

# A la carte

## FÖRRÄTTER | ALKURUOKIA | STARTERS

### Grön sparris

12 €

med salsa på soltorkad tomat, balsamico och rostade frön V, G, L

Vihreä parsas aurinkokuivatulla tomaattisalsalla, balsamicoa sekä paahdettuja siemeniä V, G, L  
*Green asparagus served with a salsa made of sun-dried tomato, balsamic and roasted seeds V, G, L*


 Rethink Riesling 2022 16 cl 10,00 €, flaska/pullo/bottle 47 €

### Sesamfriterad pilgrimsmussla

15 €

med tartar på handskalade räkor, mild chilicrème och korianderolja MSC, L

Seesamissa friteerattu kampsimpukka, tartari käsinkuorituilla katkarapuilla, mieto chilikreemi sekä korianteriöljyä MSC, L  
*Sesame-fried scallop with tartar on hand peeled shrimps, mild chili crème and coriander oil MSC, L*

 Notas Frutales La Trucha Albarinho 16 cl 11,50 €, flaska/pullo/bottle 54€

### Husets vårrulle

15 €

fylld med strimlad anka, sojasirap, chilipicklad gurka och ingefära FRA, L

Talon kevätrolla täytetty silputulla ankalla, sojasiirappia, chilipicklattua kurkkua sekä inkivääriä FRA, L  
*House spring roll filled with shredded duck, soy syrup, chili pickled cucumber and ginger FRA, L*

 Stallhagen Honungsöl 6,90 €

## VARMRÄTTER | PÄÄRUOKIA | MAIN COURSES

### Grillad portobello

28 €

med svampconfit, friterad polenta och blomkålspuré V, G, L

Grillattua portobelloa sieniconfitilla, friteerattua polentaa sekä kukkakaalipyreetä V, G, L  
*Grilled portobello served with mushroom confit, deep fried polenta and cauliflower purée, V, G, L*

 Pinot Noir "Louis" 2022 16 cl 10,20 €, flaska/pullo/bottle 48 €

### Smörstekt gös

32 €

med ramslökspesto, sauce beurre blanc, färskpotatis och primörer AX, G, L

Voissa paistettua kuhaa karhunlaukkapestolla, beurre blanc kastiketta, tuoreperunoita sekä sesonkikasviksia AX, G, L  
*Butter fried pike-perch served with ramson pesto, sauce beurre blanc, new potatoes and primeurs AX, G, L*

 Ried Hundspoint Grüner Veltliner 2020 16 cl 10,60 €, flaska/pullo/bottle 50 €

### Grillad lammrostbiff

30 €

med äppel-cognacssås, potatistfondant och friterad palsternacka NZ, G, L

Grillattua lampaan paahtopaistia, omena-konjakkikastiketta, perunafondanttia sekä friteerattua palsternakkaa NZ, G, L  
*Grilled lamb roast beef served with apple-cognac sauce, potato fondant and deep fried parsnip NZ, G, L*

 Santa Helena Reserva Cabernet Sauvignon Malbec 16 cl 10,60 €, flaska/pullo/bottle 50€

### Parks klassiska kryddoxe FI, G, L

38 €

En populär klassiker på Park sedan år 1976 - Inhemsk oxfilé serverad med honungsgurka, rödkål, baconbönor, vitlökssmör och en kall örtsås samt råstekt vitlökspotatis

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*

 Fonte da Perez 16 cl 11,50 €, flaska/pullo/bottle 54 €

## EFTERRÄTTER | JÄLKIRUOKIA | DESSERTS

### Rabarbermousse

12 €

med citrusmarinerade bär, rabarbersorbet och havrecrunch G, L

Raparperimousse citrusmarinoiduilla marjoilla, raparperisorbettia sekä kaurakrunchia G, L  
*Rhubarb mousse served with citrus marinated berries, rhubarb sorbet and oat crunch G, L*

 Vigna Senza Nome 8 cl 7,20 €

### Äppelstrudel

12 €

med vaniljkräm, nougatkolasås och syrlig äppelpuré

Omenastruudeli vaniljakreemillä, nougat-toffeekastiketta sekä hapanta omenapyreetä  
*Apple strudel served with vanilla cream, nougat caramel sauce and tangy apple puree*

 Moncucco Moscato D'Asti 8 cl 7,00 €

### Hemlagad vaniljglass

10 €

serveras med frostnypta hallon, marängar och kinuski- eller chokladsås G, L

Keittiössämme valmistettua vaniljajäätelöä, jäisiä vadelmia, marenkia sekä kinuski- tai suklaakastiketta G, L  
*Homemade vanilla ice-cream served with icy raspberries, meringue and caramel or chocolate sauce G, L*

 Moscatel Oro 8 cl 7,00 €

### Myntasorbet V, G, L

6 €

Minttusorbetti V, G, L

*Mint sorbet V, G, L*

 Mojito 12 €

## 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) 10 €

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** FI, L, (G) 10 €

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

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