

# A la carte


## FÖRRÄTTER | ALKURUOKIA | STARTERS

### Inkott butternutpumpa

12 €

serveras med sallad på grönkål och rostad svartrot, jordärtskockschips och gräslöksvinägg v, G, L

Kypsytetty butternut kurpitsa tarjotaan salaattilla lehtikaalista sekä paahdetusta mustajuuresta, maa-artisokkasipsejä sekä ruohosipulivinegretteä v, G, L  
*Poached butternut pumpkin served with a salad made of kale and roasted salsify, Jerusalem artichoke chips and chives vinaigrette v, G, L*

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

### Tartar på räkor och pilgrimsmussla

15 €

med chipotlecrème, koriander, lime och surdegsschips MSC (G), L

Tartar katkaravuista sekä kampsimpukoista tarjotaan chipotlekreemin, korianterin, limetin sekä taikinajuuri-sipsien kera (G), L  
*Tartar made of shrimps and scallops served with chipotle crème, cilantro, lime and sour dough chips (G), L*


 Ried Hundspoint Grüner Veltliner 2020 16 cl 9,60 €, flaska/pullo/bottle 46 €

### Lufttorkad & tegelrökt skinka

16 €

med färska fikon, marinerad åländsk hårdost, pesto och svartbröds crunch SE (G, L)

Ilmakuivattua & tiilisavustettua kinkkua, tuoretta viikunaa, marinoitua ahvenanmaalaista juustoa, pestoa sekä mustaleipäcrunchia SE, (G, L)  
*Dry cured & brick smoked ham served with fresh fig, marinated cheese from Åland, pesto and black bread crunch SE, (G, L)*

 Retoño Cava Organic Brut 12 cl 8,50 €, flaska/pullo/bottle 40 €


## VARMRÄTTER | PÄÄRUOKIA | MAIN COURSES

### Bakade betor 28 €

med frästa kantareller, puré på palsternacka, brysselkål och picklad fänkål v, G, L

Paistettuja juureksia tiristetyillä keltavahveroilla, palsternakkasosetta, ruusukaalia sekä piklattua fenkolia v, G, L

*Baked beets with sizzled chanterelles, parsnip purée, Brussel sprouts and pickled fennel v, G, L*

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

### Smörstekt åländsk gös 32 €

med ragu på kräftstjärtar och grönsaker, citronsmörsås och krämig potatispuré G, L

Voissa paistettua ahvenanmaalaista kuhaa, ragu ravunpyrstöistä ja vihanneksista, sitruuna-voikastiketta sekä perunasosetta G, L

*Butter-fried Åland pikeperch served with a ragout of crayfish tails and vegetables, lemon-butter sauce and creamy potato purée G, L*

 Retoño Cava Organic Brut 12 cl 8,50 €, flaska/pullo/bottle 40

### Grillad åländsk entrecôte 32 €

med kall dragonsås, smörslungade grönsaker, potatiskroketter och rödvinssky AX, (G), L

Grillattu ahvenanmaalainen entrecôte, kylmä rakuunakastike, voissa käännettyjä vihanneksia, perunakroketteja sekä punaviiniliemi AX, (G), L

*Grilled Åland entrecôte served with a cold tarragon sauce, butter tossed vegetables, potato croquettes and red wine sauce AX, (G), L*

 Quinta de Aves Tempranillo 16 cl 9,40 €, flaska/pullo/bottle 44 €

### Parks klassiska kryddoxe FI, G, L 38 €

En populär klassiker på Park sedan år 1976 - Finsk oxfileé serverad med honungsurka, rödkål, baconbönor, vitlökssmör och en kall örtsås samt råstekta vitlökspotatis

Parkin klassinen maustehärkä - Park ravintolan suosittu klassikko vuodesta 1976.

Kotimainen häränfilee tarjoillaan valkosipulivooin, hunajakurkkujen, punakaalin, pekonipapujen, kylmän yrttikastikkeen ja raakapaistettujen valkosipuliperunoiden kera. FI, G, L

*Park's spiced beef - a 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

**Vaniljbavaroise** 12 €  
med nyponyoghurtsorbet, mandelbiskvi och nyponsås G, L

Vaniljbavaroise, ruusunmarjajogurttisorbetti, mantelibiskvi sekä ruusunmarjakastiketta G, L  
*Vanilla bavaroise, rosehip yogurt sorbet, almond bisque and rosehip sauce G, L*

 Moncucco Moscato D'Asti 8 cl 6,60 €

**Inkott päron** 12 €  
med mintchokladmousse, hallonkola och havre crunch (G), L

Hillottua päärynää, minttusuklaamousse, vadelmakola sekä kauracrunchia (G), L  
*Poached pear served with mint chocolate mousse, raspberry caramel and oat crunch (G), L*

 Vigna Senza Nome 8 cl 7,00 €

**Äppelkaka på svärfars äpplen** 12 €  
serveras med vaniljsås och rostade pumpafrön L

Omenakakku appiukon omenoista. Tarjotaan vaniljakastikkeella sekä paahdetuilla kurpitsansiemenillä L  
*Apple cake made of apples from father-in-law served with vanilla sauce and roasted pumpkin seeds L*

 Moscatel Oro 8 cl 6,60 €

**Hemlagad vaniljglass** 10 €  
serveras med frostnypta havtorn, kinuski- eller chokladsås och maränger G, L

Keittiössämme valmistettua vaniljajäätelöä, jäisiä tyrnimarjoja, kinuski- tai suklaakastiketta sekä marenkia G, L  
*Homemade vanilla ice-cream served with icy sea buckthorns, caramel- or chocolate sauce and meringue G, L*

 Moscatel Oro 8 cl 6,60 €

**En kula husets sorbet** G, L 6 €

Yksi kuula talon sorbettia G, L  
*One scoop sorbet of the house G, L*

## BARNMENY | LASTEN MENU | CHILDRENS MENU

### Morots- och gurkstavar med dip G, L

5 €

Porkkana- ja kurkkutikkuja dippikastikkeella G, L  
*Carrot- and cucumber sticks with dip G, L*

### Minibiff med vitlökssmör G, (L)

9 €

Minipihvi valkosipulivoilla G, (L)  
*Mini steak with garlic butter G, (L)*

### Dagens fisk med dip G, (L)

9 €

Päivän kala, dippikastikkeella G, (L)  
*Fish of the day with dip G, (L)*

### Åländsk wienerkorv AX, G, L

9 €

Ahvenanmaalaisia nakkeja AX, G, L  
*Åland produced frankfurter AX, G, L*

### Barnhamburgare med ost L, (G)

10 €

Lasten hampurilainen juustolla L, (G)  
*Kids' burger with cheese L, (G)*

Välj mellan pommes frites, pasta eller potatispuré som tillbehör.  
Valitse lisukkeeksi ranskalaiset perunat, pastaa tai perunasosetta.  
*Choose from French fries, pasta or potato purée as side order.*