

SOUTHPARK

BRUNCH · LUNCH · EVENTS

BRUNSSIMENU 13.-14.6.

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

LÄMPIMÄT

Feta-pinaattiuunimunakas (L,G)
Tomaatti-dijonpiirakkaa (L)
Paistettua possunkylkeä (M,G)
Paistettuja perunoita (V,G)

SALAATIT

Klassinen caesar - rapeaa romainea, talon caesarkastiketta ja parmesaania (G,L,sis.kala)
sekä rapeita krutonkeja (V)
Vihersalaatti ja talon vinaigrettiä (G,V)
Caprese salaatti - erilaisia tomaatteja, mozzarellaa, basilikaa ja balsamicoa (G,L)
Nizzan perunasalaatti (G,V)
Lämminsavu kirjolohta ja sinappikastiketta (G,M)
Katkarapu skagen (M,G)
Leikkeleitä (G,M)
Juustoja (L,G)
Silliä (G,L)
Grillattua ja marinoituja antipastikasviksia (G,V)
Marinoituja oliiveja (G,V)
Valikoima pikkelöityjä vihanneksia (G,V)
Chili-hummus (G,V)
Yrtti-valkosipulijogurttia (G,L)

LEIVÄT JA LISUKKEET

Talon leipävalikoima (V,G*)
Voita (L), margariinia (V) ja tuorejuustoa (L)
Riisipiirakoita ja munavoita (L,G*)
Talon uunipuuro (V,G)
Vatkattu kanelivoi (G,L)
Turkkilaista jogurttia (L,G)
Talon granolaa (V,G,sis. kookos)
Talon hilloke (V,G)

MAKEAT

Talon suklaabrownie (L,G)
Lämmin raparperi kaurapaistos ja vaniljakastiketta (L,G)
Kookos-limepannacotta ja seesamcrumble (L,G)
Mini pain au chocolat (V)
Croissant (L)
Nutella (sis.hasselpähkinä,G)
Marmeladeja (V,G)
Karkkeja
Tuoreita hedelmiä (V,G)

JUOMAT

Vastajauhettua Pausa-kahvia
Valikoima haudutettavia teelaatuja
Talon mehut

Kysy gluteeniton/vegaaninen vaihtoehto henkilökunnaltamme.
Pidätämme oikeudet muutoksiin.

SOUTHPARK

BRUNCH · LUNCH · EVENTS

BRUNCH MENU 13.-14.6.

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

WARM DISHES

Feta and spinach baked omelette (LF, GF)
Tomato and Dijon tart (LF)
Pan-fried pork belly (DF, GF)
Fried potatoes (V, GF)

SALADS

Classic Caesar – crispy romaine lettuce, house Caesar dressing and Parmesan (GF, LF, contains fish) with crispy croutons (V)
Green salad with house vinaigrette (GF, V)
Caprese salad – assorted tomatoes, mozzarella, basil and balsamic (GF, LF)
Niçoise-style potato salad (GF, V)
Hot-smoked rainbow trout with mustard sauce (GF, DF)
Shrimp Skagen (DF, GF)
Cold cuts (GF, DF)
Selection of cheeses (LF, GF)
Herring (GF, LF)
Grilled and marinated antipasti vegetables (GF, V)
Marinated olives (GF, V)
Selection of pickled vegetables (GF, V)
Chili hummus (GF, V)
Herb and garlic yogurt (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 (V, GF)
Whipped cinnamon butter (GF, LF)
Turkish yogurt (LF, GF)
House granola (V, GF, contains coconut)
House compote (V, GF)

SWEETS

House chocolate brownie (LF, GF)
Warm rhubarb crumble with vanilla sauce (LF, GF)
Coconut-lime panna cotta with sesame crumble (LF, GF)
Mini pain au chocolat (VL)
Croissant (LF)
Nutella (contains hazelnut, GF)
Marmalades (V, GF)
Sweets
Fresh fruits (V, GF)

DRINKS

Freshly ground Pausa coffee
Selection of brewed teas
House juices

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