

# SOUTHPARK

BRUNCH • LUNCH • EVENTS

## BRUNSSIMENU 12.-13.9.

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

### LÄMPIMÄT

Paistettua savukylkeä (M, G)  
Salvia-tofunugetteja (G, V)  
Kermanen munakokkeli (L, G)  
Rapeita röstiperunoita ja dippiä (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)  
Paahdettua paprikaa, quinoa, yrttejä ja pinaattia (G, V)  
Lämminsavukirjolohta ja rosepippuri-sinappikastiketta (G, M)  
Metsäsienisalaatti-ruisnappi (L)  
Katkarapusalaattia (M, 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)  
Valkosipuli-jogurttikastiketta (G, L)  
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)  
Vaniljapannacottaa, lemon curdia ja rapeaa kauraa (L, G)  
Raparperi clafoutis ja vaniljakastiketta (L, sis.manteli)  
Mini leivonnaisia (VL, V)  
Hilloja (V, G)  
Suklaa-pähkinälevite (sis.hasselpähkinä, G)  
Tuoreita hedelmiä (G, V)  
Irtokarkkeja

### JUOMAT

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

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

# SOUTHPARK

BRUNCH • LUNCH • EVENTS

## BRUNCH MENU 12.-13.9.

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

### WARM DISHES

Smoked pork belly (DF, GF)  
Sage tofu nuggets (GF, V)  
Creamy scrambled eggs (LF, GF)  
Crispy rösti potatoes with dip (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)  
Roasted bell pepper, quinoa, herbs and spinach (GF, V)  
Hot-smoked rainbow trout with pink peppercorn mustard sauce (GF, DF)  
Wild mushroom salad on rye crisps (LF)  
Shrimp salad (DF, 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)  
Garlic yogurt sauce (GF, LF)  
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)  
Vanilla panna cotta with lemon curd and crispy oats (LF, GF)  
Rhubarb clafoutis with vanilla sauce (LF, contains almonds)  
Mini pastries (LL, V)  
Jams (V, GF)  
Chocolate-hazelnut spread (contains hazelnuts, GF)  
Fresh fruit (GF, V)  
Pick & mix sweets

### DRINKS

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

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