

A la carte

FÖRRÄTTER | ALKURUOKIA | STARTERS

Rostad rosettkål

12 €

med granatäpple, palsternacka och äpple v, g, l

Paahdettua lehtiruusukaalia, granaattiomenan, palsternakan sekä omenan kera v, g, l
Roasted flower sprouts with pomegranate, parsnip and apple v, g, l


 Stallhagen Tropical IPA 30 cl 6,70 €

Dillgravad hälleflundra

15 €

med rotsaksvinägrett, grovkornig senapscrème och algsallad MSC G, L

Tilligraavattua ruijanpallasta juuresviinietikalla tarjoillaan karkearakenteisella sinappikreemillä sekä leväsalaatilla MSC, G, L
Slightly salted halibut seasoned with dill and served with a root vegetable vinaigrette, coarse-grained mustard crème and algae salad MSC G, L


 Kung Fu Girl Riesling 16 cl 9,50 €, flaska/pullo/bottle 44 €

Sotad åländsk lammfilé

15 €

med crème på långlagrad Prostenost, vaniljpicklad rödbeta och rostade pinjenötter AX, G, L

Hiillostettua ahvenanmaalaista lampaanfilettä, kreemi pitkään kypsytetyllä Prosten-juustolla, vaniljapicklattua punajuurta sekä paahdettuja pinjansiemeniä AX, G, L
Blackened fillet of lamb from Åland served with a crème made of long-aged Prosten cheese, vanilla pickled beet roots and roasted pine nuts AX, G, L

 American Wings Zinfandel 16 cl 9,50 €, flaska/pullo/bottle 44 €

VARMRÄTTER | PÄÄRUOKIA | MAIN COURSES

Confitbakad gulbeta 28 € med skogsvampsrizotto, citronkokt svartrot och rostad lök V, G, L

Confitpaistettu keltajuuri tarjoillaan metsäsienirisotolla, sitruuna keitetyllä mustajuurella sekä paahdetulla sipulilla V, G, L
Confit baked yellow beets served with forest mushroom risotto, lemon cooked black salsify and roasted onion V, G, L

 Altano Douro Organic 16 cl 9,80 €, flaska/pullo/bottle 48 €


Örtbakad gösfilé 32 € med smörkokt grönkål, grönsaker, dillpotatis och krondillssås G, L

Ahvenanmaalaista yrttipaistettua kuhaa, voissa keitettyä lehtikaalia, vihanneksia, tilliperunoita ja kruunutillikastiketta G, L
Herb fried Åland pikeperch served with butter cooked kale, vegetables, dill potatoes and crown dill sauce G, L

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

Rosastekt ankbröst 28 € med knaprigt sidfläsk, frästa champinjoner, cognacsås och potatispuré FI, G, L


Vaaleanpunaiseksi paistettua ankanrintaa tarjoillaan rapealla sian kyljellä, tirstetyillä herkkusienillä, konjakkikastikkeella sekä perunasoseella FI, G, L
Pink fried duck breast served with crispy pork belly, sizzled mushrooms, cognac sauce and potato purée FI, G, L

 Quinta de Aves Tempranillo 16 cl 9,60 €, flaska/pullo/bottle 46 €

Parks klassiska kryddoxe 38 € En populär klassiker på Park sedan år 1976 - Finsk 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 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


Choklad- och valnötsbrownie 12 € med vit kaffeglass, hallonkola och nötcrunch (G)

Suklaa- ja saksanpähkinäbrownie valkoisella kahvijäätelöllä,
vadelmakolalla ja pähkinäkrunchilla (G)
*Chocolate- and walnut brownie served with white coffee ice cream,
raspberry caramel and nut crunch (G)*

 Vecchioflorio Marsala Superiore 8 cl 7,00 €

Äpplecrumble på svärfars äpplen 12 € med vaniljkräm och syrligt äppelgodis L

Omenacrumble appiukon omenoista vaniljakreemillä sekä hapokkaalla omenakarkilla L
Apple crumble made of father in laws apples served with vanilla cream and tart apple candy L

 Vigna Senza Nome 8 cl 7 €

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 6,80 €

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 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 potatispuré som tillbehör.
Valitse lisukkeeksi ranskalaiset perunat, pastaa tai perunasosetta.
Choose from French fries, pasta or potato purée as side order.