

SOUTHPARK

BRUNCH • LUNCH • EVENTS

BRUNSSIMENU 22-23.11.

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

LÄMPIMÄT

Aamupalamakkaroida (G,L)
Punajuuri-fetapiirakkaa (L)
Yrttituorejuustoilla täytetyt sienet (G,L)
Munakokkeli (L,G)

SALAATIT

Klassinen caesarsalaatti - rapeaa romaine salaattia, talon caesarkastiketta ja parmesania (G,L, sis. kala) sekä rapeita krutonkeja (V)
Grillattua päärynää, sinihomejuustoa ja taatelia (G,L)
Vihersalaatti ja talon vinaigrettiä (G,V)
Talon perunasalaatti (G,L)
Yrttinen kikherne-punasipulisalaatti (G,V)
Vuohenjuustocrostini (L)
Sitruunainen katkarapu-fenkolisalaatti (G,M)
Savulohta ja sinappikastiketta (M,G)
Leikkelettä (G,M)
Juustoja (L,G)
Marinoituja oliiveja (G,V)
Valikoima pikkelivihanneksia (G,V)
Viininlehtikäärle (G,V)
Grillattuja balsamicokasviksia (V,G)
Lehtikaalipesto (G,V, sis. siemen)
Punajuurihummus (G,V)

LEIPÄ

Leipävalikoima (V,G*)
Voita (L) ja margariinia (V)
Bageleita (V) ja tuorejuustoa (L)
Riisipiirakoita ja munavoita (L, G*)

JOGURTIT & HEDELMÄÄ

Talon uunipuuro (L,G,V*)
Vaahdotettua kanelivoita (L,G)
Hillottua omenaa (V,G)
Marja-chiavanukas (G,V, sis. kookos)
Tuoreita hedelmiä (V,G)

MAKEAT

Talon suklaabrownie (L,G)
French toast ja kermavaahto sekä hillo (G,L)
Porkkanakakkua ja tuorejuustokreemi (L)
Croissantteja (VL)
Nutellaa (sis. hasselpähkinä, G)
Marmeladeja (V,G)
Karkkeja

JUOMAT

Kahvia, teetä ja tuoremehua

Kysy gluteeniton/vegaaninen vaihtoehto henkilökunnaltamme.
Pidätämme oikeudet muutoksiin.

SOUTHPARK

BRUNCH • LUNCH • EVENTS

BRUNCH MENU 22.-23.11.

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

WARM DISHES

Breakfast sausages (GF,LF)
Beetroot-feta pie (LF)
Mushrooms filled with herb cream cheese (GF,LF)
Scrambled eggs (LF,GF)

SALADS

Classic Caesar salad – crisp romaine, house Caesar dressing and parmesan (GF,LF,contains fish)
with crispy croutons (Vegan)
Grilled pear with blue cheese and dates (GF,LF)
Green salad with house vinaigrette (GF,Vegan)
House potato salad (GF,LF)
Herbed chickpea-red onion salad (GF,Vegan)
Goat cheese crostini (LF)
Lemony shrimp-fennel salad (GF,DF)
Smoked salmon with mustard sauce (DF,GF)
Cold cuts (GF,DF)
Cheeses (LF,GF)
Marinated olives (GF,Vegan)
Selection of pickled vegetables (GF,Vegan)
Vine leaf roll (GF,Vegan)
Grilled balsamic vegetables (Vegan,GF)
Kale pesto (GF,Vegan,contains seeds)
Beetroot hummus (GF,Vegan)

BREAD

Bread selection (Vegan,GF*)
Butter (LF) and margarine (Vegan)
Bagels (Vegan) and cream cheese (LF)
Karelian pies (GF*,LF) with egg butter (LF,GF)

YOGHURT & FRUIT

House oven porridge (LF,GF,Vegan*)
Whipped cinnamon butter (LF,GF)
Stewed apple (Vegan,GF)
Berry chia pudding (GF,Vegan,contains coconut)
Fresh fruits (Vegan,GF)

SWEETS

House chocolate brownie (LF,GF)
French toast with whipped cream and jam (GF,LF)
Carrot cake with cream cheese frosting (LF)
Croissants (VL)
Nutella (contains hazelnuts,GF)
Marmalades (Vegan,GF)
Candies

DRINKS

Coffee, tea and fresh juice

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