

Meny

FÖRRÄTTER | ALKURUOKIA | STARTERS

Sallad på picklade rootsaker

12 €

serveras på vitkålspannkaka med basilikaolja, friterade kikärtor och vitlökskräm VG, G, L

Salaatti piklatuista juureksista, tarjoillaan valkokaalipannukakulla, basilikaöljyllä, friteeratuilla kikherneillä sekä valkosipulikreemillä VG, G, L

Fresh salad made of pickled rootvegetables served with a cabbage-pancake, basil oil, deep fried chick peas and garlic crème VG, G, L



Colori Pinot Grigio 16 cl 8,40 €/ Stallhagen Honungsöl 33 cl 6,50 €

Dillgravad fjällröding

14 €

med tomatvinägrett, sikrom, gräslöks crème fraiche, svartbrödskrutong och sallad L

Tilligraavattua nieriää, tomaatti- viinietikkakastiketta, siianmätiä, ruohosipuli-ranskankermaa, mustaleipäkrutonki sekä salaattia L

Dry-cured arctic charr, tomatoe-vinaigrette, roe of whitefish, chives crème fraiche, black bread cruton and salad L



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

Råbiff a la Park

12 €

med syltade kantareller, rödbeta, cornichons, finhackad rödlök och friterad äggula AX, G, L

Raakapihvi a la Park hillotetuiden keltavahveroiden, punajuuren, cornichonsien sekä friteeratun munankeltuaisen kera AX, G, L

Raw beef a la Park served with pickled chanterelles, beet root, cornichons and deep fried egg yolk 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


Rostad rotselleri

28 €

med bakad kungsmusseron, svampfylld potatis, svampbuljong och lingon VG, G, L

Paistettu juuresselleri, paahdettu Kuningas Oystersieni, sienillä täytetty peruna, sieni-liemikastike sekä puolukoita VG, G, L

Roasted celeriac, baked King Oyster mushroom, potatoe stuffed with mushrooms, mushroombuillon and lingonberries VG, G, L

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

Smörstekt åländsk abborre

32 €

med säsongens grönsaker, dillpotatis och sås på vinkokta blåmusslor G, L

Voissapaistettua ahvenanmaalaista ahventa, sesongin vihanneksia, tilliperunoita sekä kastike viinikeitetyistä sinisimpukoista G, L

Butter-fried Åland perch with vegetables of the season, dill potatoes and a sauce made of wine cooked sea mussels G, L

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

Grillade åländska lammnoisetter marinerade med rosmarin, citron och dijonsenap

28 €

serverade med smörstekt svamp, sky, citroncrème fraiche, grönsaker och örtdoftande potatispuré AX, G, L

Grillatut Ahvenanmaalaiset lampaannoisetit marinoitu rosmariinilla, sitruunalla sekä dijonsinapilla. Tarjoillaan voissapaistetuilla sienillä, liemikastikkeella, sitruuna-ranskankermalla, vihanneksilla sekä yrttituoksuisella perunasoseella AX G, L

Grilled lamb noisettes from Åland marinated with rosemary, lemon and dijon mustard. Served with butterfried mushrooms, gravy, lemon crème fraiche, vegetables and potatoe puree 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 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

Dajmparfait

12 €

med hallonmarshmallows, vit choklad och hallon G, L

Dajmjäädycetta, vadelmamarshmallowseja, valko suklaata sekä vadelmia G, L

Dajm parfait, raspberry marshmallows, white chocolate and raspberries G, L



Brachetto d'Acqui 8 cl 7,00 €

"Äppelsulpaj" på svärfars äpplen

12 €

Kanelmaksatt äppelkompott, vaniljmousse, havrecrumble, fudge och bär L

"Omenamurupiiras" anopin omenoista, kanelilla maustettu omenahilloke, vaniljamousse, kauracrumble, fudge sekä marjoja, L

"Aplecrumble" made of aples from father in law, aple compote seasoned with cinnamon, vanilla mousse, oat crumble, fudge and berries L



Vigna Senza Nome 8 cl 7,00 €

Choklad- och kokosmousse

12 €

med passionsfrukt, kokosdrömmar och vaniljsirap VG, G, L

Suklaa- ja kokosmoussea, passionhedelmää, kookosunelmia sekä vaniljasiirappia G, L

Chocolate- and coconut mousse served with passionfruit, coconut dreams and vanilla syrup G, L



Graham's Six Grapes Reserve Port 8 cl 7,00 €

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 €

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 €