

SOUTHPARK

BRUNCH · LUNCH · EVENTS

BRUNSSIMENU 11.-12.4.

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

LÄMPIMÄT

Savutofupiiras (L)
Quiche Lorraine – ranskalainen kinkkupiiras (L)
Paistettuja sieniä ja tomaattia (G, V)
Munakokkelia (L, G)

SALAATIT

Klassinen Caesar – rapeaa romainesalaattia, talon Caesar-kastiketta ja parmesaania (G, L, sis. kala)
sekä rapeita krutonkeja (V)
Vihersalaatti ja talon vinaigrette (G, V)
Maalaisperunasalaatti fenkolilla ja pavuilla (G, V)
Tomaatti-, mozzarella- ja avokadosalaatti (G, L)
Lämminsavulohta ja sinappikastiketta (G, M)
Katkarapu Skagen (M, G)
Devilled eggs (M, G)
Silli (M, G)
Leikkeleitä (G, M)
Juustoja (L, G)
Marinoituja oliiveja (G, V)
Grillattua paprikaa ja latva-artisokkaa (G, V)
Valikoima pikkelöityjä vihanneksia (G, V)
Tuoreherne-minttuhummus (G, V)
Chilipesto (G, V, sis. siemeniä)

LEIVÄT JA LISUKKEET

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

MAKEAT

Talon suklaabrownie (L, G)
Sitruuna-marenkipiiras (L)
Popcorn-pannacotta ja kinuski (L, G)
Croissantteja (VL)
Suklaa-pähkinälevite (sis. hasselpähkinää, 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 11.-12.4.

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

WARM DISHES

Smoked tofu pie (LF)
Quiche Lorraine – French ham pie (LF)
Fried mushrooms and tomato (GF, V)
Scrambled eggs (LF, GF)

SALADS

Classic Caesar – crispy romaine lettuce, house Caesar dressing, and parmesan (GF, LF, contains fish) with crunchy croutons (V)
Green salad with house vinaigrette (GF, V)
Country-style potato salad with fennel and beans (GF, V)
Tomato, mozzarella, and avocado salad (GF, LF)
Warm-smoked salmon with mustard sauce (GF, DF)
Shrimp Skagen (DF, GF)
Devilled eggs (DF, GF)
Pickled herring (DF, GF)
Cold cuts (GF, DF)
Cheese selection (LF, GF)
Marinated olives (GF, V)
Grilled peppers and baby artichokes (GF, V)
Selection of pickled vegetables (GF, V)
Fresh pea and mint hummus (GF, V)
Chili pesto (GF, V, contains seeds)

BREAD

House bread selection (V)
Butter (LF) and margarine (V), cream cheese (LF)
Karelian pies with egg butter (LF, GF*)
House oven-baked porridge (V, GF)
Berry chia pudding (GF, V)
Whipped cinnamon butter (LF, GF)
House compote (V, GF)

SWEETS

House chocolate brownie (LF, GF)
Lemon meringue pie (LF)
Popcorn panna cotta with caramel (LF, GF)
Croissants (LLF)
Chocolate hazelnut spread (contains hazelnuts, GF)
Marmalades (V, GF)
Candy
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.