



GASTROBAR

Veitsitehdas

MENU KEKRIBRUNSSI

36 € / 18 € (lapset alle 12 vuotta)

Alkuun:

Vihreää salaattia ja punaherukkavinegretteä (L, G, V)

Punakaalisalaattia (L, G, V)

Mummonkurkkuja (L, G, V)

Pikkelöityä kyssäkaalia ja keltajuurta (L, G, V)

Sienisalaattia ja pikkelöityjä kanttarelleja (L, G)

Leipäjuustoa, puolukkaa ja savuporoa (L, G)

Mustaherukkasilliä (L, G)

Savulohimoussea ruisnapeilla (L)

Rosvopaistia ja suolakurkkua (L, G)

Karjalanpiirakoita ja munavoita (L)

Talon mallasleipää ja savumuikkuvoita (L)

Lämpimät:

Ylikypsää naudanrintaa tummalla sienikastikkeella (L, G)

Härkäpapu-linssi ragu (L, G, V)

Hunajapaahdettuja syysjuureksia (L, G)

Paahdettuja perunoita, maustettuna salviaalla ja valkosipulilla (L, G, V)

Jälkeen:

Omena-kaurapaistosta ja vaniljakreemiä (L)

Kurpitsapiirakka (L)

Vaahtokarkkeja

Kahvi/tee

Lapsille jätskipallot (L)

L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen

Kysy lisää allergeeneistä henkilökunnalta!

Alkuperämaat: lihat ja muikut Suomesta, lohi ja silli Norjasta



GASTROBAR

Veitsitehdas

MENU HALLOWEEN BRUNCH

36 € / 18 € (Children under 12 years)

To Start:

Green salad with redcurrant vinaigrette (LF, GF, V)

Red cabbage salad (LF, GF, V)

Traditional pickled cucumbers ("Grandma's style") (LF, GF, V)

Pickled kohlrabi and yellow beetroot (LF, GF, V)

Mushroom salad and pickled chanterelles (LF, GF)

Squeaky cheese with lingonberries and smoked reindeer (LF, GF)

Blackcurrant herring (LF, GF)

Smoked salmon mousse on rye crisps (LF)

"Rosvopaisti" (traditional Finnish pit-roasted meat) with pickles (LF, GF)

Karelian pies with egg butter (LF)

House-made malt bread with smoked vendace butter (LF)

Warm Dishes:

Slow-cooked beef brisket with rich mushroom sauce (LF, GF)

Broad bean and lentil ragout (LF, GF, V)

Honey-roasted autumn root vegetables (LF, GF)

Roasted potatoes with sage and garlic (LF, GF, V)

To Finish:

Apple oat crumble with vanilla cream (LF)

Pumpkin pie (LF)

Marshmallows

Coffee / tea

Ice cream scoops for children (LF)

LF = lactose-free, GF = gluten-free, V = vegan

Ask staff for more information about allergens!

Origin of ingredients: meats and vendace from Finland, salmon and herring from Norway