

SOUTHPARK

BRUNCH • LUNCH • EVENTS

BRUNSSIMENU 13.-14.12.

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

LÄMPIMÄT

Sienimunakas (G,L)
Paistettua siankylkeä (G,M)
Juustopiiras (L)
Tartiflette-perunalisuke (V,G)

SALAATIT

Klassinen caesarsalaatti – rapeaa romaine salaattia, talon caesarkastiketta ja parmesania (G,L, sis. kala) sekä rapeita krutonkeja (V)
Vihersalaatti ja talon vinaegretteä (G,V)
Paahdettu juuressalaatti ja vuonankaalia (G,L)
Brunssi-perunasalaatti – avokadoa, rucolaa, pekonia ja parmesania (G,L)
Mini avokadotoast (L)
Tunaröra (G,M)
Devilled eggs (G,M)
Kylmäsavulohta ja sinappikastiketta (M,G)
Leikkelettä (G,M)
Juustoja (L,G)
Marinoituja oliiveja (G,V)
Valikoima pikkelivihanneksia (G,V)
Pikkukurkkuja ja balsamico-sieniä (G,V)
Kukkakaalihummus (G,V)
Pinaatti-artisokkadippi (G,L)

LEIPÄ

Talon leipävalikoima – itse tehtyä saaristolaisleipää ja focacciaa (V)
Voita (L) ja margariinia (V)
Riisipiirakoita ja munavoita (L,G*)

JOGURTIT & HEDELMÄÄ

Talon uunipuuro (L,G,V*)
Vaahdotettua kanelivoita (L,G)
Luumu-rusinakeitto (G,V)
Hillottua omenaa (V,G)
Mango-kookoschiavanukas (G,V)
Talon granolaa (G,V, sis. kookos ja siemen)
Tuoreita hedelmiä (V,G)

MAKEAT

Talon suklaabrownie (L,G)
Marjainen Eton mess – marenkia, hillottuja marjoja sekä kermaa (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 13.-14.12.

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

WARM DISHES

Mushroom omelette (GF,LF)
Fried pork belly (GF,DF)
Cheese tart (LF)
Tartiflette-style potato side (Vegan,GF)

SALADS

Classic Caesar salad – crisp romaine, house Caesar dressing and parmesan (GF,LF,contains fish)
with crispy croutons (Vegan)
Green salad with house vinaigrette (GF,Vegan)
Roasted root vegetable salad with lamb's lettuce (GF,LF)
Brunch potato salad – avocado, arugula, bacon and parmesan (GF,LF)
Mini avocado toast (LF)
Tuna röra (GF,DF)
Devilled eggs (GF,DF)
Cold-smoked salmon with mustard sauce (DF,GF)
Cold cuts (GF,DF)
Cheeses (LF,GF)
Marinated olives (GF,Vegan)
Selection of pickled vegetables (GF,Vegan)
Baby cucumbers and balsamic mushrooms (GF,Vegan)
Cauliflower hummus (GF,Vegan)
Spinach–artichoke dip (GF,LF)

BREAD

House bread selection – homemade archipelago bread and focaccia (Vegan)
Butter (LF) and margarine (Vegan)
Karelian pies (GF*,LF) and egg butter (LF,GF)

YOGHURT & FRUIT

House oven porridge (LF,GF,Vegan*)
Whipped cinnamon butter (LF,GF)
Plum–raisin soup (GF,Vegan)
Stewed apple (GF,Vegan)
Mango–coconut chia pudding (GF,Vegan)
House granola (GF,Vegan,contains coconut and seeds)
Fresh fruits (GF,Vegan)

SWEETS

House chocolate brownie (LF,GF)
Berry Eton mess – meringue, preserved berries and cream (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.