

SOUTHPARK

BRUNCH • LUNCH • EVENTS

BRUNSSIMENU 31.1.-1.2.

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

LÄMPIMÄT

Mini blinejä ja lisukkeita (L, G*)
Suolakurkkua, hunajaa ja smetanaa (L, G)
Metsäsienisalaattia (L, G)
Cavi-art moussea (L, G, kasvis)
Punasipulia (V, G)
Munakoiso "tartar" (G, V)
Lämminsavulohi mousse (G, L)
Katkarapuskagen (G, M)

SALAATIT

Klassinen Caesar-salaatti:
Romainesalaattia, talon Caesar-kastiketta ja parmesania (G, L, sis.kala)
sekä rapeita krutonkeja (V)
Vihersalaattia ja talon vinaigretteä (G, V)
Paahdettu porkkana-kotijuusto-appelsiini salaatti (G, L)
Kermanen perunasalaatti (G, L)
Devilled eggs (M, G)
Leikkelevalikoima (G, M)
Juustoja (L, G)
Marinoituja oliiveja (G, V)
Valikoima pikkeloitua vihanneksia (G, V)
Talon lehtikaali "pesto" (G, L)
Kurpitsa-romesco (G, V, sis. manteli)

LEIVÄT JA LISUKKEET

Talon leipävalikoima (V)
Voita (L) ja Margariinia (V)
Riisipiirakoita ja munavoita (L, G*)
Talon uunipuuro (L, G)
Vaahdotettua kanelivoita (L, G)
Hillottuja marjoja (V, G)

MAKEAT

Talon suklaabrownie (L, G)
Ahvenanmaan pannukakkua, luumukiisseliä ja kermavaahtoa (L)
Sitruuna-inkiväärikakkua ja vaniljakastiketta (L)
Croissantteja (VL)
Suklaa-pähkinälevite (sis. hasselpähkinä, G)
Marmeladeja (V, G)
Karkkeja
MarjasMOOTHIE (G, V)
Tuoreita hedelmiä (V, G)

JUOMAT

Vastajauhettua Segafredo Pausa kahvia
Valikoima haudutettavia teelaatuja
Talon mehuja

Kysy gluteeniton/vegaaninen vaihtoehto henkilökunnaltamme.
Pidätämme oikeudet muutoksiin.

SOUTHPARK

BRUNCH • LUNCH • EVENTS

BRUNCH MENU 31.1.-1.2.

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

WARM DISHES

Mini blinis and accompaniments (LF, GF*)
Pickles, honey and sour cream (LF, GF)
Wild mushroom salad (LF, GF)
Cavi-art mousse (LF, GF, vegetarian)
Red onion (V, GF)
Eggplant "tartare" (GF, V)
Warm-smoked salmon mousse (GF, LF)
Shrimp Skagen (GF, DF)

SALADS

Classic Caesar salad:
Romaine lettuce, house Caesar dressing and Parmesan (GF, LF, contains fish)
with crispy croutons (V)
Mixed green salad with house vinaigrette (GF, V)
Roasted carrot-farm cheese-orange salad (GF, LF)
Creamy potato salad (GF, LF)
Devilled eggs (DF, GF)
Selection of cold cuts (GF, DF)
Cheese selection (LF, GF)
Marinated olives (GF, V)
Selection of pickled vegetables (GF, V)
House kale "pesto" (GF, LF)
Pumpkin romesco (GF, V, contains almond)

BREAD

House bread selection (V)
Butter (LF) and margarine (V)
Karelian pies with egg butter (LF, GF*)
House-baked oven porridge (LF, GF)
Whipped cinnamon butter (LF, GF)
Jam berries (V, GF)

SWEETS

House chocolate brownie (LF, GF)
Åland pancake with plum compote and whipped cream (LF)
Lemon-ginger cake with vanilla sauce (LF)
Croissants (LLF)
Chocolate-nut spread (contains hazelnuts, GF)
Marmalades (V, GF)
Sweets
Berry smoothie (GF, V)
Fresh fruit (V, GF)

DRINKS

Freshly ground Segafredo Pausa coffee
Selection of brewed teas
Selection of house juices

Ask our staff for gluten-free/vegan options.
We reserve the right to make changes.