

A la carte

FÖRRÄTTER | ALKURUOKIA | STARTERS

Dragon- och citronmarinerad avokado

12 €

med krossad friterad nypotatis, senapscreme och vårlök v, g, l

Raakuna- ja sitruunamarinoitua avokaadoa, murskattua friteerattua varhaisperunaa, sinappikreemiä ja kevätisipulia v, g, l

Tarragon and lemon marinated avocado served with smashed deep fried new potatoes, mustard crème and spring onions v, g, l



Ried Hundspoint Grüner Veltliner 2020 16 cl 10,20 €, flaska/pullo/bottle 48 €

Grön sparris

15 €

med tartar på gravad fisk, sikrom, vispad crème fraiche och finhackad rödlök MSC, G, L

Vihreää parsaa ja marinoitua kalatartaria siianmädin, vispatun ranskankerman sekä hienonnetun punasipulin kera G, L

Green asparagus served with a tartar made of slightly salte fish, roe of whitefish, whipped crème fraiche and finely chopped red onion G, L



Rethink Riesling 2022 16 cl 9,50 €, flaska/pullo/bottle 44 €

Svensk lufttorkad skinka

15 €

med soltorkad tomat, balsamicosirap och åländsk Prostensost SE, G, L

Ruotsalaista ilmakeivattua kinkkua, aurinkokeivattua tomaattia, balsamicosiirappia sekä ahvenanmaalaista Prostens-juustoa AX, G, L

Dry cured ham from Sweden served with sun-dried tomato, balsamico syrup and Prosten cheese from Åland AX, G, L



Pinot Noir "Louis" 2021 16 cl 9,60 €, flaska/pullo/bottle 45 €

VARMRÄTTER | PÄÄRUOKIA | MAIN COURSES

Bakad palsternacka **28 €** med friterad risotto, grönsaksragu och vegansk aioli v, G, L

Paahdettua palsternakkaa ja friteerattua risottoa, vihanneshöystöä sekä vegaanista aiolia v, G, L
Baked parsnip served with fried risotto, vegetable ragout and vegan aioli v, G, L

 Poggio al Casone Chianti Superiore Organic 2021 16 cl 9,60 €, flaska/pullo/bottle 45 €

Smörstekt abborrfilé **32 €** med ramslökssås, färskpotatis och säsongens primörer G, L

Voissa paistettua ahventa, karhunlaukkakastiketta, varhaisperunoita ja sesongin vihanneksia G, L
Butter fried perch served with ramson sauce, new potatoes and primeurs of the season G, L

 Pinot Grigio Terre Siciliane IGT 16 cl 9,20 €, flaska/pullo/bottle 43 €

Grillad gris **30 €** med krämig pepparsås, potatiskaka och örtslungade grönsaker FI, G, L


Grillattua porsasta, kermaista pippurikastiketta, perunakakku sekä yrttimaustettuja vihanneksia FI, G, L
Grilled pork served with creamy pepper sauce, potato cake and herb tossed vegetables FI, G, L

 Quinta de Aves Tempranillo 16 cl 9,80 €, flaska/pullo/bottle 46 €

Parks klassiska kryddoxe **38 €** En populär klassiker på Park sedan år 1976 - Finsk oxfilé serveras med honunggurka, 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 52 €

EFTERRÄTTER | JÄLKIRUOKIA | DESSERTS

Inkott rabarber

12 €

med vitchokladmousse, crunch, färska bär och rabarbersås (G)

Hillottua raparperia, valkosuklaamoussea, kauracrunchea, tuoreita marjoja ja raparperikastiketta (G)
Poached rhubarb served with white chocolate mousse, crunch, fresh berries and rhubarb sauce (G)

 Vigna Senza Nome 8 cl 7 €

Nougatparfait

12 €

serveras med hallon, nötklarna och jordgubbskola G

Nougat-jäädycetta vadelmilla, pätkinälästulla sekä mansikkatoffeella G
Nougat parfait served with raspberries, thin nut biscuits and strawberry caramel G

 Vecchioflorio Marsala Superiore 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 6,80 €

Äppelsorbet kryddad med grön kardemumma G, L

6 €

Vihreällä kardemummalla maustettua omenasorbettia G, L
Sorbet flavoured with cardamom G, L

Husets chokladtryffel G, L

3 €

Talon suklaatryffeli G, L
Chocolate truffle 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 FI, G, (L)

9 €

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

10 €

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

Välj mellan pommes frites, pasta eller färskpotatis som tillbehör.
Valitse lisukkeeksi ranskalaiset perunat, pastaa tai varhaisperunoita.
Choose from French fries, pasta or new potatoes as side order.