

**Klaus K**  
*Brunssi - Brunch* 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€

**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

**Llebre**  
**Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon,**  
Garnacha, Samsó, Syrah  
Tomàs Cusiné (ES) 11,20€/48€

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

## ALKURUOKABUFFET STARTER BUFFET

Gazpacho M,G

**Suolattua lohta ja jääfenkolia (M,G)**  
Cured salmon and ice fennel

**Kokonaisia katkarapuja, siirunaa ja Rhode Island-kastiketta**  
Whole shrimps, lemon and Rhode Island dressing (L,G)

**Leipäjuustoa, pistaasia ja lakkaa (L,G)**  
Bread cheeze, pistachio and cloudberries

**Palvattua suomalaista possunyläselkää ja puolukka-aiolia (M,G)**  
Smoked Finnish pork's upper back and lingonberry aioli

**Vuohenjuusto-mansikkasalaattia (VL,G)**  
Goats cheese and strawberry salad

**Parsa-avokadosalaattia (M,G)**  
Asparagus and avocado salad

**Raikkaita salaatinlehtiä, sitrusvinegrettä (M,G)**  
Crispy lettuce and lemon vinaigrette

**Endiiviä, gorgonzolaa ja viikunaa (L,G)**  
Endive, gorgoncola and figs

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

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

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

**Leipävalikoima ja kirnuvoita**  
Bread selection and churned butter

**Luonnonjogurttia (L,G)**  
Natural yoghurt

**Kotiitekoisia hilloja (M,G)**  
Homemade jams

**Myslejä (M)**  
Muesli

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

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

**Paahdettua lohta, korvasieniä ja parsaa (L,G)**  
Roasted salmon, faketmorels and asparagus

**Haudutettua parsaa, Gruyère-kastiketta ja rapeaa italialaista panchettaa (L,G)**  
Poached asparagus, Gruyère sauce and crispy Italian panchetta

**Viherparsakeittoa, pecorino-krutonkeja ja sherrykermää (L)**  
Green asparagus soup, pecorino croutons and sherry cream

## JÄLKIRUOKABUFFET DESSERT BUFFET

**Raparperipiirasta, mantelicrumblea ja vaniljavaahtoa (VL)**  
Rhubarb pie, almond crumble and vanilla foam

**Caramélia-suklaamoussea ja pähkinäpralinea (G)**  
Caramélia chocolate mousse and almond praline

**Klaus K:n mustikka-juustokakkua (L)**  
Klaus K blueberry cheese cake

**Keksivalikoima**  
Biscuit selection

**Croissantveja**  
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.