

## MERITORPPA

### LAUANTAIBRUNSSI

*Parsaa ja muita kauden herkkuja*

**46,00**

#### VALKOISTA PARSAA

*Parsavati ja lisukkeet pöytiin tarjoiltuna. Tarjolla myös vegaaninen vaihtoehto.*

Marinoitua valkoista parsaa

Kookos-parsagazpachoa

Kylmäsavustettua merilohta

Siikacevicheä

Skagen Pohjanmeren katkaravuista

Ilmakuivattua kinkkua

Hollandaisekastiketta

Karhunlaukkajogurttia

Parsaa à la Polonaise

(leipää, kananmunaa, sitruunaa, persiljaa)

---

#### PÄÄRUOKA

*Pöytiin tarjoiltuna*

Hiillostettua kuhaa, hummeri-perunamacairea ja shampanjakastiketta  
*tai*

Härkärilletteä, metsäsienimuhennosta, perunaröstiä ja piparjuurta

---

#### JÄLKIRUOAT JA SMOOTHIET

*Buffetista*

Pala suklaakakkua, kermavaahtoa ja marinoituja marjoja

Vaniljatuulihattuja

Vegaanista passionhedelmämoussea ja lakritsia

Pieni pala juustoa ja kauden hilloa

Raparperi-lassia

Hedelmäsalaattia

Kahvia ja teetä

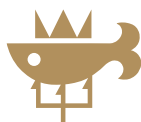
---

#### 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

---

Lisätietoja mahdollisista allergeeneista sisältävistä raaka-aineista saatte henkilökunnaltamme.



**MERITORPPA**

## **SATURDAY BRUNCH**

*Asparagus and Spring Flavors*

**46.00**

### **WHITE ASPARAGUS**

*Asparagus platter and accompaniments served at the table. Vegan option available.*

Marinated white asparagus  
Coconut & asparagus gazpacho  
Cold-smoked salmon  
Whitefish ceviche  
Skagen made from North Sea prawns  
Air-dried ham  
Hollandaise sauce  
Wild garlic yoghurt  
Asparagus à la Polonaise  
(breadcrumbs, egg, lemon and parsley)

---

### **WARM DISH**

*Served at the table*

Charred pike perch, lobster potato macaire and Champagne sauce  
*or*  
Beef rillettes, forest mushroom ragout, potato rösti and horseradish

---

### **DESSERT AND SMOOTHIE**

*From the buffet*

Small slice of chocolate cake with whipped cream and marinated berries  
Vanilla profiteroles  
Vegan passion fruit mousse with liquorice  
Small piece of cheese with seasonal jam  
Rhubarb lassi  
Fresh fruit salad  
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  
Cossetti Moscato d'Asti La Vita, DOCG Moscato d'Asti, Italy – Moscato 8cl 9.60

---

*For more information about potential allergens, please consult our staff.*