

SOUTHPARK

BRUNCH • LUNCH • EVENTS

BRUNSSIMENU 23.8.-24.8.

Puiston Brunssi 32,90 € Bubbly Brunch 39,90 € Kid's Brunch 13,90 €

LÄMPIMÄT

Munakokkelia (L,G)
Fried chicken-rapeaa kanaa (L,G)
Fried tofu-rapeaa tofua (L)
Paistetut perunat ja parmesan-dippi (G,L)

*Kysy gluteeniton/vegaaninen vaihtoehto tilauksen yhteydessä. Pidätämme oikeudet muutoksiin.

SALAATIT

Klassinen Caesarsalaatti (G,L,sis.kala) ja rapeita krutonkeja (V)
Välimerellinen pastasalaatti (L)
Vuohenjuustoa, persikkaa, pähkinöitä ja hunajavinaigrette (G,L)
Vihersalaatti ja talon vinaigretteä (G,V)
Katkarapuskagen (G,M)
Devilled eggs (G,M)
Lämminsavulohta ja sinappikastiketta (G,M)
Leikkeleitä (G,M)
Juustoja (L,G)
Marinoituja oliiveja (G,V)
Talon pikkeloityjä vihannekset (G,V)
Marinoituja kasviksia ja papuja (G,V)
Basilika-pinaattipesto (G,L)
Punajuurihummus (G,V)
Muhammara (G,V, sis.pähkinää)

LEIPÄ

Talon leipävalikoima (G*)
Voita (L) ja margariinia (V)
Riisipiirakoita ja munavoita (L,G*)

JOGURTIT & HEDELMÄÄ

Turkkilaista jogurttia ja hillottuja marjoja (L,G,)
Talon granolaa (G,V,sis.kookos)
Tuoreita hedelmiä (V,G)

MAKEAT

Talon suklaabrownie (G,L)
Vohvelibuffet lisukkeineen (V)
Mustikkapiirakkaa ja vaniljakastiketta (L)
Croissantteja (VL), nutellaa (sis.hasselpähkinä,G), marmeladeja (veg,G)

Gluteeniton ja vegaaninen jälkiruokavaihtoehto pyydettyäessä.

JUOMAT

Kahvia, teetä ja tuoremehua

SOUTHPARK

BRUNCH • LUNCH • EVENTS

BRUNCH MENU 23.8.-24.8.

Brunch 32,90 € Bubbly Brunch 39,90 € Kid's Brunch 13,90 €

WARM DISHES

Scrambled eggs (L,G)
Fried crispy chicken (L,G)
Fried crispy tofu (L)
Fried potatoes with parmesan dip (L,G)

**Ask for a gluten-free/vegan option when ordering. We reserve the right to make changes.*

SALADS

Classic Caesar salad (GF,LF,contains fish) with crispy croutons (V)
Mediterranean pasta salad (LF)
Goat cheese, peach, nuts and honey vinaigrette (GF,LF)
Green salad with house vinaigrette (GF,V)
Shrimp Skagen (GF,DF)
Devilled eggs (GF,DF)
Hot-smoked salmon with mustard sauce (GF,DF)
Cold cuts (GF,DF)
Cheeses (GF,LF)
Marinated olives (GF,V)
House-pickled vegetables (GF,V)
Marinated vegetables and beans (GF,V)
Basil-spinach pesto (GF,LF)
Beetroot hummus (GF,V)
Muhammara (GF,V,contains nuts)

BREAD

House bread selection (GF*)
Butter (L) and margarine (VEG)
Karelian pies with egg butter (L,GF*)

YOGHURT & FRUITS

Turkish yogurt with preserved berries (LF,GF)
House granola (GF,V,contains coconut)
Fresh fruit (V,GF)

SWEETS

House chocolate brownie (GF,LF)
Waffle buffet with toppings (V)
Blueberry pie with vanilla sauce (LF)
Croissants (LL), Nutella (contains hazelnut,GF), marmalades (V,GF)

Gluten-free and vegan dessert options available on request.

DRINKS

Coffee, tea, and fresh juice