



**MERITORPPA**

## **LAUANTAIBRUNSSI**

*Parsaa ja muita kauden herkkuja*

**44,00**

### **ALKURUOKAPÖYTÄ**

Vihersalaattia, vinaigrettea  
Caesarsalaattia, grillattua kananrintafileetä  
Pippuroitua naudan paahtopaistia  
Fetamoussea, kirsikkatomaattia  
Yrteillä marinoituja oliiveja  
Latva-artisokkasalaattia  
Balsamicosipulia  
Hedelmäsalaattia  
Focaccialeipää  
Vaahdotettua voita

---

### **VALKOISTA PARSAA**

*Parsavati ja lisukkeet pöytiin tarjoiltuna*

Marinoitua valkoista parsaa  
Graavattua lohta  
Skagen Pohjanmeren katkaravuista  
Pikkelöityä kurkkua sekä kesäkurpitsaa  
Hollandaisekastiketta  
"Polonaise"  
(leipää, kananmunaa, sitruunaa, persiljapaistosta)

---

### **LÄMMIN ANNOS**

*Pöytiin tarjoiltuna*

63.0°C kananmuna, rapeaa pekonia, kauden metsäsienimuhennosta  
Hiillostettua kuhaa, herneenversorisottoa, sitruunaista crème fraîchea

---

### **JÄLKIRUOAT JA SMOOTHIET**

*pöytiin tarjoiltuna*

Pieni pala suklaakakkua  
Vegaanista passionhedelmämoussea, passionhedelmäkristallia ja kookosta  
Raparperilassia  
Kahvia ja teetä

---

### **VIINISUOSITUKSET**

Schloss Johannisberg Gelblack Riesling Trocken, Rheingau, Saksa – Riesling 12 cl 16,20 / 76,00  
Château de Fontaine-Audon Sancerre, AOP Sancerre, Ranska – Sauvignon Blanc 16 cl 18,20 / 85,50  
Cossetti Moscato d'Asti La Vita, DOCG Moscato d'Asti, Italia – Moscato 8 cl 9,60



**MERITORPPA**

## **SATURDAY BRUNCH**

*Asparagus and Spring Flavors*

**44.00**

### **STARTER BUFFET**

Green salad with vinaigrette  
Caesar salad with grilled chicken breast  
Peppered roast beef  
Feta mousse with cherry tomatoes  
Herb-marinated olives  
Artichoke salad  
Balsamic onions  
Fresh fruit salad  
Focaccia bread  
Whipped butter

---

### **WHITE ASPARAGUS**

*Asparagus platter and accompaniments served at the table*

Marinated white asparagus  
Cured salmon  
Skagen with North Sea shrimp  
Pickled cucumber and zucchini  
Hollandaise sauce  
"Polonaise"  
(baked bread, egg, lemon, and parsley crumble)

---

### **WARM DISH**

*Served at the table, choose one*

63.0°C egg, crispy bacon, and seasonal forest mushroom fricassée  
Charred pike-perch, pea shoot risotto, and lemon crème fraîche

---

### **DESSERT AND SMOOTHIE**

*Served at the table*

Small piece of chocolate cake  
Vegan passion fruit mousse with passion fruit crystals and coconut  
Rhubarb lassi  
Coffee & Tea

---

### **WINE RECOMMENDATIONS**

Schloss Johannisberg Gelblack Riesling Trocken, Rheingau, Germany – Riesling 12cl 16.20 / 76.00  
Château de Fontaine-Audon Sancerre, AOP Sancerre, France – Sauvignon Blanc 16cl 18.20 / 85.50