

Meny

FÖRRÄTTER | ALKURUOKIA | STARTERS

Parks vårsallad

12 €

med picklad kålrabbi, vårens ramslök, rättika, säsongens rädisor och ramslöks-kikärtscrème VG, G, L

Parkin kevätsalaatti piklatulla kyssäkaalilla, kevään karhunlaukalla, retikalla, sesongin retiisillä sekä karhunlaukka-kikhernekreemillä VG, G, L

Park's spring salad with pickled kohlrabi, ramson, black radish, radishes of the season and a ramson-chick pea crème VG, G, L

 Colori Pinot Grigio 16 cl 8,40 €, flaska/pullo/bottle 38 €. Stallhagen Honungsöl 33 cl 6,80 €


Friterade räkkroetter

15 €

med grön sparris, sikrom, vispad crème fraiche och finhackad rödlök L

Friteerattuja katkarapukroetteja vihreällä parsalla, siianmädillä, vispatulla ranskan kermalla sekä hienonnetulla punasipulilla L

Deep fried shrimp croquettes with green asparagus, roe of whitefish, crème fraiche and finely chopped red onion L

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

Gravad oxfilé

15 €

med en sallad på äpple och sockerärter, örtost och husets potatischips FI, G, L

Graavattua häränfilettä tarjotaan salaatilla omenoista sekä sokeriherneistä, yrttijuustolla sekä talon perunasipseillä FI, G, L

Slightly salted fillet of beef with a salad made of apples and sugar snaps, herb cheese and potato chips of the house FI, G, L

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

AX/ FI/SE Köttets ursprungsland, lihan alkuperämaa, country of origin

AX = Åland, FI = Finland, SE = Sverige

G Glutenfritt, gluteeniton, gluten free

L Låglaktos, vähälaktoosinen, low lactos

VG Vegan, vegaani, vegan


VARMRÄTTER | PÄÄRUOKIA | MAIN COURSES

Spetskålsdolmar

28 €

fyllda med nässelrisotto, bakade rootsaker och sparrisbroccoli VG, G, L

Pitsikaalikääryleitä täytetty nokkosrisotolla, tarjotaan paahdetuilla juureksilla sekä varsiparsakaalilla VG, G, L
Pointed cabbage rolls filled with a nettle risotto, baked root vegetables and asparagus broccoli VG, G, L

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

Smörstekt åländsk abborrfilé

34 €

med krämig skaldjurssås, säsongens grönsaker och potatis G, L

Voissa paistettua ahvenanmaalaista ahventa äyriäiskastikkeella,
sesongin vihanneksilla sekä perunoilla G, L

Butter-fried Åland perch with shellfish sauce, vegetables of the season and potatoes G, L

 Colori Pinot Grigio 16 cl 8,00 €, flaska/pullo/bottle 38 €

Åländskt lamm

32 €

med getostcrème, rostade gulbeter, skysås och gratängkaka AX, G, L

Ahvenanmaalaista lammasta, vouhenjuustokreemiä, paahdettuja keltajuureksia,
liemikastiketta sekä perunagratiinikakku AX, G, L

Lamb from Åland with goat cheese crème, roasted yellow beets, gravy and a potato gratin cake AX, 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 oxfilé 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

Rabarbercrumble

12 €

med vit choklad, jordgubbar och fudgesås

Raparpericrumble, valkosuklaata, mansikoita sekä fudgekastiketta
Rhubarb crumble served with white chocolate, strawberries and fudge sauce


 Moncucco Moscato D´Asti 8 cl 6,60 €

Irish coffee som dessert

12 €

whiskeyparfait med kaffesorbet, vispad grädde och whiskeykola G, L

Irish coffee jälkiruokana, whiskeyjäädye kahvisorbetilla, vispattua kermaa sekä whiskeytoffeeta G, L
Irish coffee as a dessert: whiskey parfait, coffee sorbet, whipped cream and whiskey caramel G, L

 Baileys Original Irish Cream 6,50 €

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 frosty sea buckthorns,
caramel or chocolate 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 €