

Fördrinkar

Cosmopolitan

2 cl Absolut Citron
2 cl Cointreau
Tranbärsjuice

8,70 €

Pink spritz

2 cl Aperol
2 cl Limoncello
Russian

8,90 €

White Lady

2 cl Gilbey's Gin
2 cl Cointreau
Socker, Citron

8,80 €

Margarita

2 cl Olmeca Altos Reposado
2 cl Cointreau
Socker, Citron

9,10 €

Dry Martini

3,5 cl Tanqueray Ten
0,5 cl Martini Extra Dry

9,00 €

Hugo

10 cl Mionetto prosecco
2 cl St German Fläder

11,00 €

Rye Manhattan

3 cl Bulleit Rye
1 cl Martini Rosso

9,70 €

Whisky Sour

4 cl Jim Beam
Socker, Citron

8,50 €

Alkoholfri

Söt eller Syrlig

5,00 €

Meny

FÖRRÄTTER | ALKURUOKIA | STARTERS

Grillad grön sparris

12,00 €

serveras med avokadotartar, rostade sesamfrön, sojasirap och chili VG, G, L

Vihreää parsaa, avokadotartari, paahdetut seesamisiemenet, sojasiirappia sekä chiliä VG, G, L

Grilled green asparagus, avocadotartar, roasted sesame seeds, soyasyrup and chili VG, G, L



Mionetto Prosecco 12 cl 8,50 €, / Stallhagen Delikat 33 cl 6,50 €

Krossad potatis

15,00 €

serveras med sikrom, vispad creme fraiche, rödlök, friterat morotsskal och salladsskott G, L

Murskattu peruna, siianmätiä, ranskan kermaa, punasipulia, friterattua porkkanankuorta sekä salaatin versoja G, L

Smashed potatoe, whitefish roe, creme fraiche, red onion, deep fried carrotpeel and salad shoots G, L



Domaine Besson Chablis 2019 16 cl 11 €, flaska/pullo/bottle 50 €

Pepparrimmad oxtartar

15,00 €

serveras med syltat äpple, rostat havre, örter och blomkål (G), L

Pippuririimattua häränseläkettä, hillottua omenaa, paahdettua kauraa, yrttejä sekä kukkakaalia (G), L

Beef tartar served with jamed aple, roasted oats, herbs and cauliflower (G), L



Homestead Pinot Noir 16 cl 9,10€ / Stallhagen honung 30 cl 6,50 €

FI/SE

Köttets ursprungsland, lihan alkuperämaa, country of origin

FI = Finland, SE = Sverige

G

Glutenfritt, gluteeniton, gluten free

L

Läglaktos, 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

Grillad Kejsarhatt-svamp

28,00 €

friterad svamprisotto, slungad nykål, rotsaksfräs och limebladsfond VG, G, L

Grillattu Keisarinhattu-sieni, friteerattu sienirisotto, varhaiskaalia, juuresfreesiä sekä limetinlehtifondia

VG, G, L

Grilled King oyster mushroom, deep fried mushroom risotto, cabbage, sizzled rootvegetables

and lime leaf sauce VG, G, L



Tavernello Organic Trebbiano Chardonnay 16 cl 7,90 €, flaska/pullo/bottle 37 €

Smörstekt åländsk gös

32,00 €

serveras med örtsmörsås, grönsaker, dillslungad potatis och grillad lime G, L

Voissa paistettu ahvenanmaalainen kuha yrttivoikastikkeessa, vihanneksia, tilliperunoita sekä grillattu limetti G, L

Butter-fried Åland pikeperch with herb-butter sauce, vegetables, dill potatoes and grilled lime G, L



Domaine Besson Chablis 2019 16 cl 11 €, flaska/pullo/bottle 50 €

Tavernello Organic Trebbiano Chardonnay 16 cl 7,90 €, flaska/pullo/bottle 37€

Grillad lammrostbiff marinerad i örter och citron SE, G, L

32,00 €

serveras med rostade säsongrotsaker, potatiskaka och rostad minitomat

Grillatu lampaan paahtopaisti, paahtetut sesonkijuurekset, perunakakku sekä pahdetut minitomaatit SE, G, L

Grilled roast beef of lamb, served with roasted root vegetables, potatoe cake and roasted mini tomatoes SE, G, L



Altano Douro Organic 16 cl 8,40€ flaska/pullo/bottle 39€

Parks klassiska kryddoxe FI G, L

36,00 €

En populär klassiker på Park sedan år 1976. Inhemsk oxfilé serveras 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



Malbec Du Clos 16 cl 11 €, flaska/pullo/bottle 50 €

EFTERRÄTTER | JÄLKIRUOKIA

Morotskaka á la Park

12,00 €

havre-mandelcrunch, morotssorbet och mandelkräm smaksatt med vanilj VG, G, L

Porkkanakakku á la Park, kaura-manteli crunchia, porkkanasorbetti sekä vaniljalla maustettu

mantelikreemi VG, G, L

Carrot cake á la Park, oat-almond crunch, carrot sorbet, vanillaflavoured almond cream VG, G, L

 Moscatel Oro 8 cl 6,60 €


Vit chokladmousse

12,00 €

inkokt rabarber, mörk chokladbrownie, rabarberkola och bär G, L

Valkosuklaa mousse, hillotettua raparperia, tumma suklaabrownie, raparperikola sekä marjoja G, L

White chocolate mousse, rhubarb, dark chocolate brownie, rhubarbcaramel and berries G, L

 Vigna Senza Nome 8 cl 7€

Hemlagad vaniljglass

9,00 €

serveras med frostnypna hallon och maräng samt choklad- eller kolasås G, L

Keittiössämme valmistettua vaniljajäätelöä, vadelmia, marenkia

sekä suklaa- tai kinuskikastiketta G, L

Homemade vanilla ice-cream

served with raspberries, meringue and chocolate- or caramel sauce G, L


 Lenz Moser Beerenauslese 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 €

Vinlista | Viinilista

Mousserande vin | Kuohuviini

Mionetto Prosecco Organic Extra Dry, Mionetto, <i>DOC Prosecco, Italien</i>	8,50 € / 12 cl	39 €
J.Charpentier Millésime Extra Brut 2010 J.Charpentier, <i>Champagne, Frankrike</i>		60 €

Vitt vin | Valkoviini

Tavernello Organic Trebbiano Chardonnay, <i>Caviro, Emilia Romagna, Italien</i>	7,90 € / 16 cl	37 €
(W) ² <i>Wolfberger, AC Alsace, Frankrike</i>	9,00 € / 16 cl	42 €
Sauvignon Collio 2019, <i>Ronco dei Folo, Collio, Italien</i>		46 €
Domaine Besson Chablis 2019 <i>Domaine Besson, Chablis, Frankrike</i>		50 €
Colori Pinot Grigio <i>Paasqua, DOC Venetien, Italien</i>		38 €

Rosévin | Roseviini

B.io Rosato <i>Les Grands Chais de France, Languedoc-Roussillon, Italien</i>		39 €
---	--	------

Rött vin | Punaviini

Tavernello Organic Syrah, <i>Caviro, IGT Siciliane, Italien</i>	7,90 € / 16 cl	37 €
Kenwood Zinfandel <i>Sanoma County, Kalifornien, USA</i>	8,80 € / 16 cl	41 €
Malbec Du Clos <i>Jean-Luc Baldès, Charos, Frankrike</i>	11,00 € / 16 cl	50 €
Altano Douro Organic <i>Symington, DOC Douro, Portugal</i>		39 €
Maggiorina <i>Le Paine, Boca, Italien</i>		47 €
Barbera Silenzio, <i>Pietro di Campo, DOC Piemonte, Italien</i>		38 €
Homestead Pinot Noir, <i>Jackson Estate, Marlborough, Nya Zeeland</i>		43 €
Stone Bridge Pinotage, <i>Franschhoek Cellar, WO Western Cape, Sydafrika</i>		40 €

Dessertvin | Jälkiruokaviini

Lenz Moser Beerenauslese 37,5 cl <i>Lepp Moser, Burgenland, Österrike</i>	6,60 € / 8 cl	32 €
Moscatel Oro 50 cl <i>Torres, Spanien</i>	6,60 € / 8 cl	41,20 €
Graham's Natura Reserve Port 75 cl <i>Graham, DO Porto, Portugal</i>	7,00 € / 8 cl	62 €
Brachetto d'Acqui 37,5 cl <i>Braida, DOCG Brachetto d'Acqui Italien</i>	7 € / 8 cl	28,00 €
Vigna Senza Nome 37,5 cl <i>Braida, DOCG Moscato D'Asti Italien</i>	7 € / 8 cl	28,00 €

Kaffe | Kahvi

Kaffe/Te	2,80 €
Espresso	2,80 €
Dubbel espresso	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Caffè Latte	4,00 €

Kaffedrinkar | Kahvidrinkit

Irish Coffee 4 cl Jameson, farinsocker, kaffe och grädde	8,80 €
Spanish Coffee 4 cl Likör 43, kaffe och grädde	9,20 €
D.O.M Coffee 4 cl D.O.M Benedictine, kaffe och grädde	9,80 €
Coffee Nero 4 cl Galliano, kaffe, grädde och sockerkant	9,60 €
Baileys Coffee 4 cl Baileys, kaffe och grädde	9,20 €
Da Capo 4 cl Xanté, varm choklad och grädde	9,60 €

Avec

Cognac 4 cl

Meukow VS	8,00 €
Meukow VSOP	9,00 €
Hennessy VSOP	9,00 €
Renault Carte Noir	9,00 €
Meukow XO	13,90 €

Brandy 4 cl

Torres 10 Y	6,80 €
-------------	--------

Calvados 4 cl

Boulard VSOP	8,90 €
--------------	--------

Likör 4 cl

Likör 43	7,00 €
Baileys	6,00 €
Cointreau	8,00 €
D.O.M Benedictine	8,80 €
Grand Marnier	9,00 €
Drambuie	8,20 €
Sambuca	6,50 €

Whisky 4 cl

Johnnie Walker Black Label	8,00 €
Seagram's VO	6,00 €
Jameson	6,00 €
Bulleit Rye Whiskey	8,00 €
Caol Ila 12 Y	8,80 €
Talisker 10 Y	8,80 €
Glen Elgin 12 Y	8,80 €
Glenkinchie 12 Y	8,60 €

Rom 4 cl

Diplomatico R.E	8,80 €
Diplomatico Singel Vintage 2004	16,00 €
Zacapa 23	8,80 €

Grappa 4 cl

Grappa di Amarone	8,20 €
-------------------	--------