

A la carte

FÖRRÄTTER | ALKURUOKIA | STARTERS

Tartar på cocktailtomat och avokado

12 €

med sesamfriterad zucchini, puffat bovete och tomatmarmelad V, G, L

Cocktailtomaatti- sekä avokaadotartar seesamifriteeratulla kesäkurpitsalla, puffattua tattarivehneä sekä tomaattimarmelaadia V, G, L

Tartar made of cocktail tomatoes and avocado served with sesame fried zucchini, puffed buckwheat and tomatoe marmalade V, G, L

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

Bakad torskrygg

15 €

med sikrom, ostrème, svartbrödkross och ruccolakrasse AX, (G, L)

Suolahaudutettua turskanselkää siianmädillä, juustokreemeä, rouhittua mustaa leipää sekä ruccola krassia AX (G, L)

Salt baked cod served with roe of whitefish, crème cheese, black bread sprinkles and rocket cress AX, (G, L)

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

Lättrökt ankbröst

15 €

med syltade champinjoner, picklade granskott, rotsakscrunch och äppelpuré EU, G, L

Miedosti savustettua ankanrintaa, hillottuja herkkusieniä, piklattuja kuusen versoja, juureskrunchea sekä omenasosetta EU, G, L

Lightly smoked duck breast served with pickled mushrooms and spruce shoots, root vegetable crunch and apple puree EU, G, L

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

VARMRÄTTER | PÄÄRUOKIA | MAIN COURSES

Mjukrostad blomkål 28 € med puré på butternut pumpa, sojaböner, frasfriterad potatis och citrusolja smaksatt med wasabi V, G, L

Pehmeäksi paahdettua kukkakaalia, butternutkurpitsa-sosetta, soijapapuja, rapeaksi friteerattuja perunoita sekä wasabilla maustettua sitrusöljyä V, G, L
Tender baked cauliflower served with puree made of butternut pumpkin, soy beans, crispy fried potatoes and citrus oil flavoured with wasabi V, G, L

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

Smörstekt åländsk gösfilé 34 € med salsa på paprika och koriander, tomatsmörsås, rotsaks- och grönkålsragu samt örtpotatis AX, G, L

Voissa paistettua ahvenanmaalaista kuhaa, paprika- sekä korianterisalsaa, tomaattivoikastiketta, vihannes- sekä viherkaalihöystöä ja yrttiperunoita AX, G, L
Butter-fried Åland pikeperch served with a salsa made of paprika and coriander, tomato butter sauce, root vegetable/kale-ragu and herb potatoes AX, G, L

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

Grillad lammrostbiff 30 € med kall citron/timjansås, grönsaker, krämig potatispuré och rödvinssky SWE, G, L

Grillattua lampaan paahtopaistia kylmällä sitruuna/timjamikastikkeella, vihanneksia, kermanen perunasose sekä punaviiniliemi SWE, G, L
Grilled lamb roast beef served with cold lemon/thyme sauce, vegetables, creamy potato puree and red wine sauce SWE, G, L

 Quinta de Aves Tempranillo 16 cl 10,40 €, flaska/pullo/bottle 49 €

Parks klassiska kryddoxe FI, G, L 38 €

En populär klassiker på Park sedan år 1976 - Inhemsk oxfilé serverad med honungsgurka, rödkål, baconböner, 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
Russian 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

Kanelparfait

12 €

med svärfars bakade äpplen, nöt-tosca och kolasås G, L

Kanelijäädye, appiukon uunipaistettuja omenoita, pähkinä-toskaa sekä karamellikastiketta G, L
Cinnamon parfait with father in law's baked apples, nut-tosca and caramel sauce G, L


 Vecchiflorio Marsala Superiore 8 cl 7,00 €

Blåbärskaka

12 €

med vaniljkräm, bärgodis och bärcoulis L

Mustikkakakku vaniljakreemillä, marjakaramellia sekä marjacoulista L
Blueberry cake served with vanilla cream, berry candy and berry coulis L

 Vigna Senza Nome 8 cl 7,20 €

Hemlagad vaniljglass

10 €

serveras med frostnypta havtorn, marängar 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 €

Fläderblomssorbet på fläder från restaurangchefens trädgård V, G, L

6 €

Seljankukkasorbetti tehty seljankukista ravintolapäälükön pihalta V, G, L
Elderflower sorbet made of elderflowers from the restaurant managers garden 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, potatispuré, kokt potatis och pasta som tillbehör.
Valitse lisukkeeksi ranskalaiset perunat, perunasosetta, keitetyt perunat tai pastaa.
Choose from French fries, potato puree, boiled potatoes or pasta as side order.