



**MENU**  
**BEER & FOOD**  
**TOGETHER**



# BRYGGERI HELSINKI MENU A LA CARTE

## ALKURUOKIA STARTERS

<b>JÄÄKELLARIN LOHTA</b> Salaatti omenasta, kurkusta ja retikasta <i>Salt cured salmon and salad with apple, cucumber and radish</i> Beer recommendation: Bryggeri Helsinki Weizen, Finland Wine recommendation: Moselland Organic White, Germany	13,50 €	<b>PANIMON BORSSIKEITTO</b> Kauravaahtoa ja ilmakeivattua kinkkua <i>Brewery's borsch soup, oat foam and air-dried ham</i> Beer recommendation: Pühaste Brewery Beetbox, Estonia Wine recommendation: Moselland Organic White, Germany	11,50 €
<b>AHVENCHEVICHE JA KURKKUA</b> Vehnäolutvaahtoa <i>Perch chevice, cucumber and wheat beer foam</i> Beer recommendation: Kanavan Panimo Paljas Saari, Finland Wine recommendation: Champagne Castelnau Cuvée Brut, France	13,00 €	<b>POROCARPACCIO</b> Porkkana-appelsiinipyreetä, karpaloo ja mantelia <i>Reindeer carpaccio, carrot orange purée, cranberry and almond</i> Beer recommendation: Bryggeri Helsinki Rosé, Finland Wine recommendation: Castillo de Molina Reserva Cabernet Sauvignon, Chile	14,50 €

## PÄÄRUOKIA MAINS

<b>YLIKYPSÄÄ VASIKANPAISTIA</b> Omena-sipulihilloketta ja porkkanapyreetä <i>Slow-cooked veal roast, apple onion compote and carrot purée</i> Beer recommendation: Bryggeri Helsinki Amber, Finland Wine recommendation: J. Meyer Pinot Noir, Germany	24,90 €
<b>PAISTETTUA SIIKAA</b> Maltaista palsternakkapyreetä ja sitruunaista voikastiketta <i>Fried whitefish, malty parsnip purée and lemon butter sauce</i> Beer recommendation: Bryggeri Helsinki Weizen, Finland Wine recommendation: Moselland Organic White, Germany	29,50 €
<b>GRILLATTU HÄRÄN ULKOFILEEPIHVI</b> Savoiijinkaali-perunapaistosta <i>Grilled beef sirloin, savoy cabbage and potato gratin</i> Beer recommendation: Takatalo & Tompuri Kaski Savubock, Finland Wine recommendation: Zonin Appassimento Veneto, Italy	28,50 €
<b>PAISTETTUA VIIRIÄSTÄ</b> Risottoa, raparperi-punasipulihilloketta ja ilmakeivattua kinkkua <i>Fried quail, risotto, rhubarb and red onion compote, air-dried ham</i> Beer recommendation: Bryggeri Helsinki Rosé, Finland Wine recommendation: J. Meyer Pinot Noir, Germany	28,50 €
<b>RAPEITA SIENI-KVINOAKROKETTEJA</b> Härkäpapuhummusta ja vehnäolutvaahtoa <i>Crispy mushroom quinoa croquettes, broad bean hummus and wheat beer foam</i> Beer recommendation: Bryggeri Helsinki Saison, Finland Wine recommendation: Feudi di San Marzano Primitivo, Italy	25,00 €

## BREWER'S RECOMMENDATION

### BRYGGERIN VATI – JAETTAVA ANNOS 32,50 € / HENKILÖ

**YLIKYPSÄÄ VASIKANPAISTIA, HIRVICHORIZOA,  
KARITSAMAKKARAA, WEISSWURSTIA,  
PORSAAAN PAAHTOKYLKEÄ, SINAPPISTA  
KERMAPERUNAA, PAAHDETTUA PORKKANAA,  
PUNAKAALISALAATTIA, KIMCHIA JA  
SEESAMILLA MAUSTETTUA COLESLAWTA**

THE BRYGGERI PLATTER 32,50 € / PERSON  
Share with friends!

*Slow-cooked veal roast, elk chorizo, lamb sausage,  
weisswurst, pork ribs, creamy potatoes with  
mustard, roasted carrots, red cabbage salad, kimchi  
and sesame flavored coleslaw*

**HOUSE BEER  
PITCHERS  
17,80 € / LITRE**

# BRYGGERI HELSINKI MENU A LA CARTE

## PANIMON SUOSIKIT BREWERY'S FAVORITES

### BRYGGERIN MAKKARALAUTANEN 21,90 €

Hirvichorizoa, karitsamakkaraa, weisswurstia, kaalisalaatteja, ruskeavoimajoneesia ja sinappia  
*Elk chorizo, lamb sausage, weisswurst, cabbage salads, browned butter mayonnaise and mustard*  
Beer recommendation: Bryggeri Helsinki IPA, Finland

### BRYGGERI BURGER & FRIES 19,90 €

Laavakivigrillissä grillattu kotimainen naudanlihapihvi, Monterey Jack -juustoa, sipulimajoneesia, chilirelissiä, jääsalaattia, sipsiä, paahdettua sipulia, seesamilla maustettua coleslawta.

*Finnish beef burger patty grilled on a lava stone grill, Monterey Jack cheese, onion mayonnaise, chili relish, lettuce, chips, roasted onions, coleslaw flavored with sesame.*

Beer recommendation: Bryggeri Helsinki Helles, Finland

### + LEPPÄSAVUPEKONI 3,00 €

+ Alder smoked bacon

### PANIMON TOAST & COLESLAW 14,90 €

Porsaan savukassleria, Monterey Jack -juustoa, chilirelissiä ja seesamilla maustettua coleslawta  
*Smoked pork neck, Monterey Jack cheese, chili relish and coleslaw flavored with sesame*

Beer recommendation: Bryggeri Helsinki IPA, Finland

### FRITEERATTUA JUUSTOA JA HILLOKETTA 11,00 €

Paneroitua Camembertia ja omena-sitrushilloketta  
*Breaded Camembert and apple citrus compote*

Beer recommendation: Bryggeri Helsinki Saison, Finland

## JÄLKIRUOAT DESSERTS

### TOSCAKAKKUA 10,00 €

Uuniomenajäätelöä  
*Almond cake and baked apple ice cream*  
Beer recommendation: St. Bernardus Abt 12, Belgium  
Wine recommendation: Château Carsin Doux 2010, France

### RAPARPERIKOHOKAS 10,00 €

Mallasjäätelöä, vaniljalla maustettua smetanaa ja mansikkaista siirappia  
*Rhubarb soufflé, malty ice cream, vanilla flavored sour cream and strawberry syrup*  
Beer recommendation: Lindemans Faro, Belgium  
Wine recommendation: Château Carsin Doux 2010, France

### SUKLAAKAKKUA 10,00 €

Viikunajäätelöä ja vaniljalla maustettua smetanaa  
*Chocolate cake, fig ice cream and vanilla flavored sour cream*  
Beer recommendation: Bryggeri Helsinki Barley Wine, Finland  
Wine recommendation: Taylor's LBV Port, Portugal

### PANIMON JÄÄTELÖANNOS 9,00 €

*Brewery's homemade ice cream*  
Wine recommendation: Château Carsin Doux 2010, France

### JUUSTOA KOLMELLA TAVALLA 15,00 €

omena-sitrushilloketta ja karamellisoitua mantelia  
*Cheese in three ways, apple citrus compote and caramelized almonds*  
Beer recommendation: Plevna Weizenbock, Finland  
Wine recommendation: Taylor's LBV Port, Portugal

### KAHVI JA AVEC

Coffee, Tea, Espresso, Cappuccino, Latte  
Martell V.S.O.P. 3,00 – 4,50 €  
Martell X.O. 10,90 €  
Calvados Domfrontais 16 ans 21,90 €  
Baileys Irish Cream 15,90 €  
Jaloviina \* 8,20 €  
7,00 €

## CHEF'S RECOMMENDATION

### MENU BRYGGERI

#### JÄÄKELLARIN LOHTA JA OMENAA

*Salt cured salmon and apple*

\*\*\*

#### YLIKYPSPÄÄ VASIKANPAISTIA, OMENA-SIPULIHILLOKETTA JA PORKKANAPYREETÄ

*Slow-cooked veal roast, apple onion compot and carrot puree*

\*\*\*

#### TOSCAKAKKUA JA UUNIOMENAJÄÄTELÖÄ

*Almond cake and baked apple ice cream*

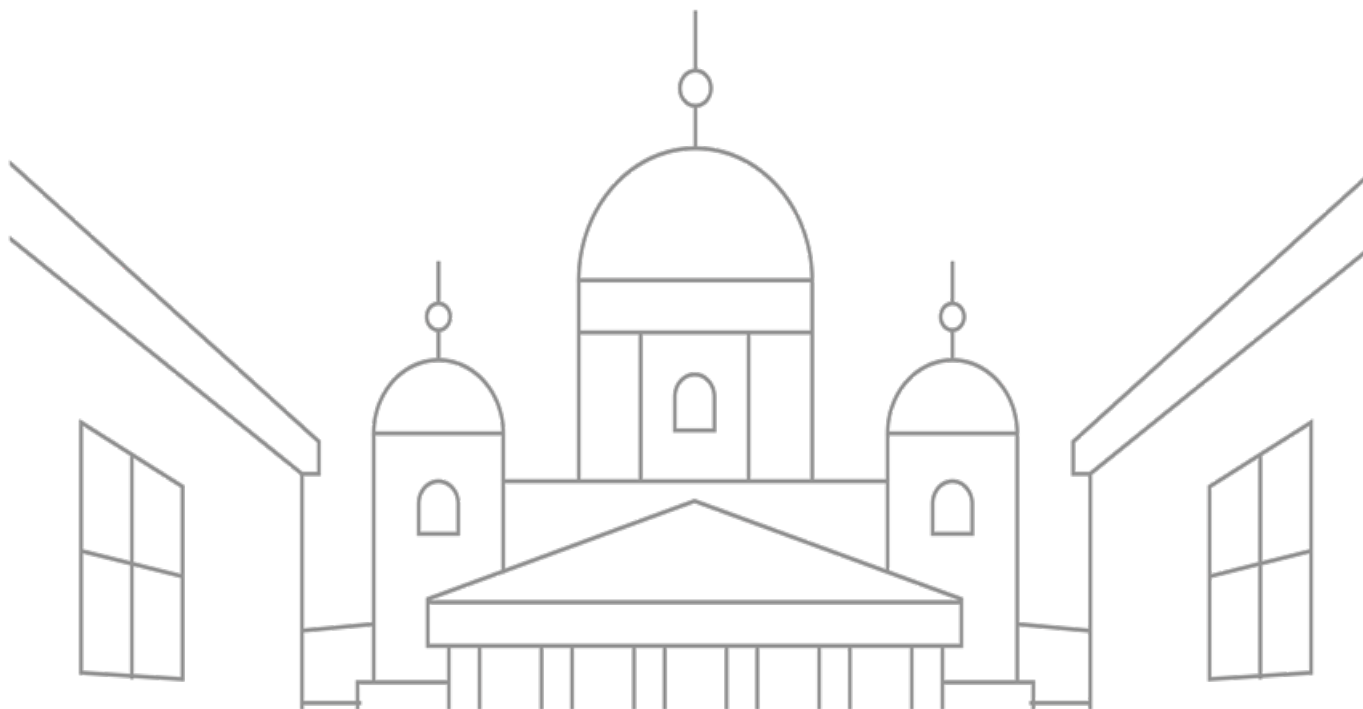
44,00 €

Beer package 20 €  
Wine package 23 €

Menu on saatavilla myös kasvisruokailijoille, kysythan lisää henkilökunnalta.  
*Menu is available also for vegetarians, please ask more from your waiter.*

**Kerrothan meille mahdollisista ruoka-allergioistasi. Autamme mielellämme!**

*Please, let us know if you have any special diets. It's our pleasure to help!*



Follow us on Facebook and Instagram and you will be the first to know about events and special offers. *Please, share your experiences on Tripadvisor.*

***@BryggeriHelsinki #bryggerihelsinki***

