

SOUTHPARK

BRUNCH • LUNCH • EVENTS

BRUNSSIMENU 28.-29.3.

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

LÄMPIMÄT

Purjopiiras (L)

Talon lihapiiras (L)

Paistettuja kananmunia (M, G)

Paistettuja sieniä, sipulia ja tomaattia (G, V)

SALAATIT

Klassinen Caesar – rapeaa romainesalaattia, talon Caesarkastiketta ja parmesaania (G, L, sis. kalaa)
sekä rapeita krutonkeja (V)

Vihersalaatti ja talon vinaigrette (G, V)

Punajuurta ja vuohenjuusto–rucolapestoa (G, VL)

Aurinkokuivatulla tomaatilla maustettu kvinoasalaatti (G, L)

Lämminsavulohta ja sinappikastiketta (G, M)

Katkarapuskagen (M, G)

Kevätsipuli-ruisnappi (G, M)

Silli (M, G)

Leikkeleitä (G, M)

Juustoja (L, G)

Marinoituja oliiveja (G, V)

Talon antipastikasviksia (G, V)

Valikoima pikkelöityjä vihanneksia (G, V)

Chilihummus (G, V)

Ranch-jogurttikastike (G, L)

LEIVÄT JA LISUKKEET

Talon leipävalikoima (V)

Voi (L), margariini (V), tuorejuusto (L)

Riisipiirakoita ja munavoita (L, G*)

Talon uunipuuro (V, G)

Vaahdotettua kanelivoita (L, G)

Talon hilloke (V, G)

MAKEAT

Talon suklaabrownie (L, G)

Puolukka-rahkapiirakkaa ja kinuskia (L)

Churroja ja suklaakastiketta (L)

Croissantteja (VL)

Suklaa-pähkinälevite (sis. hasselpähkinää, G)

Marmeladeja (V, G)

Karkkeja

Tuoreita hedelmiä (V, G)

Kauden smoothie (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 28.-29.3.

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

WARM DISHES

Leek pie (LF)
House meat pie (LF)
Fried eggs (DF, GF)
Fried mushrooms, onion and tomato (GF, V)

SALADS

Classic Caesar – crispy romaine lettuce, house Caesar dressing and parmesan (GF, LF, contains fish)
with crispy croutons (V)
Green salad with house vinaigrette (GF, V)
Beetroot with goat cheese–arugula pesto (GF, LLF)
Quinoa salad with sun-dried tomatoes (GF, LF)
Warm-smoked salmon with mustard sauce (GF, DF)
Shrimp Skagen (DF, GF)
Spring onion rye canapé (GF, DF)
Pickled herring (DF, GF)
Cold cuts (GF, DF)
Cheese selection (LF, GF)
Marinated olives (GF, V)
House antipasti vegetables (GF, V)
Selection of pickled vegetables (GF, V)
Chili hummus (GF, V)
Ranch yogurt dressing (GF, LF)

BREAD

House bread selection (V)
Butter (LF), 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)
Lingonberry quark pie with caramel (LF)
Churros with chocolate sauce (LF)
Croissants (LLF)
Chocolate-hazelnut spread (contains hazelnuts, GF)
Marmalades (V, GF)
Candy selection
Fresh fruits (V, GF)
Seasonal smoothie (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.