puolukka – kinuski pavlova (G)
Lingonberry – caramel pavlova

Vegaaninen juustovati, viikunahilloa ja hedelmiä (G)
Vegan cheese tray, compote and fruits

Kotiitekoisia 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.