

SOUTHPARK

BRUNCH · LUNCH · EVENTS

BRUNSSIMENU 28.2.-1.3.

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

LÄMPIMÄT

Shakshuka-tomaattikastikkeessa haudutettuja kananmunia (G,M)
Merquez raakamakkaraa (G,M)
Kasvischorizo (V,G)
Peruna-sipuli-pinaattipaistos (V,G)

SALAAITIT

Lehtikaali-Caesar kikherneillä:
Lehtikaalia, talon Caesar-kastiketta, paahdettuja sitruunaisia kikherneitä ja parmesaania (G,L, sis. kala) sekä rapeita krutonkeja (V)
Vihersalaatti ja talon vinaigrette (G,V)
Southparkin tabbouleh-couscous, tomaattia, yrttejä, rusinoita ja juustokuminaa (V)
Paahdettuja porkkanoita, fenkolia, yrttimarinoitua fetaa ja seesamia (G,L)
Labneh-crostini (L)
Sitruunainen katkarapusalaatti (M,G)
Seesamilohi (G,M)
Leikkeleitä (G,M)
Juustoja (L,G)
Marinoituja oliiveja (G,V)
Valkosipulilla ja sumacilla marinoituja voipapuja ja kurkkua (G,V)
Valikoima pikkeloityjä vihanneksia (G,V)
Talon hummus (G,V)
Babaganoush-munakoisotahna (G,V)

LEIVÄT JA LISUKKEET

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

MAKEAT

Talon suklaabrownie (G,L)
Appelsiini pannacottaa (G,L)
Taateli-kinuskiiras (L)
Croissantteja (VL)
Suklaa-pähkinälevite (sis. hasselpähkinää, G)
Marmeladeja (G,V)
Karkkeja
Tuoreita hedelmiä (G,V)

JUOMAT

Vastajauhattua Pausa-kahvia
Valikoima haudutettavia teelaatuja
Talon mehut
Kauden smoothie (G,V)

Kysy gluteeniton/vegaaninen vaihtoehto henkilökunnaltamme.
Pidätämme oikeudet muutoksiin.

SOUTHPARK

BRUNCH · LUNCH · EVENTS

BRUNCH MENU 28.2.-1.3.

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

WARM DISHES

Shakshuka – eggs poached in tomato sauce (GF,DF)
Merguez sausage (GF,DF)
Vegetable chorizo (V,GF)
Potato, onion and spinach bake (V,GF)

SALADS

Kale Caesar with Chickpeas:
Kale, house Caesar dressing, roasted lemon chickpeas and Parmesan (GF,LF, contains fish) with crispy croutons (V)
Green salad with house vinaigrette (GF,V)
Southpark's tabbouleh couscous with tomato, herbs, raisins and cumin (V)
Roasted carrots and fennel with herb-marinated feta and sesame (GF,LF)
Labneh crostini (LF)
Lemon shrimp salad (DF,GF)
Sesame salmon (GF,DF)
Cold cuts (GF,DF)
Cheeses (LF,GF)
Marinated olives (GF,V)
Garlic and sumac marinated butter beans with cucumber (GF,V)
Selection of pickled vegetables (GF,V)
House hummus (GF,V)
Baba ghanoush eggplant dip (G,V)

BREAD

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

SWEETS

House chocolate brownie (GF, LF)
Orange panna cotta (GF,LF)
Date caramel tart (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
Seasonal smoothie (GF, V)

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