

A la carte


FÖRRÄTTER | ALKURUOKIA | STARTERS

Bondbönsskroetter

12 €

med inkokt päron, rostade frön och blomkåls crème v, G, L

Härkäpapakroetter, haudutettua päärynää, paahdettuja siemeniä sekä kukkakaalikreemiä v, G, L
Fava bean croquettes, poached pear, roasted seeds and cauliflower crème v, G, L

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

Sikrom

15 €

med smörstekt surdegsbröd, rimmad äländsk forell, finhackad rödlök och vispad creme fraiche MSC (G), L

Siianmätia voissa paistetulla taikinajuurileivällä, riimisuolattua taimenta, hienonnettua punasipulia sekä vispattua ranskankermaa MSC, (G), L
Roe of whitefish served on butter fried sourdough bread, salted trout, finely chopped red onion and whipped crème fraiche MSC (G), L


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

Oxfilet tartar

15 €

med dijoncrème, riven pepparrot, tärnade cornichons och äggula FI G, L

Häränfilet tartari dijonkreemillä, raastetulla piparjuurella, kuutioidulla cornichonsilla sekä munankeltuaisella FI, G, L
Beef tartar served with dijon crème, grated horseradish, diced cornichons and an egg yolk FI, G, L

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


VARMRÄTTER | PÄÄRUOKIA | MAIN COURSES

Kikärtsgnocchi 28 €

med frästa champinjoner, grillad zucchini, gremolata och vitlökscrème v, g, l

Kikhernegnoccheja tarjoillaan tiristetyillä herkkusienillä, grillatulla kesäkurpitsalla, gremolaatalla sekä valkosipulikreemillä v, g, l


Chick pea gnocchi served with sizzled mushrooms, grilled zucchini, gremolata and garlic crème v, g, l

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

Smörstekt åländsk abborrfilé 32 €

med blåmusselsås, handskalade räkor, säsongens grönsaker, fänkål och potatis g, l

Voissa paistettua ahvenanmaalaista ahventa, sinisimpukkakastiketta, käsin kuorittuja katkarapuja, sesongin vihanneksia, fenkolia sekä perunoita g, l
Butter-fried Åland perch served with mussel sauce, hand peeled shrimps, vegetables of the season, fennel and potatoes g, l

 Premo Sangiovese White 16 cl 8,50 €, flaska/pullo/bottle 40 €

Knaprig grissida 28 €

med söt-stark äppelchutney, inkokt rödkål, potatispuré och rödvinssky FI, G, L

Rapeaa sian kylkeä tarjoillaan makealla ja vahvalla omenachutneylla, haudutetulla punakaalilla, punaviiniliemellä sekä perunasoseella FI, G, L
Crispy pork belly served with a sweet-strong apple chutney, poached red cabbage, potato purée and red wine sauce FI, G, L

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

Parks klassiska kryddoxe 38 €

En populär klassiker på Park sedan år 1976 - Finsk oxfilé serverad 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 valkosipulivoiin, 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

Kolamousse

12 €

med lingonkockt päron, salt karamell och pepparkakscrunch (G)

Kolamousse, puolukassa keitettyä päärynää, suolaista karamellia sekä piparkakkucrunchia (G)
Caramel mousse served with lingonberry cooked pear, salty caramel and ginger bread crunch (G)


 Vecchioflorio Marsala Superiore 8 cl 7,00 €

Glöggparfait

12 €

med brända mandlar, marinerade russin och vispad grädde G, L

Glögijäädykettä paahdetuilla manteleilla, marinoiduilla rusinoilla sekä vispatulla kermalla G, L
Glöggparfait served with burnt almonds, marinated raisins and whipped cream G, L

 Glögg alkoholfri 4,00 €, spetsad med vaniljvodka 8,20 €

Hemlagad vaniljglass

10 €

serveras med frostnypta havtorn, kinuski- eller chokladsås och marängar 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.