

BLINIBRUNCH PÅ LÖRDAGAR

BLINIBRUNSSI LAUANTAISIN

Vårt delikatessbord är igen uppdukat i januari på Svenska Klubben!
Lördagsbrunchen serveras kl. 12:00-15:00. Blinibordet är dukat lördagarna 14, 21 och
28.1.2023.

Brunch 55 € / person
Barn -50 %

Notkuva herkkupöytäme on jälleen katettuna tammikuussa Svenska Klubbenilla!
Lauantaibrunssi tarjoillaan kello 12:00-15:00. Blinipöytä on katettuna lauantaina 14, 21 ja
28.1.2023.

Brunssi 55 € / hlö
Lapset -50 %

BLINIBORD / BLINIPÖYTÄ

Miniblinier (L,G)
Miniblinejä (L,G)

Smetana, rödlök och dill (L,G)
Smetanaa, punasipulia ja tilliä (L,G)

Saltgurka och honung (M,G)
Suolakurkkua ja hunajaa (M,G)

Rökt renmousse (L,G)
Savuporomousse (L,G)

Cavi-art tångkaviar (M,G)
Cavi-artia levämätiä (M,G)

Svampsallad (L,G)
Sienisalaattia (L,G)

Skagenröra (L,G)
Katkarapu Skagen (L,G)

Fisktartar (M,G)
Kalatartaria (M,G)

Några olika sallader (L,G)
Muutamaa eri salaattia (L,G)

BORDSSERVERADE TILLBEHÖR TILL BLINIERNÄ / PÖYTIIN TARJOILTUNA BLINEILLE LISUKKEEKSI:

Regnbågslaxrom (M,G)
Kirjolohenmätiä (M,G)

Sikrom (M,G)
Siianmätiä (M,G)

HUVUDRÄTT SERVERAD TILL BORDS / PÄÄRUOKA PÖYTIIN TARJOILTUNA:

Roséstekt kronhjort, mörk portvinssås med potatisterrin (L,G)
Rosépaistettua saksanhirveä, tummaa portviinikastiketta sekä perunaterrini (L,G)

eller/tai

Rostad röding, rödbetsrisotto och smörsås smaksatt med körvel (L,G)
Paahdettua nierää, punajuuririsotto ja kirvelillä maustettua voikastiketta (L,G)

EFTERRÄTTER / JÄLKIRUUAT:

Chokladmousse och bäarkompott (L)
Suklaamousse ja marjakompotti (L)

Sortiment av macarons (L,G)
Valikoima macaroneja (L,G)

Marmelader (M,G)
Marmeladeja (M,G)

Chokladtryffel (G)
Suklaastryffeliä (G)

Mörkrostat kaffe
Tummapaahdettu kahvi

Té

Tee