

BRO [bru:]

ÄITIENPÄIVÄLOUNAS 68,00

Lapset: 0–5-vuotiaat maksutta, 6–12-v 15 €, yli 13-v aikuisten hinnoittelun mukaan

GREEN MARKET

Vihersalaattia ja sitrusvinegrettiä (M, G, V)
Mintulla maustettua peruna-fetasalaattia (L, G)
Salaatti grillatusta parsasta sekä parmesaania (L, G)
Tofu-kukkakaalisalaattia ja granaattiomenansiemeniä (M, G, V)
Panzanella-salaattia (L)
Tomaatti-mozzarellasalaattia (L, G)
Marinoitua kesäkurpitsaa ja pähkinävinegrettiä (M, G, V)
Leipävalikoima ja yrttilevitettä (L)

FISH MARKET

Sokerisuolattua lohta ja wasabimajoneesia (M, G)
Siikacevicheä (M, G)
Rapu-omenasalaattia (L, G)
Miedosti savustettua kalkkunaa ja Dijon-crème fraîchea (L, G)
Sinappisilliä (M, G)
Tilli-sipulisilakkaa (M, G)
Tilliperunoita (L, G)

PÄÄRUOKA

PÖYTIIN TARJOILTUNA

**Hiillostettua nieriää, grillattua parsaa,
perunaterriniä ja hollandaisekastiketta (L, G)**

tai

**Grillattua karitsan paahtopaistia, tryffeliperunoita,
grillattua varhaiskaalia ja timjamikastiketta (L, G)**

tai

**Paistettuja gnoccheja, tattipyreetä,
grillattua parsaa ja parmesaania (L)**

JÄLKIRUOAT

Mintulla ja limellä maustettua hedelmäsalaattia (M, G, V)
Kookos-pannacottaa ja ananas-coulista (L, G)
Hedelmä-marmeladeja (M, G, V)
Appelsiini-tummasuklaakakkua (L)
Valikoima suomalaisia juustoja ja viikunahilloketta



L = Laktoositon G = Gluteeniton M = Maidoton V = Vegaaninen
Ruokamme saattavat sisältää allergeenejä. Lisää tietoja henkilökunnaltamme.

BRO [bru:]

MOTHER'S DAY LUNCH €68.00

Children: Ages 0–5 free of charge, ages 6–12 €15, ages 13 and over, priced as adults.

GREEN MARKET

Green salad with citrus vinaigrette (D, G, V)
Potato and feta salad with fresh mint (L, G)
Grilled asparagus salad with Parmesan (L, G)
Tofu and cauliflower salad with pomegranate seeds (D, G, V)
Panzanella salad (L)
Tomato and mozzarella salad (L, G)
Marinated zucchini with nut vinaigrette (D, G, V)
Selection of breads with herb spread (L)

FISH MARKET

Sugar-cured salmon with wasabi mayonnaise (D, G)
Whitefish ceviche (D, G)
Crab and apple salad (L, G)
Lightly smoked turkey with Dijon crème fraîche (L, G)
Mustard herring (D, G)
Herring with dill and onion (D, G)
Dill potatoes (L, G)

MAIN COURSE

SERVED AT THE TABLE

**harred Arctic char with grilled asparagus,
potato terrine and hollandaise sauce** (L, G)

or

**Grilled lamb roast with truffle potatoes,
grilled spring cabbage and thyme sauce** (L, G)

or

**Pan-fried gnocchi with porcini purée,
grilled asparagus and Parmesan** (L)

DESSERTS

Fruit salad with mint and lime (D, G, V)
Coconut panna cotta with pineapple coulis (L, G)
Fruit marmalades (D, G, V)
Orange and dark chocolate cake (L)
Selection of Finnish cheeses with fig compote



L = Lactose-free **G** = Gluten-free **D** = Dairy-free **V** = Vegan
Our food may contain allergens. Please ask for more information from our staff.