

Klaus K Dine

Brunssi - Brunch

35€

BRUNCH DRINKS

Napue G&T 15,00€
Napue Gin, Tonic Water

Mango Bellini 9,50€
Mango syrup, Prosecco

KUPLIVAT / BUBBLES 12 cl / plo bottle

Prosecco Valdobbiadene DCGG
Santa Margherita
Glera – Veneto 9,5/54€

Môet & Chandon Brut Imperial Champagne
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Champagne (F) 15,00€/85€

VALKOISET / WHITES 16 cl / plo bottle

Le Petit Balthazar
Sauvignon Blanc
Pierrick Harang (FRA) 11,20€/42€

J² Riesling Trocken
Riesling
Becker Landgraf (DE) 12,00€/52€

PUNAISET / REDS 16 cl / plo bottle

Le Petit Balthazar
Merlot
Pierrick Harang (FRA) 11,00€/48€

ManVintners
Pinotage
Stellenbosch (RSA) 13,60€/57€

ALKURUOKABUFFET STARTER BUFFET

Savustettua porsaanniskaa ja marinoitua punakaalia (M,G)
Smoked pork neck and cabbage coleslaw

Pastramimaustettua vasikanpaistia ja tomaattiaiolia (M,G)
Pastrami flavored veal and tomato aioli

Tilligraavattua lohta ja hunaja-sinappikastiketta (M,G)
Dill cured salmon and honey-mustard sauce

Pielisen savumuikkuja, smetanaa ja punasipulia (L,G)
Smoked vendace, sour cream and red onion compote

Talon tillikurkkuja ja miniluumutomaatteja (M,G)
Home made dill cucumbers and mini tomatoes

Omenaista metsäsienisalaattia (L,G)
Forest mushroom salad with apple

Paahdettuja juureksia, aurajuustoa ja punasipulihilloketta (VL, G)
Roasted rootvegetables, Aura-blue cheese and red onion compot

Kantarelleilla maustettua perunasalaattia (L,G)
Potato salad with chantarelles

Caesarsalaattia ja jokirapuja (L)
Caesar salad with crayfish

Kivikylän nakkeja ja Helsinginsinappia (G,L)
Frankfurters from Kivikylä and finnish mustard

Uuniohrapuuroa ja mustikkahilloa
Oven baked barley porridge with blueberry jam

Ruohosipuli munakokkeliä (L,G)
Scrambled eggs with chives

Leipävalikoima ja kirnuvoita
Bread selection and churned butter

Luonnonjogurttia (L,G)
Natural yogurt

Kotitekoisia hilloja (M,G)
Homemade jams

Myslejä (M)
Muesli

LÄMPIMÄT ANNOKSET WARM DISHES (valitse yksi - select one)

Pähkinävoissa paistettua porsaan poskea ja kermamuhennettuja linssejä (L,G)
Pork cheek fried in beurre noisette and creamed lentils

Maa-artisokkakeittoa, savustettua siikaa ja kirjolohenmätää (L,G)
Jerusalem artichoke soup, smoked whitefish and rainbow trout roe.

Munakas - grillattua paprikaa, karamellisoitua sipulia ja avocado-tomaattisalaattia (L,G)
Omelet - grilled bell pepper, caramelized onion and avocado-tomato salad

JÄLKIRUOKABUFFET DESSERT BUFFET

Rosmariini Creme Brulee, marinoituja marjoja ja marenkia (L,G)
Rosemary-flavored Creme Brulee, marinated berries and meringue

Omena strudelia ja kanelikermavaahtoa (L)
Apple strudel with whipped cinnamon cream

Appelsiinilla maustettua mustikkajuustokakkua (VL)
Orange flavored blueberry cheesecake

Turkinpippuri - valkosuklaamoussea ja kaurakeksiä (VL)
Salty liquorice-white chocolate mousse and oat bisquits

Keksivalikoima
Biscuit selection

Croissantaja
Croissants

Juustovalikoima ja hilloketta
Selection of cheese with compot

Tuoreita hedelmiä (M,G)
Fresh fruits

Kahvia ja teetä
Coffee and tea

L: Laktoositon/Lactose free VL: Vähälaktoosinen/Low lactose
M: Maidoton/Milk free G: Gluteeniton/Gluten free

Henkilökuntamme kertoo tarvittaessa tarkemmin annosten raaka-aineista.
Please ask more information regarding the ingredients from our staff.