

A la carte

FÖRRÄTTER | ALKURUOKIA | STARTERS

Rödbetstartar

12 €

med len getostmousse, örtig rosmarinsirap och hemlagat fröknäcke v, G, L

Punajuuritartar pehmeällä vuohenjuustomoussella, yrttisellä rosmariinisiirapilla ja talon omalla siemennäkkileivällä v, G, L

Beetroot tartar served with a smooth goat cheese mousse, rosemary syrup and house-made seed crispbread v, G, L

 Poggio al Casone Chianti Superiore Organic 2022 16 cl 10,20 €, flaska/pullo/bottle 48 €

Skummig kräftsoppa

15 €

med handskalade räkor, vispad crème fraiche och knapriga örtrutonger MSC, (G), L

Vaahtoava rapukeitto käsin kuorituilla katkaravuilla, vatkatulla ranskankermalla ja rapeilla yrttikrutongeilla MSC, (G), L

Foamy crayfish soup with hand-peeled shrimp, whipped crème fraiche and crispy herb croutons MSC, (G), L

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

Tunt skivad rökt älgfilé

15 €

med sötsyrlig marmelad gjord på svärfars äpplen, picklad rättika och palsternackschips SE, G, L

Ohueksi viipaloitu savustettu hirvenfilee kirpeän makealla marmeladilla, joka on valmistettu appiukon omenoista, pikkelöityä retikkaa ja palsternakkasipsejä SE, G, L

Thinly sliced smoked moose fillet served with a sweet-and-tangy marmalade made from father-in-law's apples, pickled radish and parsnip chips SE, G, L

 BIN 343 Cabernet Shiraz 16 cl 9,50 €, flaska/pullo/bottle 44 €

VARMRÄTTER | PÄÄRUOKIA | MAIN COURSES

Ugnsbakade auberginerullader fyllda med haricot verts

28 €

serveras med basilikarisotto, sauterade edamamebönor och fräst Shimejisvamp V, G, L

Uunissa paistetut munakoisorullat, täytettyinä haricot verts-pavuilla, tarjoillaan basilikarisoton, paahdettujen edamamepapujen ja paistettujen Shimeji-sienien kera V, G, L
Oven-baked eggplant rolls filled with haricots verts, served with basil risotto, sautéed edamame beans and pan-fried Shimeji-mushrooms V, G, L

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

Smörstekta åländska abborrfiléer

32 €

med sås på soltorkade tomater, örtig potatiskaka och säsongens grönsaker AX, G, L

Voissa paistettua ahvenanmaalaista ahvenfilettä, aurinkokuivatuista tomaateista valmistetun kastikkeen, yrttisen perunakakun ja kauden kasvisten kera AX, G, L
Butter-fried Åland perch fillets served with sun-dried tomato sauce, herbed potato cake and seasonal vegetables AX, G, L

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

Rosastekt lamminnanlår

32 €

med smörfrästa kantareller, citronsmör smaksatt med timjan, rödvinssky och krämig potatisgratäng SE, G, L

Rosapaistettua lampaansisäpaistia voissa paistettujen keltaisten kantarellien, timjamilla maustetun sitruunavoin, punaviinikastikkeen ja kermaisen perunagratiinin kera SE, G, L
Pink-roasted lamb sirloin with butter-sautéed yellow chanterelles, thyme-infused lemon butter, red wine jus and creamy potato gratin SE, 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 Perdiz 2021 16 cl 11,50 €, flaska/pullo/bottle 54 €

EFTERRÄTTER | JÄLKIRUOKIA | DESSERTS

Husets glass på sockerrostad ananas

12 €

serveras med knaprig jordnötskaka, mörk chokladmousse, passionsfruktssirap och pistagecrunch G, L

Talon jäätelö valmistettu sokerissa paahdetusta ananaksesta, tarjoiltuna rapean maapähkinäkakun, tumman suklaamoussen, passiohedelmäsiirapin ja pistaasirouheen kera G, L

House-made ice cream made of sugar roasted pineapple served with a crunchy peanut cake, dark chocolate mousse, passion fruit syrup and pistachio crunch G, L

 Moscatel Oro 8 cl 7,00 €

Mandarinparfait

12 €

med sötsyrlig citrusscurd, husets marshmallows, crunch och maräng G, L

Mandariiniparfait kirpeänmakean sitruunacurdin, talon vaahtokarkkien, crunchin ja marengin kera G, L

Mandarin parfait with sweet-and-tangy citrus curd, house-made marshmallows, crunch and meringue G, L

 Vigna Senza Nome 8cl 7,20 €

Hemlagad vaniljglass

10 €

serveras med frostnypa hallon, spröda marängar och ditt val av fyllig kinuskisås eller len chokladsås G, L

Keittiössämme valmistettua vaniljajäätelöä, jäisiä vadelmia, haurasta marenkia sekä valintasi mukaan täyteläinen kinuskikastike tai pehmeä suklaakastike G, L

Homemade vanilla ice cream served with frost kissed raspberries, crisp meringue and your choice of rich caramel sauce or smooth chocolate sauce G, L

 Porto Niepoort Ruby 8cl 7,50 €

Husets sorbet

6 €

Fråga din servitör om dagens smak. V, G, L

Talon sorbetti. Kysy tarjoilijaltasi päivän maku. V, G, L

One scoop of sorbet of the house. Please, ask your waiter about today's flavour. V, 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

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)

Minibiff med vitlökssmör FI, G, (L) 12 €

Minipihvi valkosipulivoilla FI, G, (L)

Mini steak with garlic butter FI, G, (L)

Välj mellan pommes frites, råstekt potatis eller nachos som tillbehör.

Valitse lisukkeeksi ranskalaiset perunat, raakapaistetut perunat tai nachokset.

Choose from French fries, pan-fried potatoes or nachos as side order.

Taco med grillad kyckling FI, (G), L

serveras med guacamole, riven ost och gräddfil 12 €

Taco grillatulla kananpojalla, guacamolea, juustoraastetta ja kermaviiliä FI, (G), L

Taco with grilled chicken, guacamole, grated cheese and sour cream FI, (G), L

Vaniljglass med choklad- eller kinuskisås G, (L) 7 €

Vaniljajäätelöä suklaa- tai kinuskikastikkeella G, (L)

Vanilla ice cream with chocolate- or caramel sauce G, (L)