



Yksityisbrunssi

49 €/hlö

Yksityisbrunssi on saatavilla vähintään 15 henkilön seurueille.

Kylmät

Vihersalaattia, tomaattia, kurkkua ja vinaigrettea (M, G)

Dippivihanneksia ja hummusta (M, G, V)

Emmentaljuustoa ja kermajuustoa (L, G)

Savupalvikinkkua ja broilerileikkelettä (M, G)

Kotimaista ruisleipää, Marskin gluteenitonta leipää, croissantteja ja bageleita

Tuorejuustoa, voita ja hummusta

Chiavanukasta ja omenahilloa (V, G)

Marskin vohvelibaari suolaisella ja makealla täytteellä (L)

Kalat

Lämminsavukirjolohta, rapu-skagenia, silliä ja silakkaa (L, G)

Lämpimät

Perunaröstiä (L, G)

Munakokkelia, kevätsipulia ja pekonia (L, G)

Bratwurst-makkaraa (M, G)

Rapeaksi paahdettua kanaa ja valkosipuliaiolia (L, G)

Grillattua tofua ja kevätsipuli-ponzuketkettä (V, G)

Jälkiruuaksi

Kotimaisia juustoja ja lakkahilloa (VL, G)

Limeposset (L, G)

Marjapiirakkaa ja vaniljakastiketta (L)

Macaronseja (L)

L = Laktoositon VL = Vähälaktoosinen G = Gluteeniton M = Maidoton V = Vegaaninen

KUUSI PALAA



Private Brunch

€49/person

Private brunch is available for groups of 15 or more.

Cold Dishes

Lettuce, tomato, cucumber and vinaigrette (D, G, V)
Vegetables with hummus dip (D, G, V)
Emmental cheese and cream cheese (L, G)
Smoked cooked ham and chicken cold cuts (D, G)
Finnish rye bread, Marski gluten-free bread, croissants and bagels
Cream cheese, butter and hummus
Chia pudding with apple jam (V, G)
Marski's waffle bar with savory and sweet toppings (L)

Fish

Warm smoked salmon, shrimp skagen, herring and baltic herring (L, G)

Hot Dishes

Potato rösti (L, G)
Scrambled eggs with spring onion and bacon (L, G)
Bratwurst sausage (D, G)
Crispy roasted chicken with garlic aioli (L, G)
Grilled tofu with spring onion ponzu sauce (V, G)

Desserts

Finnish cheeses with cloudberry jam (LL, G)
Lime posset (V, G)
Berry pie with vanilla sauce (L)
Macarons (L)

L = Lactose free LL = Low Lactose G = Gluten free V = Vegan D = Dairy free

KUUSI PALAA