



MERITORPPA

BLINIVIIKOT | BLINI WEEKS

Sunnuntaibrunssi | Sunday Brunch
19.1.-2.3.2025

46,00 sis. kahvia, incl. coffee

BLINIVATI LISUKKEINEEN | BLINI PLATTER WITH TOPPINGS

Tarjoillaan pöytään. Saatavilla vegaanisena. | Served at the table. Vegan option available

Paistetut blinit | *Pan-fried blinis*
Kylmäsavustettua lohta | *Cold-smoked salmon*
Siianmätimoussea | *Whitefish roe mousse*
Skagen katkaravuista | *Nordic shrimp skagen*
Vegaanista sienisalaattia | *Vegan mushroom salad*
Latva-artisokkasalaattia | *Artichoke salad*
Vuolukermaa | *Whipped sour cream*
Punasipulia | *Red onion*
Suolakurkkua | *Pickles*

LÄMMIN ANNOS | WARM DISH

Sahramirisottoa | *Saffron risotto*

JÄLKIRUOAT | DESSERTS & SMOOTHIES

buffetista | from the buffet

Suklaakakkua ja herukkaa | *Chocolate cake with currants*
Passionhedelmämoussea ja lakritsia | *Passionfruit mousse with licorice*
Juustoa ja hilloa | *Cheese with seasonal jam*
Puolukka-jogurttismoothie | *Lingonberry-yogurt smoothie*
Hedelmäsalaattia | *Fruit salad*

VIINISUOSITUKSET | WINE RECOMMENDATIONS

Champagne Gratiot-Pillière Tradition Brut, AC Champagne, Chardonnay, France 15,30 / 95,50

Schloss Johannisberg Gelblack Riesling Trocken 16,20 / 76,00

Mikäli teillä on allergioita, kerrottehan niistä tilausta tehdessänne henkilökunnalle.

If you have allergies, please inform the staff in advance.