

Meny

FÖRRÄTTER | ALKURUOKA | STARTERS

Abborrtartar med sikrom, rädisor, picklad rödlök, vaktelägg, svartbrödskrisp och wasabimajonnäs L (G) 12,00 €

Ahventartar, siianmätiä, retiisiä, pikkelöityä punasipulia, viiriäisen muna, rapeita mustaleipämurusia ja wasabimajoneesia L (G)

Perch tartar, roe, radishes, pickled red onion, quail egg, blackbread crisp and wasabi mayonnaise L (G)

Hemlagad grön ravioli fylld med fetaost, getost och valnötter serveras med brynt smör och vitlöksrostad brödkrisp L 11,50 €

Vihreä ravioli täytteenä fetaa, vuohenjuustoa, saksanpähkinää, tarjoillaan ruskistuneen voin ja valkosipuli paahdettujen leipämurujen kera L

Green ravioli filled with feta, goat cheese and walnuts, served with browned butter and garlic roasted bread crumbs L

Oxfile carpaccio sallad med kapris, parmesan, pinjenötter, rucola och rökig majonnäs G, L 13,50 €

Häränfile carpaccio -salaatti jossa kapriksia, parmesaania, pinjansiemeniä, rucolaa ja lisäksi savuinen majoneesi G, L

Beef carpaccio salad with capers, parmesan, pine nuts, arugula and smokey mayonnaise G, L

Sötpotatissoppa med sumak, granatäppelkärnor, rostade jordnötter och koriander G, L, V 10,50

Bataattikeitto sumakilla, granaattiomena siemenillä, paahdetuilla maapähkinöillä ja korianterilla G, L, V

Sweet potato soup with sumak, pomegranate, roasted peanuts and coriander G, L, V

G = glutenfritt, gluteeniton, gluten free

L = låglaktos, vähälaktoosinen, low lactose

V = vegan, vegaani, vegan

VARMRÄTTER | PÄÄRUOKA | MAIN COURSE

Stekt röding med palsternacks- och salviapuré, citronsmaksatt vitvinsås och karamelliserad fänkål G, L **26,00 €**

Paistettua nieriää, salviolla maustettua palsternakka pyreetä, sitruunainen valkoviinikastike ja karamellisoitua fenkolia G, L

Fried char, parsnip purée with sage, lemon and white wine sauce, caramelized fennel G, L

Örttäckt lammytterfilé med ugnsrotsaker och portvinsås, minimorötter och picklad silverlök G, L **28,00 €**

Yrttipeitetty lampaan ulkofilee, uunijuurekset ja portviini kastike, miniporkkanoita ja marinoitua hopeasipulia G, L

Herb crusted lamb sirloin with oven roasted root vegetables and port wine sauce, mini carrots and pickled silver skin onions G, L

Parks Ryska Kryddoxe G, L **32,00 €**

En klassiker på Park sedan år 1976. Inhemsk oxfilé serverad med honungsurka, rödkål, baconbönor, vitlökssmör och en kall rysk örtsås samt råstekt vitlökspotatis

Parkin Venäläinen Maustehärkä

Park ravintolan klassikko vuodesta 1976. Kotimainen häränfile tarjoillaan valkosipulivoin, hunajakurkkujen, punakaalin, pekonipapujen, kylmän venäläisen yrttikastikkeen ja raakapaistettujen valkosipuliperunoiden kera. G, L

Russian Spiced Beef à la Park

Park's classic dish since 1976 Finnish fillet of beef served with garlic butter, honey gherkins, red cabbage, bacon beans, cold Russian herb sauce and pan-fried garlic potatoes G, L

Inhemsk Oxfilé med pepparsås och pommes frites G, L **29,50 €**

Kotimainen häränfilee, pippurikastiketta ja ranskalaisia perunoita G, L

Finnish fillet of beef with pepper sauce and french fries G, L

Örtfalafel med saffrancouscous, gröna grönsaker och myntasås L, V **20,00 €**

Yrttfalafelit sahrami couscousin kera, vihreitä vihanneksia ja minttukastiketta L, V

Herb falafel with saffron couscous, green vegetables and mint sauce L, V

G = glutenfritt, gluteeniton, gluten free

L = låglaktos, vähälaktoosinen, low lactose

V = vegan, vegaani, vegan

EFTERRÄTTER | JÄLKIRUOKA | DESSERTS

Vitchoklad terrine med karamelliserade nötter och hallonsorbet G, L 11,00 €

Valkosuklaa terrine karamellisoiduilla pähkinöillä ja vadelmasorbetin kera G, L
White chocolate terrine with caramelized nuts and raspberry sherbet G, L

Crème Brûlée smaksatt med kaffe och Bailey's G, L 9,50 €

Kahvin ja Bailey'sin makuinen Creme brulee
Creme Brulee infused with coffee and Bailey's

Gammeldags vaniljglass med kola-, hallon- eller chokladsås (G, V) liten/stor 5 €/ 7,50 €

Vanhanajan vaniljajäätelöä kinuski-, vadelma- tai suklaakastikkeella (G, V) pieni/iso
Vanilla ice-cream with caramel-, raspberry- or chocolate sauce (G, V) small/large

Husets chokladtryffel (G) 3,50 €

Talon suklaatryffeli (G)
Chocolate truffle of the house (G)

G = glutenfritt, gluteeniton, gluten free
L = låglaktos, vähälaktoosinen, low lactose
V = vegan, vegaani, vegan

BARNMENY | LASTEN MENU | CHILDRENS MENU

Minibiff med pommes frites och vitlökssmör (G, L)

7 €

Minipihvi ranskalaisilla ja valkosipulivoilla (G, L)

Mini steak with French fries and garlic butter (G, L)

Barnburgare med majonnäs och pommes (L)

7 €

Lasten hampurilainen majoneesillä sekä ranskalaisilla (L)

Burger for kids with mayo and French fries (L)

Dagens fisk med dilldipp och potatis (G, L)

7 €

Päivän kala dillidipillä ja perunoilla (G, L)

Fish of the day with dill dip and potatoes (G, L)