



MENU
BEER & FOOD
TOGETHER



BRYGGERI HELSINKI A LA CARTE MENU

ALKURUOKIA STARTERS

TARTAR 13,50 € (M, G*)

Kotimaista naudanlihaa ja grillattua leipää
Beef tartar with grilled bread

Beer recommendation: Bryggeri Saison, Finland
Wine recommendation: Willm Pinot Noir, France

BURRATAA JA TOMAATTI-BASILIKASALAATTIA 11,00 € (G)

Yrttivinaigretta
Italian Burrata cheese with tomato & basil salad and herb vinaigrette

Beer recommendation: Bryggeri Weizen, Finland
Wine recommendation: Cantina di Custoza Bianco, Italy

GRAAVATTUA SIIKAA 13,50 € (L, G*)

Saaristolaisleipää, sitruunakreemiä ja tilliöljyä
*Cured white fish, archipelago style bread,
lemon crème and dill oil*

Beer recommendation: Sonnisaari Lemones, Finland
Wine recommendation: Veramonte Sauvignon Blanc, Chile

KERMAINEN SAVULOHKEITTO 10,50 € / 18,50 € (L, G*)

Tummaa mallasleipää ja tilliöljyä
Creamy salmon soup and dark malt bread

Beer recommendation: Plevnan Tähti III, Finland
Wine recommendation: Yalumba Organic Viognier, Australia

PÄÄRUOKIA MAINS

PAAHDETTUA ANKANRINTAA 28,50 € (L, G*)

Sofia Imperial Stout-kastiketta ja perunamuffinssi
*Roasted duck breast with Sofia Imperial Stout sauce
and potato muffin*

Beer recommendation: Bryggeri Rose, Finland
Wine recommendation: Oculito Tinto, Portugal

GRILLATTUA NAUDAN MARMORIFILEETÄ 32,50 € (L)

Mustajuuripyreetä, oluessa haudutettua sipulia
ja naattiporkkanaa
*Grilled marbled beef fillet with black salsify puree,
beer braised onions and carrots*

Beer recommendation: Malmgård Belge, Finland
Wine recommendation: Beronia Crianza, Spain

PINTASAVUSTETTUA LOHTA 26,50 € (L, G*)

Vehnäolutkastiketta ja lämmintä varhaisperunasalaattia
*Lightly smoked salmon with wheat beer sauce
and warm potato salad*

Beer recommendation: Bryggeri Amber, Finland
Wine recommendation: Yalumba Organic Viognier, Australia

OLUTGLASEERATTUA MUNAKOISOA 24,00 € (L)

Mustajuuripyreetä, paahdettuja juureksia
ja cashew-pähkinöitä
*Beer glazed aubergine with black salsify puree,
roasted root vegetables and Cashew*

Beer recommendation: Sonnisaari Hereford, Finland
Wine recommendation: Willm Meli-Melo, France

BREWER'S RECOMMENDATION

BRYGGERIN VATI – JAETTAVA ANNOS 28,50 € / HENKILÖ (L)

GRILLATTUA CHIPOTLEMAKKARAA,
CHORIZOA, YLIKYPSPÄÄ NAUDANRINTAA,
SAVUSTETTUA PORSAANNISKAA,
SOFIA IMPERIAL STOUT-KASTIKETTA,
OLUessa HAUDUTETTUA HAPANKAALIA,
VARHAISPERUNOITA JA BROCCOLINIA

THE BRYGGERI PLATTER 28,50 € / PERSON
Minimum for two!

*Grilled Chipotle sausages, Chorizo,
slow-cooked beef brisket, smoked pork neck,
Sofia Imperial Stout sauce, beer braised sauerkraut
early potatoes and broccolini*

SHARE WITH FRIENDS!

HOUSE BEER PITCHERS
17,50 € / LITRE

BRYGGERI HELSINKI A LA CARTE MENU

PANIMON SUOSIKIT BREWERY'S FAVORITES

BRYGGERIBURGER JA MAALAISSALATIT 19,50 € (L)

Laavakivigrillissä grillattu kotimainen naudanlihapihvi, savujuustoa, sinappimajoneesia, savuolutketsuppia ja oluessa haudutettua sipulia
Finnish beef burger patty grilled on a lava stone grill, smoked cheese, mustard mayonnaise, smoked beer ketchup and beer braised onions. Served with country style fries.

Beer recommendation: Bryggeri Amber, Finland

SMOKY PORK BURGER JA MAALAISSALATIT 19,50 € (L)

Yön yli savustettua ja glaseerattua porsaanniskaa, savuolutketsuppia ja oluessa haudutettua sipulia.
Slow-cooked & smoked pork neck with beer glaze, smoked beer ketchup and beer braised onions. Served with country style fries.

Beer recommendation: Bryggeri IPA, Finland

MAALAISSALATIT 20,50 € (G*)

Leppäsavukinkkua, salamia ja Burrataa
Country style salad with alder smoked ham, salami and Burrata
Beer recommendation: Bryggeri Helles, Finland

HOUSE BEERS
8,90 € / 0,5 L

CHEF'S RECOMMENDATION

MENU BRYGGERI

GRAAVATTUA SIIKAA

Cured white fish

PAAHDETTUA ANKANRINTAA

Roasted duck breast

PANIMON MUSTIKKAPIIRAKKAA

Brewery's blueberry pie

48,00 €

Beer package 23,00 €

Wine package 30,00 €

Menu on saatavilla myös kasvisruokailijoille, kysythan lisää henkilökunnalta.

Menu is available also for vegetarians, please ask more from your waiter.

JÄLKIRUOAT DESSERTS

PANIMON MUSTIKKAPIIRAKKAA 11,00 € (L)

Vaniljajäätelöä ja valkosuklaata
Brewery's blueberry pie, vanilla ice cream and white chocolate
Beer recommendation: St. Bernardus Abt. 12, Belgium
Wine recommendation: Yalumba Botrytis, Australia

VOHVELEITA JA MANSIKOITA 9,00 € (L)

Suklaajäätelöä, vaahterasiirappia ja kermavaahtoa
Waffles with strawberries, chocolate ice cream, maple syrup and whipped cream
Beer recommendation: Anchor Old Foghorn, USA
Wine recommendation: Yalumba Botrytis, Australia

JALVIINA-SUKLAATRYFFELIT 3,50 € / KPL (L, G)

Finnish brandy and chocolate truffles
Beer recommendation: Bryggeri Sofia, Finland
Wine recommendation: Taylor's LBV Port, Portugal

PANIMON JÄATELOANNOS 9,00 € (L, G)

Brewery's homemade ice cream
Wine recommendation: Yalumba Botrytis, Australia

JUUSTOJA JA HILLOA 11,00 € (VL, G)

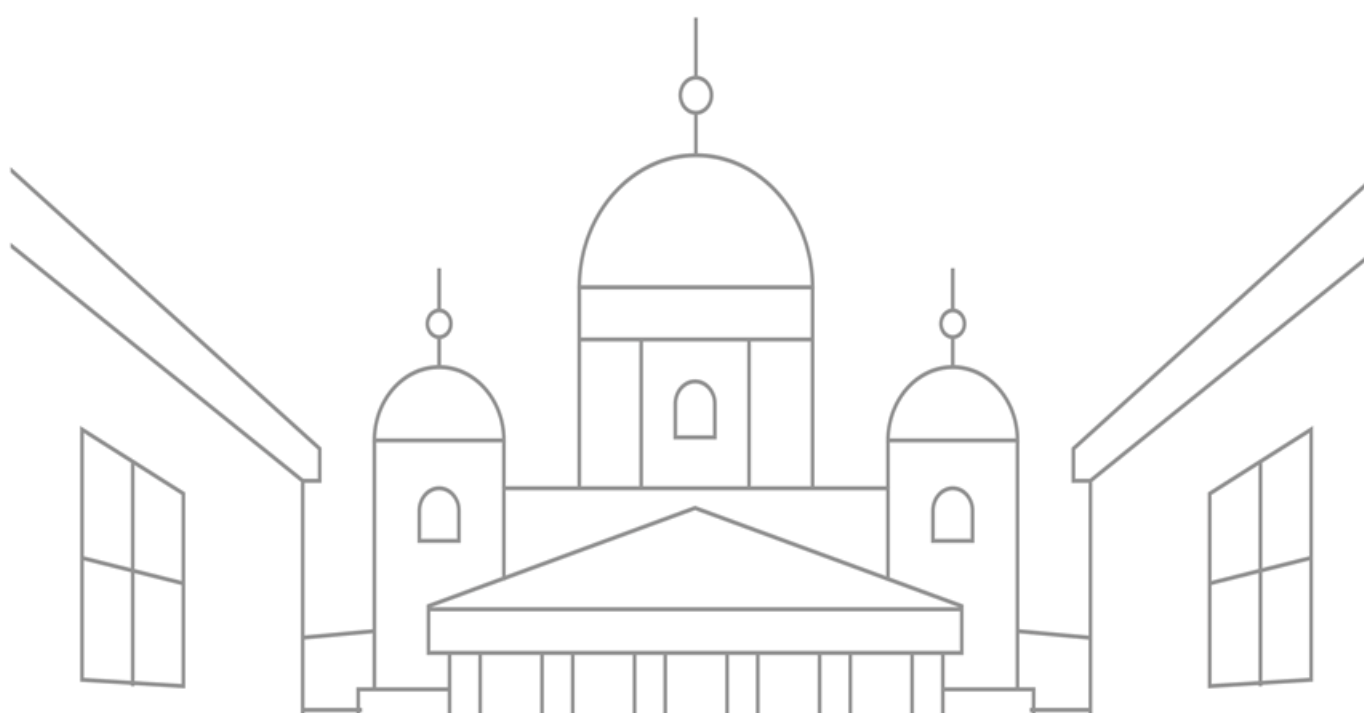
Cheese and compote
Wine recommendation: Taylor's LBV Port, Portugal

KAHVI JA AVEC

Coffee, Tea,	3,00 €
Espresso, Cappuccino, Latte	3,50 €
Remy Martin V.S.O.P.	10,90 €
Remy Martin X.O.	21,90 €
Calvados Domfrontais 16 ans	15,90 €
Amaretto Disaronno	8,20 €
Baileys Irish Cream	8,20 €
Jalviina *	7,00 €

Kerrothan meille mahdollisista ruoka-allergioistasi. Autamme mielellämme!

G gluteeniton (*gluten free*), G* pyydettyäessä gluteeniton (*gluten free on request*), VL vähälaktoosinen (*low lactose*), L laktoositon (*lactose free*), M maidoton (*dairy free*)



Follow us on Facebook and Instagram and you will be the first to know about events and special offers. *Please, share your experiences on Tripadvisor.*

@BryggeriHelsinki #bryggerihelsinki

