

# A la carte

## FÖRRÄTTER | ALKURUOKIA | STARTERS


### Friterad riskrokett

12 €

med kikärtspuré, confit på cocktailtomat samt rostade valnötter v, L

Friteerattu riisikroketti, kikhernesosetta, confit cocktailtomaatista sekä paahdettuja saksanpähkinöitä v, L

*Deep fried rice croquette served with chick pea puree, confit made of cocktail tomatoes and roasted walnuts v, L*

 Stallhagen Honungsöl 30 cl 6,80 €

### Sotad tonfisk med grön sichuanpeppar

15 €

tartar på mango smaksatt med koriander, gulärtsoja och riscrisp G, L

Hiillostettu tonnikala vihreällä sichuanpippurilla, korianterilla maustettu mangotartar, soijaa keltaisista herneistä sekä riisikrispiä G, L

*Blackened tuna with sichuan pepper served with a mango tartar flavoured with coriander, soy sauce made of yellow peas and rice crisp G, L*

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

### Svensk lufttorkad skinka

15 €

med friterad Kungsgårdsost, syltat äpple och sallad på ruccola och rostade pumpafrön SE, L

Ruotsalaista ilmakeivattua kinkkua friteeratulla Kungsgård juustolla, hillottua omenaa sekä salaatti ruccolasta ja paahdetuista kurpitsasiemenistä SE, L

*Air-dried ham from Sweden served with deep fried Kungsgård's cheese from Åland, pickled apple and a salad made of ruccola and roasted pumpkin seeds SE, L*

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

## VARMRÄTTER | PÄÄRUOKIA | MAIN COURSES

### Bakade betor

28 €

med puré på palsternacka, mjukfräst kål och rostad svartrot v, G, L

Paahdetut juurekset, palsternakkasosetta, pehmeäksi paistettua kaalia sekä paahdettua mustajuurta v, G, L

*Baked beets served with parsnip purée, tender sauteed cabbage and roasted black salsify v, G, L*

 Notas Frutales La Trucha Albarinho 2021 16 cl 11,50 €, flaska/pullo/bottle 54 €


### Smörstekta åländska abborrfiléer

34 €

med skaldjursrisotto, kräftaioli, säsonggrönsaker och vittvinsskum AX, G, L

Voissa paistettuja ahvenanmaalaisia ahvenfileitä, äyriäisrisottoa, rapuaiolia, sesongin vihanneksia ja valkoviinivaahtoa AX, G, L

*Butter-fried fillets of Åland perch served with shellfish risotto, crayfish aioli, vegetables of the season and white wine foam AX, G, L*

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


### Grillad entrecôte

30 €

med vitlöksfrästa kantareller, vispat svampsmör, rödvinsky och röstipotatis FI, G, L

Grillattu entrecôte valkosipulissa tiristetyillä keltavahveroilla, vispattua sienivoita, punaviinilientä sekä röstiperunoita FI, G, L

*Grilled entrecôte served with sauteed chanterelles, whipped mushroom butter, red wine sauce and "Rösti" potatoes FI, G, L*

 BIN 343 Cabernet Shiraz 2021 16 cl 9,50 €, flaska/pullo/bottle 44 €

### Parks klassiska kryddoxe FI, G, L

38 €


En populär klassiker på Park sedan år 1976 - Inhemsk oxfilé serverad med honungsurka, 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 11,50 €, flaska/pullo/bottle 54 €

## EFTERRÄTTER | JÄLKIRUOKIA | DESSERTS

**Päronkaka** 12 €  
med nougatglass, citrusmarmelad och mandelcrunch

Päärynäkakku tarjotaan nougatjäätelöllä, citrusmarmeladilla sekä mantel crunchilla  
*Pear cake served with nougat ice cream, citrus marmalade and almond crunch*

 Vigna Senza Nome 8 cl 7,20 €

**Crème Brûlée smaksatt med kaffe** 12 €  
serveras med bärkompott och maräng G, L

Kahvilla maustettu Crème Brûlée tarjotaan marjakompotilla sekä marenkilla G, L  
*Crème Brûlée flavoured with coffee, berry compote and meringue G, L*

 Vecchiflorio Marsala Superiore 8 cl 7,20 €

**Hemlagad vaniljglass** 10 €  
serveras med frostnypta havtorn, maränger och kinuski- eller chokladsås G, L

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

 Moscatel Oro 8 cl 7,00 €

**Mandarinsorbet** v, g, l 6 €

Mandariinisorbetti v, g, l  
*Mandarin sorbet v, g, l*

 Moncucco Moscato D'Asti 8 cl 7,00 €

## 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** FI, L, (G) 10 €

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

Välj mellan pommes frites, röstipotatis och pasta som tillbehör.  
Valitse lisukkeeksi ranskalaiset perunat, röstiperunat tai pastaa.  
*Choose from French fries, "Rösti" potatoes or pasta as side order.*