



**MERITORPPA**

## **BLINIVIIKOT | BLINI WEEKS**

*Sunnuntaibrunssi | Sunday Brunch*

**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-Pilliére Tradition Brut, AC Champagne, Chardonnay, France 15,30 / 95,50

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

Mikäli teillä on allergioita, kerrottehan niistä tilausta tehdessänne henkilökunnalle.

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