

# Meny

## FÖRRÄTTER | ALKURUOKIA

**Batatgnocchi med svamp velouté, rostade hasselnötter och krispig kål** L, V **11,50 €**

Sienivelouté bataattignocchilla sekä paahdettua hasselpähkinää ja rapeaa kaalia L, V

 Stoneleigh Latitude Chardonnay 16 cl 9 € / flaska 42 €

**Åland Distillery Gin-gravad lammytterfilé med** **13,50 €**


**rågsurdegfriterade ansjovisfiléer, salsa verde och nobisdressing** (AX), L

Åland Distilleryn Ginillä graavattua lampaan ulkofileetä,  
ruistaikinafriteerattua anjovista salsa verde ja nobiskastiketta AX, L

 Homestead Pinot Noir 16 cl 9,10 € / flaska 43 €

**Smörstekta pilgrimsmusslor på en puré av spenat och vita bönor,**  
**serveras med brynt sojasmör, pistasch- och baconcrunch** L, G **14,00 €**

Voissa paistettuja kampsimpukoita pinaatti-papuosella, ruskistettua soijavoita  
ja rapeaa pistaasia ja pekonia L, G

 Wolfberger (W)<sup>2</sup> 16 cl 9,10 € / flaska 42€

**Antipasto med charkuterier, ostar, oliver,** liten/stor **14 € / 20 €**  
**marmelad, nötter och fröknäcke** (EU), G, L

Antipastoa leikkeleillä, juustolla, oliiveillä, marmelaatilla, pähkinöillä ja siemennäkkileipää EU, G, L

 Barbera Silenzio 16 cl 8,20 € / flaska 38 €

(AX/FI) = köttets ursprungsland, lihan alkuperämaa  
AX = Åland, FI = Finland, NZ = Nya Zeeland, EU = Europa

G = glutenfritt, gluteeniton  
L = låglaktos, vähälaktoosinen  
V = vegan, vegaani

(G/L/V) = På begäran kan rätten fås glutenfri, laktosfri eller vegansk. Tillagningen kan ta lite längre.  
Pyydettyessä ateria gluteeniton, vähälaktoosinen tai vegaani. Valmistus voi kestää hieman pidempään.

## VARMRÄTTER | PÄÄRUOKIA

**Lammracks med örttäck, vitlökspotatis, friterad getost och portvinssås (NZ), L, (G)** 28,50 €

Lampaankyljykset yrttipeitolla, valkosipuliperunoita, friteerattua vuohenjuustoa ja portviinikastiketta NZ, L (G)

 Barbera Silenzio 16 cl 8,20 € / flaska 38 €

**Smörstekt torsk med palsternacka- och morotspuré, svampragu och beurre blanc med forellrom (I mån av möjlighet åländsk torsk) L, G** 27 €

Voissa paistettuja turskaa, palsternakka ja porkkanasose, sienihöystö ja beurre blanc kirjolohenmädillä L, G

 Homestead Pinot Noir 16 cl 9,10 € / flaska 43 €

**Parks klassiska ryska kryddoxe (FI) G, L** 32 €

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

Parkin klassinen venäläinen maustehärkä

Park ravintolan suosittu klassikko vuodesta 1976. Kotimainen häränfilee tarjoillaan valkosipulivoin, hunajakurkkujen, punakaalin, pekonipapujen, kylmän venäläisen yrttikastikkeen ja raakapaistettujen valkosipuliperunoiden kera (FI) G, L

 Kenwood Zinfandel 16 cl 8,80 € / flaska 41 €

**Inhemsk oxfilé med rostad vitlökssås, grönsaker och pommes frites (FI), G, L** 29 €

Kotimainen häränfilee paahdetulla valkosipulikastikkeella, vihanneksia ja ranskalaiset perunat. FI, G, L  
*Finnish fillet of beef served with roasted garlic sauce, vegetables and French fries. FI, G, L*

 Villabella Valpolicella Ripasso 16 cl 11 € / flaska 50 €

**Stekt spetskål, jordärtskockspuré, stekt svamp, brynt smör och pärlcouscous tabbouleh med granatäpple L (V)** 25 €

Paistettu suippokaali, maa-artisokkasose, paistettuja sieniä, ruskistettua voita ja helmicouscous tabbouleh granaattiomenasiemenillä L (V)

 Riesling 16 cl 9 € / flaska 42 €

## EFTERRÄTTER | JÄLKIRUOKIA | DESSERTS


**Vit chokladbrûlée med havtornssorbet och macaron L, G** 12,50 €

Valkosuklaa brulee, tyrnisorbetta ja macaron

 Brachetto d'Acqui 8 cl 7 €

**En kula husets sorbet G, L, V** 5,50 €

Yksi kuula talon sorbetta G, L, V

 Vigna Senza Nome 8 cl 7 €

**Dagens hemlagade glass med kola- eller chokladsås G, L** liten/stor 6 € / 8 €

Päivän kotona tehty jäätelö kinuski- tai suklaakastikkeella

pieni/iso

 Lenz Moser Beerenauslese 8 cl 6,60 €

**Husets chokladtryffel (G)** 4,00 €

Talon suklaastryffeli (G)