

SOUTHPARK

BRUNCH · LUNCH · EVENTS

BRUNSSIMENU 25.-26.4.

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

LÄMPIMÄT

Pinaatti-fetapiirakkaa (L)
Paistettua possunkylkeä (G, M)
Paistettuja sieniä, tomaattia ja papuja (G, V)
Munakokkelia (L, G)

SALAAITIT

Klassinen Caesar – rapeaa romainea, talon Caesar-kastiketta ja parmesaania (G, L, sis. kala) sekä rapeita krutonkeja (V)
Vihersalaatti ja talon vinaigrette (G, V)
Nizzan perunasalaatti (G, V)
Yrttinen kurkku-feta- ja voipapusalaatti (G, L)
Mintulla maustettu appelsiini-fenkolisalaatti (G, V)
Lämminsavulohta ja sinappikastiketta (G, M)
Chili-katkarapusalaatti (G, M)
Silli (G, M)
Leikkeleitä (G, M)
Juustoja (L, G)
Marinoituja oliiveja (G, V)
Grillattuja ja marinoituja kasviksia (G, V)
Valikoima pikkelöityjä vihanneksia (G, V)
Persilja-hummus (G, V)
Kesäkurpitsa-babaganoush (G, V)

LEIVÄT JA LISUKKEET

Talon leipävalikoima (V)
Voita (L) ja margariinia (V), tuorejuustoa (L)
Riisipiirakoita ja munavoita (L, G*)
Talon uunipuuro (G, V)
Kauden smoothie (G, V)
Vaahdotettua kanelivoita (L, G)
Talon hilloke (G, V)

MAKEAT

Talon suklaabrownie (L, G)
Raparperipiirakkaa ja vaniljakastiketta (L)
Churroja ja suklaata (L)
Croissantteja (VL)
Suklaa-pähkinälevite (sis. hasselpähkinää, G)
Marmeladeja (G, V)
Karkkeja
Tuoreita hedelmiä (G, V)

JUOMAT

Vastajauhettua Pausa-kahvia
Valikoima haudutettavia teelaatuja
Talon mehut

Kysy gluteeniton/vegaaninen vaihtoehto henkilökunnaltamme.
Pidätämme oikeudet muutoksiin.

SOUTHPARK

BRUNCH · LUNCH · EVENTS

BRUNCH MENU 25.-26.4.

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

WARM DISHES

- Spinach and feta pie (LF)
- Pan-fried pork belly (GF, DF)
- Fried mushrooms with tomato and beans (GF, V)
- Scrambled eggs (LF, GF)

SALADS

- Classic Caesar – crisp romaine lettuce, house Caesar dressing and Parmesan (GF, LF, contains fish), served with crunchy croutons (V)
- Green salad with house vinaigrette (GF, V)
- Niçoise potato salad (GF, V)
- Herbed cucumber, feta and butter bean salad (GF, LF)
- Minted orange and fennel salad (GF, V)
- Hot-smoked salmon with mustard sauce (GF, DF)
- Chili shrimp salad (GF, DF)
- Pickled herring (GF, DF)
- Cold cuts (GF, DF)
- Cheese selection (LF, GF)
- Marinated olives (GF, V)
- Grilled and marinated vegetables (GF, V)
- Selection of pickled vegetables (GF, V)
- Parsley hummus (GF, V)
- Zucchini baba ganoush (GF, V)

BREAD

- House bread selection (V)
- Butter (LF) and margarine (V), cream cheese (LF)
- Karelian rice pies with egg butter (LF, GF*)
- House oven porridge (GF, V)
- Seasonal smoothie (GF, V)
- Whipped cinnamon butter (LF, GF)
- House compote (GF, V)

SWEETS

- House chocolate brownie (LF, GF)
- Rhubarb pie with vanilla custard (LF)
- Churros with chocolate (LF)
- Croissants (LLF)
- Chocolate hazelnut spread (contains hazelnuts, GF)
- Marmalades (GF, V)
- Candy
- Fresh fruit (GF, V)

DRINKS

- 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.