

Meny

FÖRRÄTTER | ALKURUOKIA | STARTERS

Krispig sallad på blandade betor, åländska äppel och frön 12 €

Serveras med picklade gula kantareller, sockerärter och skott VG, G, L

Rapea salaatti juureksista, ahvenanmaalaisista omenoista sekä siemenistä. Tarjoillaan piklatuilla keltavahveroilla, sokeriherneillä sekä versoilla VG, G, L

Fresh salad made of assorted beets, apples from Åland and seeds. Served with pickled chanterelles, sugar snaps and shoots VG, G, L


 Kung Fu Girl Riesling 16 cl 9,00 €, / Stallhagen Honungsöl 33 cl 6,50 €

Laxtartar med krossad potatis, 14 €

Skagenröra, kallrökt forellrom, finhackad rödlök och vispad Creme Fraiche G, L

Lohitartaari murskatulla perunalla, Skagenröra / katkarapuseos, kylmäsavustetulla kirjolohenmädillä, hienonnetulla punasipulilla sekä ranskan kermalla G, L

Salmon tartar served with smashed potato, Skagenröra /shrimps, smoked rainbow trout roe, red onion and creme fraiche G, L

 Colori Pinot Grigio 16 cl 8,40 €, flaska/pullo/bottle 38 €

Gravat lamm med sammetslen jordärtskockskräm, 12 €

riven ost från Mattas gårdsmejeri och hemlagade chips AX, G, L

Graavattua lammasta, samettimaista maa-artisokkasosetta, juustoraastetta Mattaksen tilalta sekä kotiintehtyjä chipsejä AX G, L

Slightly salted lamb served with a velvety jerusalem artichoke puree, grated cheese from Mattas and homemade chips AX, G, L

 American Wings Zinfandel 16 cl 9,20€, flaska/pullo /bottle 43 €

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


Bakad blomkål

28 €

serveras med friterade kikärtskroketter, pumpapuré samt citron- och vitlöksdoftande örtgremolata VG, G, L

Paahdettua kukkakaalia, tarjoillaan friteeratuilla kikhernekroqueteilla, kurpitsasoseella sekä sitruuna- ja valkosipulituoksuisella yrttigremolaatalla VG, G, L

Baked cauliflower served with deep fried chick pea croquettes, pumpkin purée and herbgremolata with a hint of lemon and garlic VG, G, L

 Kung Fu Girl Riesling 16 cl 9,00 €, flaska/pullo/bottle 42 €


Smörstekt åländsk abborre

32 €

serveras med krämig palsternackssås, fänkål, dillslungad potatis och crisp G, L

Voissa paistettua ahvenanmaalaista ahventa kermaisessa palsternakkakastikkeessa, fenkolia, tilliperunoita sekä crispyä G, L

Butter-fried Åland perch with a creamy parsnip sauce, fennel, dill potatoes and crisps G, L

 Sauvignon Collio 2019 16 cl 10,50 €, flaska/pullo/bottle 46€

Knaprig gris med rostad rotselleripuré,

28 €

potatiskaka, portvinssky och sötsyrlig tomatchutney FI, G, L

Rapeaa porsasta paahdetulla juuressellerisoseella, perunakakkua, portviinikastiketta sekä makea ja hapan tomaattichutney FI, G, L

Crispy pork served with celeriac purée, potato cake, port wine sauce and a sweet and sour tomato chutney FI, G, L

 Altano Douro Organic 16 cl 8,40€, flaska/pullo/bottle 39€

Parks klassiska kryddoxe

38 €


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

Parkin klassinen maustehärkä

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

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 herb sauce and pan-fried garlic potatoes FI, G, L

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

EFTERRÄTTER | JÄLKIRUOKIA | DESSERTS

Hasselnötsparfait

12 €

med brända mandlar, bärkompott och nötklarna G, L

Hasselpähkinäjäädykettä, sokeroituja manteleita, marjakompottia sekä pähkinälastu G, L
Hazelnut parfait served with sugarcoated almonds, berry compote and nut biscuit G, L


 Moscatel Oro 8 cl 6,60 €

Hemlagad glass på bakat åländskt äpple

12 €

serveras med söt kanelkola, sockerrostade pumpafrön och hallon G, L

Keittiössä valmistettua jäätelöä paahdetuista ahvenanmaalaisista omenoista, makeaa kanelikola, sokeri-paahdettuja kurpitsansiemeniä sekä vadelmia G, L
Homemade ice cream made of baked Åland apples, served with cinnamon caramel, sugar roasted pumpkinseeds and raspberries G, L

 Lenz Moser Beerenauslese 8 cl 6,60 €

Choklad- och kokosmousse

12 €

med passionsfrukt, kokosdrömmar och vaniljsirap VG, G, L

Suklaa- ja kokosmousse, passiohedelmä, kookosunelmia sekä vaniljasiirappia G, L
Chocolate- and coconut mousse served with passionfruit, coconut dreams and vanilla syrup G, L

 Brachetto d'Acqui 8 cl 7,00 €

Hemlagad vaniljglass

10 €

serveras med frostnypta havtorn, kinuskisås och maränger G, L

Keittiössämme valmistettua vaniljajäätelöä, jäisiä tyrnimarjoja, kinuskikastiketta sekä marenkia G, L
Homemade vanilla ice-cream served with icy sea buckthorns, caramel sauce and meringue G, L

 Moscatel Oro 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 €