

Follow us on
Instagram @HansaCafe_Bar_Brasserie



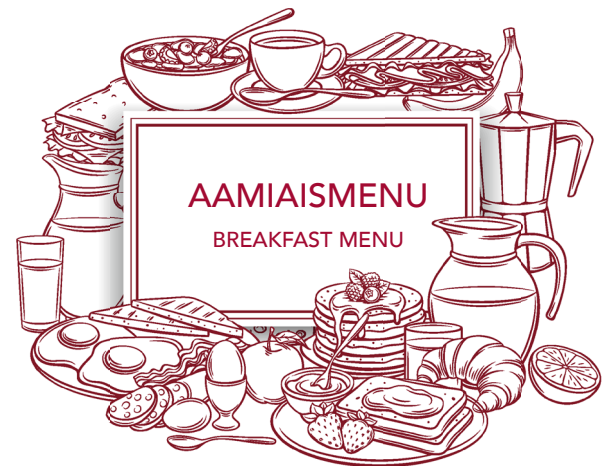
Share your happy moments,



or leave us a review.

HANSA CAFÉ

BAR • BRASSERIE



À la carte -annoksia
täydentämään aamiaistasi

À la carte items inspired by
Finnish food culture to complement
your breakfast

Rakkaudella valmistettu aamiainen

Aamiaistemme on alusta asti käsintehty: leivät leivotaan omasta juuresta tai ylijäämäpuurosta, ja kaikki hillot sekä granolat valmistetaan itse. Mehut ovat suomalaisia superjuomia – kylmäpuristetut marjamehut ja keittiön tervehdykset tarjoavat vitamiinit luonnollisimmillaan. Munakkaat paistetaan tuoreista kananmunista. Lämpimät herkut valmistamme ja lohen savustamme itse keittiössämme.

Talon oma patissier loihtii joka aamu tuoreet, suussa sulavat leivonnaiset. Käytämme ainoastaan arvostettujen tuottajien raaka-aineita: leikkeleet palvataan Korialla, muikut pyydetään Pieliseltä ja jogurtit tulevat vain muutaman kilometrin päästä Helsingin Meijeriltä.

Breakfast Made with Love

Our breakfast is handcrafted from start to finish: we bake our breads using our own sourdough or leftover porridge and all jams and granolas are made in-house. The juices are Finnish superdrinks – cold pressed berry juices and our kitchen's daily wellness shots offer vitamins in their purest form. At the egg station, warm dishes are prepared from fresh eggs, and our salmon is smoked right here in our kitchen.

Each morning, our patisser bakes fresh, melt-in-your-mouth pastries. We are proud to work with trusted local producers: cold cuts are smoked in Korja, vendace is caught in Lake Pielinen, and our yoghurt comes just a few kilometres away from Helsingin Meijeri.

Nautinnollisia aamiaishetkiä toivoen,
Wishing you a truly enjoyable breakfast experience,

Filip Forsberg
Executive Chef

Suolakurkkuja, smetanaa ja hunajaa Marbackan tilalta
Fermented cucumbers, sour cream and honey from nearby

Lactic-fermented cucumbers originate from the East and are traditionally served with sour cream and sweet forest honey. (L, G)

Leppäsavustettua pientilaporsaan kylkeä, munakokkeliä ja paahdettua juurileipää
Alder-smoked pork belly, scrambled eggs on toasted sourdough

This pork belly is smoked with alder branches by my friend, and the sourdough bread is baked here in the kitchen. (L)

Juurileipä toast, jossa guacamolea kotimaisista herneistä, vegaanista parmesania, seesaminsiemeniä ja silmusalaattia

Green sourdough toast with pea guacamole, vegan parmesan and sprouts

Peas from our country are blended into a smooth "guacamole" and served on grilled sourdough with toppings. (V)

Paistettuja vapaan kanan munia, pitkään kypsytettyä Mustaleima-emmentalia ja ruohosipulia

Free-range eggs, long-aged local Emmentaler cheese and chives

Black Label Emmentaler has a strong, nutty flavor and a long tradition of production. (G, L)

Mustikkakukkoa ja kermavaahtoa

Bilberry rye-crust pastry with Chantilly cream

We also bake sweets with rye flour; this pastry is filled with foraged bilberries. (L)

--

Meille puhtaat maut ja vastuullisesti kasvatetut suomalaiset raaka-aineet ovat sydämenasia ja kiinnittämme erityistä huomiota ruokahävikin minimoimiseen. Arvostathan ruokaa kanssamme.

Pure flavors and responsibly sourced Finnish ingredients lie at the heart of our cuisine. We place great importance on minimizing food waste and invite you to appreciate and respect the food with us.