

SOUTHPARK

BRUNCH · LUNCH · EVENTS

BRUNSSIMENU 7.-8.3.

Puiston Brunssi 29,90 € Bubbly Brunch 36,90 € Kid's Brunch 13,90 €

LÄMPIMÄT

Croque Monsieur – klassinen ranskalainen kinkku-juustoleipä (G*, L)

Croque Vegetarian – klassikon ranskalainen kasvisversio (G*, L)

Munakokkelia (L, G)

Talon röstiperunoita (L, G) ja dippiä (G, V)

SALAAITIT

Lehtikaali Caesar:

Lehtikaalia, rapeaa romainea, talon Caesar-kastiketta ja parmesaania (G, L, sis. kala)
sekä rapeita krutonkeja (V)

Vihersalaatti ja talon vinaigrette (G, V)

Talon perunasalaatti (G, V)

Vuohenjuustoa, päärynää, pähkinöitä ja taatelivinaigrette (G, VL)

Lohitartar (M, G)

Katkarapu Skagen (G, M)

Silli (M, G)

Leikkeleitä (G, M)

Juustoja (L, G)

Marinoituja oliiveja (G, V)

Yrttimarinoitua paprikaa ja latva-artisokkaa (G, V)

Valikoima pikkelöityjä vihanneksia (G, V)

Yrttinen voipapuhumus (G, V)

Punainen chili "pesto" (G, V)

LEIVÄT JA LISUKKEET

Talon leipävalikoima (V)

Voita (L) ja margariinia (V)

Tuorejuustoa (L)

Riisipiirakoita ja munavoita (L, G*)

Talon uunipuuro (V, G)

Vaahdotettua kanelivoita (L, G)

Talon hilloke (V, G)

MAKEAT

Talon suklaabrownie (L, G)

Jogurttipannacotta ja vadelmaa (G, L)

Vaniljakreemipiiras (L)

Croissantteja (VL)

Suklaa-pähkinälevite (sis. hasselpähkinää, G)

Marmeladeja (V, G)

Karkkeja

Tuoreita hedelmiä (V, G)

JUOMAT

Kauden smoothie (G, V)

Vastajauhettua Pausa-kahvia

Valikoima haudutettavia teelaatuja

Talon mehut

Kysy gluteeniton/vegaaninen vaihtoehto henkilökunnaltamme.

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

SOUTHPARK

BRUNCH · LUNCH · EVENTS

BRUNCH MENU 7.-8.3.

Brunch 29,90 € Bubbly Brunch 36,90 € Kid's Brunch 13,90 €

WARM DISHES

Croque Monsieur – classic French ham and cheese sandwich (GF*, LF)

Croque Vegetarian – vegetarian version of the French classic (GF*, LF)

Scrambled eggs (LF, GF)

House rösti potatoes (LF, GF) with dip (GF, V)

SALADS

Kale Caesar:

Kale, crisp romaine lettuce, house Caesar dressing and Parmesan (GF, LF, contains fish)
with crunchy croutons (V)

Green salad with house vinaigrette (GF, V)

House potato salad (GF, V)

Goat cheese, pear, nuts and date vinaigrette (GF, LLF)

Salmon tartare (DF, GF)

Shrimp Skagen (GF, DF)

Herring (DF, GF)

Cold cuts (GF, DF)

Cheese selection (LF, GF)

Marinated olives (GF, V)

Herb-marinated peppers and baby artichokes (GF, V)

Selection of pickled vegetables (GF, V)

Herbed butter bean hummus (GF, V)

Red chili "pesto" (GF, V)

BREAD

House bread selection (V)

Butter (LF) and margarine (V)

Cream cheese (LF)

Karelian pies with egg butter (LF, GF*)

House oven porridge (V, GF)

Whipped cinnamon butter (LF, GF)

House compote (V, GF)

SWEETS

House chocolate brownie (LF, GF)

Yogurt panna cotta with raspberry (GF, LF)

Vanilla cream tart (LF)

Croissants (LLF)

Chocolate-hazelnut spread (contains hazelnuts, GF)

Marmalades (V, GF)

Candy

Fresh fruit (V, GF)

DRINKS

Seasonal smoothie (GF, V)

Freshly ground Pausa coffee

Selection of brewed teas

House juices

Ask our staff for gluten-free/vegan options.

We reserve the right to make changes.