

Meny

FÖRRÄTTER | ALKURUOKIA | STARTERS

Blini

14,00 €

med sikrom, vispad smetana och finskuren rödlök L (VT)

Blini, siianmäti, smetana ja hienoksi hakattu punasipuli L, (VT)

Blini with white fish roe, whipped sour cream and finely chopped red onion L, (VT)



Mionetto Prosecco 12 cl 8,50 €, / Stallhagen Pommern 30 cl 5,90 €

Fransk löksoppa

12,50 €

med surdegskrutonger och Saint Agur-ost VT (G, L)

Ranskalainen sipulikeitto - Hapanleipä krutonkeja ja Saint Agur-juustoa VT (G, L)

French onion soup with sourdough croutons and Saint Agur cheese VT (G, L)



Shelter Belt Single Vineyard chardonnay 16 cl 8,80 €, flaska/pullo/bottle 40 €

Svamptoast

13,00 €

Gräddstuvad svamp på briochebröd och liten skottsallad L, VT (G)

Sienitoast – Kermamuhennettuja sieniä, brioche-leivällä ja pieni versosalaatti L, VT (G)

Mushroom toast: Creamy mushroom sauce on brioche bread and a small shoot salad L, VT (G)



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

Ost & Chark-tallrik

liten/stor

14 € / 20 €

med marinerade oliver, havtornssylt,

portvinssmaksatt fikonmarmelad och fröknäcke EU, G (L)

Leikkeleitä ja juustoa, marinoituja oliiveja, tyrnimarjahilloa,

portviinillä maustettua viikunamarmeladia ja siemennäkkileipää EU, G (L)

Cold cuts and cheese served with marinated olives, sea buckthorn jam,

port wine flavoured fig marmalade and crisp bread of seeds EU, G, (L)



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

FI/SE

Köttets ursprungsland, lihan alkuperämaa, country of origin

FI = Finland, SE = Sverige

G

Glutenfritt, gluteeniton, gluten free

L

Låglaktos, vähälaktoosinen, low lactos

VG

Vegan, vegaani, vegan

(G/L/VG)

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.

The dish can be made gluten free, low lactose, vegetarian or vegan on request.

Preparing might take a little longer.

VARMRÄTTER | PÄÄRUOKIA | MAIN COURSES

Pumparisotto

25,00 €

Butternutpumpa, brynt salviasmör, rostade hasselnötter, parmesan och grönkål G, L

Tillval:

Hemlagad friterad vårrulle fylld med ankconfit, foi gras och fikon FRA L

3,00 €

Kurpitsarisotto – Butternut kurpitsaa, ruskistettua salviavoita, paahdettuja hasselpähkinöitä parmesaanijuustoa ja viherkaalia G (L, VG)

Lisukkeeksi:


Kotitekoinen friteerattu kevätrulla, täytteenä ankan confit, foi gras ja viikunoita FRA, L

Pumpkin risotto with butternut squash, browned sage butter, roasted hazelnuts, parmesan and green kale G (L, VG)

Side order:

Homemade deep fried spring roll filled with duck confit, foi gras and figs FRA L

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

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

Smörstekt åländsk sik

27,00 €

serveras med kräftsås, smörfräst potatis, butternutpumpa och sparrisbroccoli G, L

Voissa paistettu ahvenanmaalainen siika rapukastikkeessa, voissa paistettua perunaa ja butternut kurpitsa sekä parsakaali G, L

Butter-fried Åland whitefish with crayfish sauce, butter-fried potatoes, butternut squash and asparagus broccoli G, L

 Shelter Belt Single Vineyard chardonnay 16 cl 8,80 €, flaska/pullo/bottle 40 €

Parks klassiska ryska kryddoxe FI, G, L

34,00 €


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

Russian spiced beef à la Park

Park's popular 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 (FI) G, L

 Uno Malbec 16 cl 11 €, flaska/pullo/bottle 50 €

Inhemsk oxfilé

31 €

med Whiskygräddsås, wokade grönsaker och pommes frites FI, G, L

Kotimainen häränfilee Whiskykermakastikkeella, wokattuja vihanneksia ja ranskalaiset perunat FI, G, L

Fillet of beef with Whiskey cream sauce, stir-fried vegetables and French fries FI, G, L

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

EFTERRÄTTER | JÄLKIRUOKIA

Hasselnötsmousse

13 €

serveras med jordnötspulver, honungscrunch och björnbär G

Hasselipähkinämousse, maapähkinäjauhetta, hunajacrunchia ja karhunvatukkaa G

Hazelnut mousse served with peanut powder, honey crunch and blackberries G

 Lenz Moser Beerenauslese 8 cl 6,60 €


Friterad Camembert

13,50 €

med hemlagad havtornssylt och friterad persilja G

Friteerattua Camembertiä, kotitekoista tyrnimarjahilloa ja friteerattua persiljaa G

Deep fried Camembert with homemade sea buckthorn jam and deep fried parsley G

 Galipette cidre bio 33 cl 7,90 € / Mienetto Prosecco 12 cl 8,50 € /

Hemlagad vaniljglass

liten/stor

7 € / 10 €

serveras med havre Crunch och choklad eller kolasås G, L


Keittiössämme valmistettua vaniljajäätelöä,
kauracrunchia sekä suklaa- tai kinuskikastiketta G, L

Homemade vanilla ice-cream

served with oat crunch and chocolate or caramel sauce G, L

pieni/iso

small/large

 Lenz Moser Beerenauslese 8 cl 6,60 €

Dagens hemlagade sorbet G, L

6€

Yksi pallo talon sorbettia G, L

One scoop sorbet of the house G, L

 Vigna Senza Nome 8 cl 7 €

Vinlista | Viinilista

Mousserande vin | Kuohuviini

Mionetto Prosecco Organic Extra Dry, 8,50 € / 12 cl 39 €
Mionetto, *DOC Prosecco, Italien*

J.Charpentier Millésime Extra Brut 2010 60 €
J.Charpentier, *Champagne, Frankrike*

Louis Roederer Brut Premier 85 €
Louis Roederer, *AOC Champagne, Frankrike*

Vitt vin | Valkoviini

Tavernello Organic Trebbiano Chardonnay, 7,90 € / 16 cl 37 €
Cavio, *Emilia Romagna, Italien*

(W)² 9,00 € / 16 cl 42 €
Wolfberger, *AC Alsace, Frankrike*

Signature Series Sauvignon Blanc 2017, 44 €
Ant Moore, *Marlborough, Nya Zeeland*

Shelter Belt Single Vineyard chardonnay 40 €
Jackson Estate, *Marlborough, Nya Zeeland*

Colori Pinot Grigio 38 €
Paasqua, *DOC Venetien, Italien*

Rosévin | Roseviini

B.io Rosato 39 €
Les Grands Chais de France, *Languedoc-Roussillon, Italien*

Rött vin | Punaviini

Tavernello Organic Syrah, <i>Caviro, IGT Siciliane, Italien</i>	7,90 € / 16 cl	37 €
Kenwood Zinfandel <i>Sanoma County, Kalifornien, USA</i>	8,80 € / 16 cl	41 €
Uno Malbec <i>Antigal, Mendoza, Argentina</i>	11,00 € / 16 cl	50 €
Altano Douro Organic <i>Symington, DOC Douro, Portugal</i>		39 €
Maggiorina <i>Le Paine, Boca, Italien</i>		47 €
Barbera Silenzio, <i>Pietro di Campo, DOC Piemonte, Italien</i>		38 €
Homestead Pinot Noir, <i>Jackson Estate, Marlborough, Nya Zeeland</i>		43 €
Stone Bridge Pinotage, <i>Franschhoek Cellar, WO Western Cape, Sydafrika</i>		40 €

Dessertvin | Jälkiruokaviini

Lenz Moser Beerenauslese 37,5 cl <i>Lepp Moser, Burgenland, Österrike</i>	6,60 € / 8 cl	32 €
Moscatel Oro 50 cl <i>Torres, Spanien</i>	6,60 € / 8 cl	41,20 €
Graham's Natura Reserve Port 75 cl <i>Graham, DO Porto, Portugal</i>	7,00 € / 8 cl	62 €
Brachetto d'Acqui 37,5 cl <i>Braida, DOCG Brachetto d'Acqui Italien</i>	7 € / 8 cl	28,00 €
Vigna Senza Nome 37,5 cl <i>Braida, DOCG Moscato D'Asti Italien</i>	7 € / 8 cl	28,00 €

Kaffe | Kahvi

Kaffe/Te	2,80 €
Espresso	2,80 €
Dubbel espresso	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Caffè Latte	4,00 €

Kaffedrinkar | Kahvidrinkit

Irish Coffee 4 cl Jameson, farinsocker, kaffe och grädde	8,80 €
Spanish Coffee 4 cl Likör 43, kaffe och grädde	9,20 €
D.O.M Coffee 4 cl D.O.M Benedictine, kaffe och grädde	9,80 €
Coffee Nero 4 cl Galliano, kaffe, grädde och sockerkant	9,60 €
Baileys Coffee 4 cl Baileys, kaffe och grädde	9,20 €
Da Capo 4 cl Xanté, varm choklad och grädde	9,60 €
Tamenaco 3,5 cl Diplomatico R.E, 0,5 cl chilivodka, chokladsirap, färskpressad apelsin och grädde	12,00 €
Äppelpaj 2 cl Likör 43, 2 cl Sour Apple, Grannas äppelmust, Soft ice och kanel	9,90 €

Avec

Cognac 4 cl

Meukow VS	8,00 €
Meukow VSOP	9,00 €
Hennessy VSOP	9,00 €
Renault Carte Noir	9,00 €
Meukow XO	13,90 €

Brandy 4 cl

Torres 10 Y	6,80 €
-------------	--------

Calvados 4 cl

Boulard VSOP	8,90 €
--------------	--------

Likör 4 cl

Likör 43	7,00 €
Baileys	6,00 €
Cointreau	8,00 €
D.O.M Benedictine	8,80 €
Grand Marnier	9,00 €
Drambuie	8,20 €
Sambuca	6,50 €

Whisky 4 cl

Johnnie Walker Black Label	8,00 €
Seagram's VO	6,00 €
Jameson	6,00 €
Bulleit Rye Whiskey	8,00 €
Caol Ila 12 Y	8,80 €
Talisker 10 Y	8,80 €
Glen Elgin 12 Y	8,80 €
Glenkinchie 12 Y	8,60 €

Rom 4 cl

Diplomatico R.E	8,80 €
Diplomatico Singel Vintage 2004	16,00 €
Zacapa 23	8,80 €

Grappa 4 cl

Grappa di Amarone	8,20 €
-------------------	--------