

SOUTHPARK

BRUNCH • LUNCH • EVENTS

BRUNSSIMENU 5.-6.9..

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

LÄMPIMÄT

Paistettuja raakamakkaraita (M, G)
Karamellisoitua sipulipiirakkaa (L)
Kermanen munakokkeli (L, G)
Paistettuja sieniä ja tomaattia (G, V)

SALAATIT

Klassinen caesar - rapeaa romainea, talon caesarkastiketta ja parmesaania (G, L, sis.kala) sekä rapeita krutonkeja (V)
Vihersalaatti ja talon vinaigrettiä (G, V)
Paahdettua punajuurta, Brie-juustoa, kuivattuja karpaloita ja balsamicoa (L, G)
Syksyinen perunasalaatti (G, V)
Talon graavilohta ja rosepippuri-sinappikastiketta (G, M)
Metsäsienisalaatti-ruisnappi (L)
Savulohimoussea (L, G)
Devilled eggs (G, M)
Leikkeleitä (G, M)
Juustoja (L, G)
Päivän silli (G, M)
Marinoituja oliiveja (G, V)
Valikoima pikkelivihanneksia (G, V)
Marinoituja antipasti-kasviksia (G, V)
Paahteinen kurpitsatähna (G, V)
Talon lehtikaalipesto (G, L)

LEIVÄT JA LISUKKEET

Talon leipävalikoima (V, G*)
Voita (L), margariinia (V) ja tuorejuustoa (L)
Riisipiirakoita ja munavoita (L, G*)
Talon uunipuuro (G, V)
Vatkattu kanelivoi (L, G)
Kauden hilloke (G, V)

MAKEAT

Talon suklaabrownie (L, G)
Mustikkapannacottaa, lemon curdia ja rapeaa kauraa (L, G)
Lämmin omena-kanelihyve (V, G) ja vaniljakastiketta (L, G)
Mini leivonnaisia (VL, V)
Hilloja (V, G)
Suklaalevite (sis.hasselpähkinä, G)
Tuoreita hedelmiä (G, V)
Irtokarkkeja

JUOMAT

Vastajauhettua Pausa-kahvia
Valikoima haudutettavia teelaatuja
Talon mehut
Puolukka-kookossmoothie (G, V)

*Kysy gluteeniton/vegaaninen vaihtoehto henkilökunnaltamme.
Pidätämme oikeudet muutoksiin.

SOUTHPARK

BRUNCH • LUNCH • EVENTS

BRUNCH MENU 5.-6.9..

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

WARM DISHES

Fried fresh sausages (DF, GF)
Caramelized onion tart (LF)
Creamy scrambled eggs (LF, GF)
Fried mushrooms and tomatoes (GF, V)

SALADS

Classic Caesar – crispy romaine lettuce, house Caesar dressing and Parmesan (GF, LF, contains fish), served with crispy croutons (V)
Green salad with house vinaigrette (GF, V)
Roasted beetroot, Brie, dried cranberries and balsamic (LF, GF)
Autumn potato salad (GF, V)
House-cured salmon with pink peppercorn mustard sauce (GF, DF)
Wild mushroom salad on rye crisps (LF)
Smoked salmon mousse (LF, GF)
Devilled eggs (GF, DF)
Cold cuts (GF, DF)
Cheeses (LF, GF)
Herring of the day (GF, DF)
Marinated olives (GF, V)
Selection of pickled vegetables (GF, V)
Marinated antipasti vegetables (GF, V)
Roasted pumpkin spread (GF, V)
House kale pesto (GF, LF)

BREAD & SIDES

Selection of house breads (V, GF*)
Butter (LF), margarine (V) and cream cheese (LF)
Karelian rice pies with egg butter (LF, GF*)
House oven-baked porridge (GF, V)
Whipped cinnamon butter (LF, GF)
Seasonal compote (GF, V)

SWEETS

House chocolate brownie (LF, GF)
Blueberry panna cotta, lemon curd and crispy oats (LF, GF)
Warm apple-cinnamon crumble (V, GF) with vanilla sauce (LF, GF)
Mini pastries (LL, V)
Jams (V, GF)
Chocolate spread (contains hazelnut, GF)
Fresh fruit (GF, V)
Pick & mix sweets

DRINKS

Freshly ground Pausa coffee
Selection of brewed teas
House juices
Lingonberry and coconut smoothie (GF, V)

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