

MENU



BRÖD MENU 55,00

TOAST SKAGEN (L)

Skagen käsinkuorituista katkaravuista, paahdettua saaristolaisleipää ja tillikurkkuja
Helle Rivaner Riesling, Germany
Rivaner, Riesling 7,70/12cl

SALMON & BOLETUS (L, G)

Paistettua lohta, paahdettuja perunoita, paistettuja tatteja, tillikurkkuja ja kauden kasviksia
Helle Rivaner Riesling, Germany
Rivaner, Riesling 7,70/12cl

TAI

STEAK & THYME (L, G)

Grillattua härän rotukarjan ulkofileetä, timjamikastiketta, maalaisranskalaiset, basilika-parmesaanimajoneesi ja kauden kasviksia
Trapiche Pure Black Malbec, Argentina
Malbec 9,10/12cl

OLIVE OIL & CHOCOLATE (L, G)

Suklainen oliiviöljykakku, pistaasijäätelöä ja vadelmamelbaa
Ramos Pinto 10 Years Old Tawny, Portugal
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca 12,10/8cl

TOAST SKAGEN (L)

Hand-peeled shrimps with archipelago bread and pickled dill cucumber
Helle Rivaner Riesling, Germany
Rivaner, Riesling 7,70/12cl

SALMON & BOLETUS (L, G)

Roasted salmon with roasted potato, boletus, pickled dill cucumber and season veggies
Helle Rivaner Riesling, Germany
Rivaner, Riesling 7,70/12cl

OR

STEAK & THYME (L, G)

Grilled sirloin steak with thyme sauce, country-style French fries, basil-Parmesan mayonnaise and season veggies
Trapiche Pure Black Malbec, Argentina
Malbec 9,10/12cl

OLIVE OIL & CHOCOLATE (L, G)

Olive oil cake with chocolate, pistachio ice cream and raspberry melba
Ramos Pinto 10 Years Old Tawny, Portugal
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca 12,10/8cl

L = laktoositon | V = vegaani | G = gluteeniton | M = maidoton

Ruoka-aineallergiat ja -intoleranssit: olethan yhteydessä tarjoilijaan, jos haluat tietää, sisältävätkö ruoat tiettyjä ainesosia.

Huomaa: ennen tilauksen tekemistä, ilmoita tiimimme jäsenelle, jos jollain seurueessasi on ruoka-aineallergia.

Hinnat sisältävät arvonlisäveron 14 %.

Starters

TOMATO & BASIL BRUSCHETTA (M, V) 10,50

Paahdettua Levainleipää, miniluumutomaattisalsaa, basilikaa ja versosalaattia

Lisää annokseen: á 3,50

Serranokinkkua (M) tai puhvelinmaito-mozzarellaa

TOAST SKAGEN (L) 13,50

Skagen käsinkuorituista katkaravuista, paahdettua saaristolaisleipää ja tillikurkkua

FINNISH TAPAS (L) 16,50

Savumuikkuja, Skagen saaristolaisleivällä, tillikurkkua, suomalaista pientuottaja juustoa, talon mustikkahilloke ja kylmäsavuporoa

SALMON SOUP (L) 14,50 / 26,00

Perinteinen kermainen lohikeitto ja saaristolaisleipää

Salads

CAESAR SALAD (L), PIENI/ISO 14,50 / 25,00

Rapeaa romainesalaattia, yrttikrutonkeja, parmesanjuustoa ja talon caesarkastiketta

GARDEN SALAD (M, G), PIENI/ISO 14,50 / 25,00

Paahdettua perunaa, tillikurkkua, kananmunaa, miniluumutomaatteja, marinoituja oliiveja, versosalaattia ja sitrusvinaigretta

Valitse lisuke salaattiin:

-Grillattua kanaa

-Grillattua lohta

-Käsinkuorittuja katkarapuja

Mains

SPINACH & RICOTTA RAVIOLI (VL) 27,00

Pinaatilla ja ricottalla täytettyjä ravioleita, cashewpähkinävoita, kauden kasviksia, paistettuja tatteja ja siemeniä

Lisää annokseen: á 7,00

-Grillattua kanaa

-Grillattua lohta

-Käsinkuorittuja katkarapuja

SALMON & BOLETUS (L, G) 34,00

Paistettua lohta, paahdettuja perunoita, paistettuja tatteja, tillikurkkua ja kauden kasviksia

STEAK & THYME (L, G) 36,00

Grillattua härän rotukarjan ulkofileetä, timjamikastiketta, maalaisranskalaiset, basilika-parmesaanimajoneesi ja kauden kasviksia

Burgers & Breads

BRÖD CHEESE BURGER (L*) 25,50

Grillattu 200 g kotimainen naudan burgerpihvi, Villähteen perunasämpylä, Monterey Jack -juustoa, basilika-parmesaanimajoneesia, suolakurkkua, marinoitua sipulia ja maalaisranskalaiset

BRÖD VEGGIE BURGER (L*) 25,50

Paistettu portobello-yrttipihvi, Villähteen perunasämpylä, Monterey Jack -juustoa, basilika-parmesaanimajoneesia, suolakurkkua, marinoitua sipulia ja maalaisranskalaiset

FLATBREAD MOZZARELLA & OLIVE (L) 16,00

Puhvelinmaito mozzarellaa, marinoituja oliiveja, versosalaattia, tomaattisalsaa ja basilikaa

FLATBREAD REINDEER & BOLETUS 19,00

Kylmäsavuporoa, versosalaattia, paistettuja tatteja, tomaattisalsaa ja basilikaa

*Burgerit saatavilla myös gluteenittomana ja vegaanisena

A sweet treat

OLIVE OIL & CHOCOLATE (L, G) 12,50

Suklainen oliiviöljykakku, pistaasijäätelöä ja vadelmamelbaa

OAT & BLUEBERRY (G) 10,50

Kauracrumblea, talon omaa mustikkahilloketta ja vaniljajäätelöä sekä paahdettua valkosuklaata

ICE CREAM & SORBET À LA BRÖD (L, G) 6,50

Päivän vaihtuva jäätelö- tai sorbetpallo

L = laktoositon | V = vegaani | G = gluteeniton | M = maidoton

Ruoka-aineallergiat ja -intoleranssit: olethan yhteydessä tarjoilijaan, jos haluat tietää, sisältävätkö ruoat tiettyjä ainesosia.

Huomaa: ennen tilauksen tekemistä, ilmoita tiimimme jäsenelle, jos jollain seurueessasi on ruoka-aineallergia.

Hinnat sisältävät arvonlisäveron 14 %.

Starters

TOMATO & BASIL BRUSCHETTA (M, V) 10,50

Roasted Levain bread with tomato salsa, basil and sprout salad

Add to the dish á 3,50

Serrano ham (M) or Mozzarella di Bufala Campana

TOAST SKAGEN (L) 13,50

Hand-peeled shrimps with archipelago bread and pickled dill cucumber

FINNISH TAPAS (L) 16,50

Platter with smoked vendace, skagen shrimps on archipelago bread, pickled dill cucumber, cheese from small Finnish producer, house made blueberry jam and cold smoked reindeer

SALMON SOUP (L) 14,50 / 26,00

Traditional Finnish creamy salmon soup with archipelago bread

Salads

CAESAR SALAD (L), S / L 14,50 / 25,00

Romaine lettuce with herb croutons, Parmesan and house made Caesar dressing

GARDEN SALAD (M, G), S / L 14,50 / 25,00

Roasted potato with pickled dill cucumber, egg, cherry tomato, marinated olives, sprout salad and lemon vinaigrette

Choose accompaniment to the salad:

-Grilled chicken

-Grilled salmon

-Hand-peeled shrimps

Mains

SPINACH & RICOTTA RAVIOLI (VL) 27,00

Ravioli filled with spinach and ricotta, cashew nut butter, season veggies, boletus and seeds

Add to the dish á 7,00

-Grilled chicken

-Grilled salmon

-Hand-peeled shrimps

SALMON & BOLETUS (L, G) 34,00

Roasted salmon with roasted potato, boletus, pickled dill cucumber and season veggies

STEAK & THYME (L, G) 36,00

Grilled sirloin steak with thyme sauce, country-style French fries, basil-Parmesan mayonnaise and season veggies

Burgers & Breads

BRÖD CHEESE BURGER (L*) 25,50

Grilled 200 g Finnish beef burger patty with potato bun from Villähde, Monterey Jack- cheese, basil-Parmesan mayonnaise, pickled cucumber, marinated onion and country-style French fries

BRÖD VEGGIE BURGER (L*) 25,50

Roasted portobello-herb patty with potato bun from Villähde, Monterey Jack- cheese, basil-Parmesan mayonnaise, pickled cucumber, marinated onion and country-style French fries

FLATBREAD MOZZARELLA & OLIVE (L) 16,00

Flatbread with Mozzarella di Bufala Campana, marinated olives, sprout salad, tomato salsa and basil

FLATBREAD REINDEER & BOLETUS (L) 19,00

Flatbread with cold smoked reindeer, boletus, sprout salad, tomato salsa and basil

*Burgers also available gluten-free or vegan.

A sweet treat

OLIVE OIL & CHOCOLATE (L, G) 12,50

Olive oil cake with chocolate, pistachio ice cream and raspberry melba

OAT & BLUEBERRY (G) 10,50

Oat crumble with house made blueberry jam, vanilla ice cream and roasted white chocolate

ICE CREAM & SORBET À LA BRÖD (L, G) 6,50

Ice cream or sorbet scoop of the day

L = lactose free | V = vegan | G = gluten free | M = dairy free

Food allergies and intolerances: please contact the waiter if you want to know if the dishes contain certain ingredients.

Please note: before placing your order, please inform a member of our team if anyone in your party has a food allergy.

Prices include VAT 14%.