



ITSENÄISYYSPÄIVÄN BRUNSSI 6.12

INDEPENDENCE DAY BRUNCH 6.12

Cold Dishes

Vihersalaattia ja pikkeloityä omenaa (Vegan, G)

Green Salad with Pickled Apple (Vegan, G)

Caesarsalaattia (L)

Caesar Salad (L)

Salaatti paahdetuista puna- ja keltajuuresta sekä paahdettuja siemeniä (Vegan, G)

Roasted Red and Golden Beetroot Salad with a Roasted Seeds (Vegan, G)

Perinteistä sienisalaattia (L,G)

Traditional Finnish mushroom salad (L,G)

Silakkaa ja silliä (L, G)

Seasoned Herring & Baltic Herring (L, G)

Katkarapuskagen (L, G)

Shrimp Skagen (L, G)

Maalaispàte (L, G)

Country-style pork pâté (L, G)

Maalaissalaattia grillatulla kotimaisella kananpojalla (L, G)

Country-Style Salad with Grilled Finnish Chicken (L,G)

Maustettua talon hummusta (Vegan, G)

Seasoned Hummus (Vegan, G)

Valikoima juustoja ja hillokkeita (L, G)

Selection of Cheeses & Condiments (L, G)

Leipävalikoima (L)

Bread Selection (L)

Warm Dishes

Sieni-munakasrulla (L , G)
Mushroom Omelette Roll (L, G)

Savustettua lohta (L,G)
Smoked Salmon (L,G)

Kokonaisena paistettua naudan ulkofilettä ja punaviinikastiketta (L, G)
Roasted beef sirloin served with red wine sauce. (L, G)

Paahdettuja juureksia (L, G)
Oven-Roasted Vegetables (L,G)

Sweets

Mustikkapiirakka (L)
Blueberry Cake (L)

Suklaabrownie (L)
Chocolate Brownie (L)

Rommiluumuja ja Chantilly-kermaa (L, G)
Rum plums and Chantilly cream (L, G)

Valikoima keksejä ja makeisia
Selection of Cookies and Sweets

Drinks

Puolukkamehu
Havenly Juice
Sparkling Water
Coffee / Tea

Brunch Menu 56 €

Pidätämme oikeuden brunssi tarjonnan pieniin muutoksiin esimerkiksi raaka-aineiden saatavuuden mukaan.
We reserve the right to make minor changes to the brunch menu based on the availability of ingredients.