



RestaurangDAGAR

KÄRINGSUND

018-38620 RESORT & CONFERENCE

Förrätt: Jordärtskockssoppa med svartbröds-krutonger och parmachips (G), L

Huvudrätter: Smörstekt Åländsk torsk med sparris-salsa, Beurre Blanc och örtslungad färsk potatis L

eller

Åländsk ryggbiff marinerad med apelsin, chili och citron serveras med saltrostad färskpotatis och cognac-pepparsås G, L

Dessert: Jordgubbs- och rabarberpaj med gammaldags vaniljglass (L)

14-19 juni

Ät två rätter på valfri restaurang för endast 25€

www.facebook.com/Restaurangdagarna

Ålands nöringliv

018-43666



**Två rätter 25€
Tre rätter 32€**

Den 19.6 serveras menyn på Åland Distillery's restaurang

Fisktarter serverad med kallrökt forellrom, sås på picklade nässlor och creme fraiche
Halstrad lax serverad med skummig örtsås, säsongsprimörer och nypotatis

eller

Långbakad åländsk oxbringa serverad med kajplök, krämig färskpotatis och grönt

Rabarberkompott serverad med jordgubbar, vanilj och kardemummacrunch



**2 rätter 25€
3 rätter 32,90€**
018-23077

Förrätter:

Skaldjurtoast, (G), L

Gratinerad Chevré med rödbeta, G, V

Varmrätter:

Oxfilé, pepparsås, råstekt potatis, G, L

Stekt gösfilé, gräslökssås, duchessepotatis, G, L

Grönsaks kroketter, tzatziki, sötpotatispomes frites, G, L, V

Dessert:

Vaniljglass 1 boll med varm kolasås, G, (L)



**2-rätter
+ dryck
25 euro**
018-17612

Plankstek: Grillad inhemsk biff på plank serveras med potatisduchesse, parmesantomat och bacon-hollandaise

eller

Laxplanka: Gårdens lätrarökt lax på plank serveras med duchessepotatis, sparris och gräslökshollandaise

Dessert: Vitchockladmousse med jordgubbar och chokladkrutonger

Vegetariska alternativ finns



**2 rätter 25 €
3 rätter 32 €**
018-24020

Chili- och limemarinerade räkor, avokado, picklad fänkål, friterat rispapper

Grillad ryggbiff, rostad tomat-och paprikasallad, schalottenlökssmör, råstekt nypotatis

Gårdens mjölkchokladglass med yuzumarinerade jordgubbar

Veganskt: Grönsakstempura; sparris, broccolini, vårlök, spetspaprika, gochujangmajonnäs

Rökt pankopanerad tofu, grillad romansallad, batat, arrabiata

Brownie med hallonsorbet



RESTAURANG & BAR
018-14130

Tomat och mozzarellasallad med semitorkad tomat, pestovinegrette och rostade frön (L)

Steak sandwich med grillad åländsk ryggbiff, rostad surdegsbröd, rökt chilimajonnäs, karamelliserad lök, sallad, tomat och pomes frites L(G)

eller

Vegetarisk steak sandwich med vitlöksbakad och ostgratinerad portabellosvamp, rostad surdegsbröd, rökt chilimajonnäs, sallad, tomat och pomes frites L(G)



BOQUERIAN
018-17660

Gazpacho, örtsticks (L)

Pistaschrostad chèvre med parmaskinka och melon (G, L)

Pancia di Maiale Croccante

Nattbakad grissida, friterad nypotatis, gräslöksskräm, balsamico-tomat (G, L)

Citronsorbet med limoncello och myntamarinerade jordgubbar (G, L)

Vegetariska alternativ finns



018-17100

**2 valfria pizzor
+ 2 glas läsk 25€**
(gäller ej take away)



**2 rätter 25 €
3 rätter 32 €**
018-17613

Förrätt: Grönsparis serveras med nyslagen hollandaise, åländsk forellrom och rotsakschips

Varmrätt kött: Grillad inhemsk biff serveras med cognac-grönpepparsås, balsamico tomat och örtrostad färskpotatis

Varmrätt fisk: Lättrökt röding med potatispuré, sommarprimörer champagnesmörsås

Dessert: Gammaldags vaniljglass serveras med jordgubbar och kinuski

Vegetariska alternativ finns

GOD MAT I MARIN MILJÖ



018-16500

Toast Skagen

Hängmörad bifstek, pepparsås, grön sparris och klyftpotatis

Vi tar hänsyn till allergier och fixar också vegetariska alternativ.

Går även att ta "Take away"

indigo
RESTAURANG BAR

**2-rätter
+ dryck
25 euro**
018-16550

Betor: Rostade rödbetor med syrad salviaemulsion, gotlandsinsiner och smulad chèvre (glutenfri och låglaktos)

Eller: Fish n' chips: Friterad torskfilé med remouladsås, citron och pomes frites (mjölkfri)

Eller: Grillad biff: Finsk ryggbiff med café de Paris-smör, rödvinssky, vitlöksfrästa champinjoner och pomes frites (glutenfri och låglaktos)

Dessert: Vispad vitchockladpannacotta med nypon-coulis och chokladsmulor (lågaktos)

Förrätt + 10€: Liten Toast skagen med sikrom



018-13939

Varmrätt:

Fläsknoisetter (FIN) ramslökssmör, rödvinssås, krossad ugnstekt potatis med vitlök och timjan

Dessert:

Mississippi Mud Pie, hallonsorbet och färska bär

MORMORS Gröna Hus
En restaurang på landet

**2 rätter 25€
3 rätter 30€**
0457-3450323

Förrätt: Crepesrulle fylld med kallrökt forell, räkor och kajplökscreme.

Sparris med hollandaisesås och vårlök.

Varmrätt: Fläskfilé, cidersås, rabarber och äppelchutney, rostad nypotatis samt primörer.

Mattas Grillost med blomkålstabbouleh och baba ganoush

Efterrätt: Gammaldags vaniljglass med med rabarberkompott **eller** choklad / kinuski



018-22332

Två valfria pizzor plus dryck för 25€

eller

Tre valfria pizzor plus dryck för 35€

(gäller helg samt vardagar efter kl. 14)

nautical

018-19931

OBS! onsdag-lördag från klockan 17.

Skärgårdsröra på smörstekt toast med citron

Kryddstekt fläskfilé med dragonsmör, rödvinssky, rökt sidfläsk, sommargrönt och friterad potatis

Rostad kokos-vitchockladmousse med bärcoulis

Vegetariska alternativ finns



Vi ordnar gluten- och mjölkfria alternativ på plats
018-49530

Förrätter: Vitlöksbröd med aioli (L) Toast Skagen (M)

Varmrätter: Åländska abborrfiléer med skaldjurssås eller kapriskompott samt dillslungad nypotatis (L)

Plankstek på inhemsk ryggbiff med Café de Paris-smör eller bearnaisesås (G,L)

Oumphburgare med vegansk chilimajonnäs & pomes(vegan)

Gammaldags vaniljglass med chokladsås eller kinuskisås (G) 5€



018-15555

Onsdag-lördag från klockan 17

Lättrökt lax, pepparrot, rågbröd, gurka, dill, ostcrème

Lårfilé av gårdskyckling, nypotatis,säsongsens grönsaker, veloutésås



Restaurangdagar meny serveras från kl. 17
018-19141

Förrätt: Grillad grön sparris med bryntsmör-hasselnöts hollandaise och öfriterad lök

Varmrätt: Texas BBQ rökt fläksida med lavendelsky, grillad hjärtsallad, rödkållsallad, tryffel-majonnäs och saltrostad nypotatis

Dessert: Mjölchoklad pannacotta med jordgubbar, jordgubbssorbet och dulce de leche