

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)



Domaine Besson Chablis 2019 16 cl 11 €, flaska/pullo/bottle 50 €

Matjessill

13,50 €

Västerbottenostkräm, smulat svartbröd, brynt smörpulver och riven pepparrot (G, L)

Matjessilli – Västerbotten-juusto kreemiä, murennettua mustaa leipää, ruskistettua voijauhetta ja raastettua piparjuurta (G, L)

Pickled herring: Västerbotten cheese cream, crumbled black bread, browned butter powder and grated horseradish (G, L)



Stallhagen honung 30 cl 5,90 €

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

Läglaktos, 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

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

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

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

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*

 Domaine Besson Chablis 2019 16 cl 11 €, flaska/pullo/bottle 50 €

Parks klassiska ryska kryddoxe FI G, L

34,00 €

En populär klassiker på Park sedan år 1976. Inhemsk oxfile 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*

 Malbec Du Clos 16 cl 11 €, flaska/pullo/bottle 50 €

Älgwallenbergare SE, L (G)

28,50 €

Gräddig cognacsås, stekta vintergrönsaker, karljohansvamp och potatis-jordärtskockspuré

Hirviwallenberg – kermaista konjakkikastiketta, paistettuja talvikasviksia ja herkkutatteja
maa-artisokka-perunapyreen kera SE, L (G)

*Moose wallenberger - creamy cognac sauce, pan fried winter vegetables, porchini
and potato-artichoke puree SE L (G)*

 Stone Bridge Pinotage 16 cl 8,80 €, flaska/pullo/bottle 4 €

EFTERRÄTTER | JÄLKIRUOKIA

Sticky toffee pudding G, L

12,50 €

Karamellsås, pekannötter och ugnsåppelglass

Sticky toffee vanukas, karamellikastiketta, pekaanipähkinöitä ja uuniomenajäätelöä G, L

Sticky toffee pudding, caramel sauce, pecans and baked apple ice cream G, L

 Moscatel Oro 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

pieni/iso

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

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 €