

BRONDA

Ryhmämenut / Group Menus

Tervetuloa Brondaan!

Brondan on moderni brasserie, jonka keittiöfilosofian perustana on laadukkaimmista markkinoilla olevista raaka-aineista alusta loppuun saakka käsityönä tehty ruoka. Bronda perustaa tarjontansa eurooppalaisten keittiösuurvaltojen makuihin, etenkin omistajan suosikkimaihin Espanjaan, Italiaan ja Ranskaan.

Listalta löytyy monia tunnettuja ja rakastettuja klassikkoruokia, jotka toteutetaan modernisti ja tyylikkäästi.

Keittiö elää pitkälti kotimaisin raaka-ainein sesonkeja noudatellen.

Maistelumenun tilaamalla pääsette parhaiten ja helpoiten kiinni makumaailmaamme.

Huomaatthän, että tarjoamme yhtä maistelumenua koko pöytäseurueelle, huomioimme tietenkin allergiat sekä erikoisruokavaliot. Ilmoitatthän ne ennakoon.

Nauttikaa!

Welcome to Bronda!

Bronda is a modern brasserie, where the culinary philosophy is hand crafted food from the best ingredients available.

Bronda's food is based on the flavors of major European culinary cultures, particularly Spain, Italy and France.

The menus include some well-known and loved classic dishes served in a modern and elegant manner.

Our kitchen sources local and seasonal ingredients whenever available.

The tasting menus are the best way to experience what we have to offer.

Please note that we serve one tasting menu for the entire table only, naturally taking into consideration any allergies or special diets.

Enjoy!

Matti Wikberg

Aperitif recommendation

LUIGI THE SUPERMAN 16;-

Aperol, raspberry, kaffir lime, lemon, grapefruit soda
(also available non-alcoholic 10;-)

ITALIAN MULE 16; -

Averna amaro, lime, ginger beer
(also available non-alcoholic 10;-)

SPARKLING WINE

Cremant de Bordeaux Blanc Brut, Jean Schieber, Bordeaux, France 13 / 12cl 80/btl

CHAMPAGNE

Vincent Brochet B.S.A. Premier Cru, Montagne de Reims 22,60 / 12cl 145 /btl

Digestive recommendation

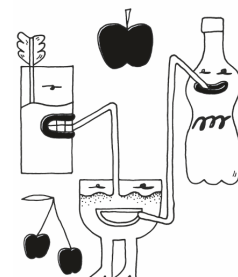
COGNAC MARTELL VSOP 16;- / XO 28;-

PERE MAGLOIRE CALVADOS VSOP 13;-

MACALLAN 12 YO DOUBLE CASK 19;-

BAILEYS IRIS CREAM 8;-

VILLA MASSA LIMONCELLO 10;-



MENU BRONDA 69;-

ARTIC CHAR CRUDO

nieriää, sitruunaoliiviöljy vinaigrettea, Korean chiliä
arctic char, lemon and olive oil vinaigrette, Korean chili

BEEF TARTARE

kotimaista härkätartaria, tabascoa, dijonsinappia, keltuaista grillattua Levainin leipää
local beef tartare, tabasco, egg yolk, grilled Levain's sourdough bread

MUSHROOM RISOTTO

metsäsieni-punaviini risottoa, timjamia, Taleggio-juustoa
mushroom and red wine seasoned risotto, thyme, Taleggio

BRAISED BEEF

haudutettua härän poskea, Gremolataa, tryffelipolentaa
braised beef cheek, Gremolata, truffle polenta

CHOCOLATE PIE

tumma suklaapiirakka, suolakaramellia,
hasselpähkinää, crème fraîchea
dark chocolate pie, salted caramel, hazelnuts and crème fraiche

MENU GREEN 65;-

ENDIVE

endiiviä, veriappelsiinia, paahdettuja manteleita, jogurttia
endives, blood orange, roasted almonds, yoghurt

GRILLED LEEK

salaatti grillatusta purjosta, parmesaania, tryffeliä, paahdettua saksanpähkinää
salad of grilled leeks, parmesan, truffle, roasted walnuts

MUSHROOM RISOTTO

metsäsieni-punaviini risottoa, timjamia, Taleggio-juustoa
mushroom & red wine risotto, thyme, Taleggio

EGGPLANT `SCHNITZEL`

rapeaksi paistettua munakoisoa, tomaattikastiketta, kapriksia, tryffelipolentaa
crispy fried eggplant, tomatoes sauce, capers, truffle polenta

CHOCOLATE PIE

tummasuklaa piirakka, suolakaramellia, hasselpähkinää, crème fraîchea
dark chocolate pie, salted caramel, hazelnuts, crème fraiche

Saatavilla myös vegaaninen menu
Vegan option also available

SOMMELIER'S WINES 69;-/person

MATCHING WINES 56,-/person

4 COURSE MENU 59,-

ESPLANAD

BEEF TARTARE

kotimaista härkätartaria, tabascoa, dijonsinappia, keltuaista, grillattua Levainin leipää
*local beef tartare, tabasco, egg yolk,
grilled Levain's sourdough bread*

MUSHROOM RISOTTO

metsäsieni-punaviini risottoa, timjamia, Taleggio-juustoa
mushroom and red wine risotto, thyme, Taleggio

BRAISED BEEF

haudutettua härän poskea, Gremolataa, tryffelipolentaa
braised beef cheek, Gremolata, truffle polenta

CHOCOLATE PIE

tummasuklaa piirakka, suolakaramellia, hasselpähkinää, crème fraîchea
dark chocolate pie, salted caramel, hazelnuts and crème fraiche

OR

GREEN PARK

GRILLED LEEK

salaatti grillatusta purjosta, parmesania, tryffeliä ja paahdettua saksanpähkinää
salad of grilled leeks, parmesan, truffle and roasted walnuts

MUSHROOM RISOTTO

metsäsieni-punaviini risottoa, timjamia, Taleggio-juustoa
mushroom & red wine risotto, thyme, Taleggio

EGGPLANT `SCHNITZEL`

rapeaksi paistettua munakoisoa, tomaattikastiketta, kapriksia, tryffelipolentaa
crispy fried eggplant, tomatoes sauce, capers, truffle polenta

CHOCOLATE PIE

tummasuklaa piirakka, suolakaramellia, hasselpähkinää, crème fraîchea
dark chocolate pie, salted caramel, hazelnuts and crème fraiche

Saatavilla myös vegaaninen menu
Vegan option also available

MATCHING WINES 39,-