


Ät gott och förmånligt,  
välj minst 2 rätter för  
endast 30€/person.

 @Restaurangdagarna

 @restaurangdagarna



# Restaurang DAGAR

# 8-13 JUNI



Hamngatan 11, +358 18 12345

2 nachopannor & 2 Long Drink för 30€  
Vi har även alkoholfri lonken!

(Produkterna kan inte bytas ut mot  
andra alternativ.



Österleden 151, +358 18 23077

2 rätter 30€  
3 rätter 36€

**Förrätt**

Toast med kallrökt lax  
& räkor på surdegbröd (G, L)

**Varmrätt**

Club Sandwich med srirachamajonnäs  
& pommes frites (G, L)

**Efterrätt**

Rabarber-äppelpaj med vaniljglass (G, L)



Norrsgatan 8-10, +358 18 15555

2 rätter 30€  
3 rätter 38€

**Förrätt**

Åländsk grön sparris, nässelsås, picklad  
majrova, forellrom & hasselnötter (G, L)

**Varmrätt**

Nattbakad åländsk entrecôte, brytböner,  
rökt sidfläsk, grillad zucchini, rödvinsk, ramlöks-  
smör, friterad färskpotatis & parmesan (G, L)

**Efterrätt**

Vispad vaniljpannacotta, rabarberkompott,  
jordgubbar, krossade drömmar, marängsmul  
& rostad vitchoklad (G, L)



Torggatan 13, +358 18 17612

2 rätter 30€

**Varmrätt**

Plankstek på inhemsk nötytterfilé  
Black & White, duchessepotatis, bakad tomat  
& stekta haricots verts

eller

Grillad lax på plankor med duchessepotatis,  
hollandaisesås, sparris & räkor

eller

Vegetarisk plankor med grillad halloumi,  
smörstekta champinjoner, rödvinsk, bakad  
tomat & stekta haricots verts

**Efterrätt**

Vitchokladpannacotta med halloncoulis  
& färska bär, inklusive kaffe eller te



KALLAS  
STADSKROG

1927

Norra Esplanadgatan 2, +358 457 3460427

2 rätter 30€  
3 rätter 35€

\*G = går att få glutenfri

**Förrätt**

Gravad sik på svartbröd med  
jalapeño-majonnäs (\*G, L)

eller

Sallad med honungsgratinerad chèvre, rödbetor,  
speltvete, melon & balsamico (L, V)

eller

Lyxig jägarsmörgås på finsk nötytterfilé med  
kantarellsås, bacon & pommes frites (\*G, L)

**Efterrätt**

En kula vaniljglass med kinsuskisås (G, L)

## indigo

DITT ANDRA VARDAGSRUM  
Nygatan 1, +358 18 16550

2 rätter + dryck för 30€

**Varmrätt**

Smörstekst laxfilé, hollandaisesås, fänkålscrudité  
& dillslungad nypotatis (G, L)

eller

Örtmarinerad stekt finsk kycklinglaxfilé,  
saffransrisotto med parmesan,  
champinjoner & citronvelouté,  
toppad med värlok & gräslök (G, L)

eller

Risotto primavera med sparris, haricots verts,  
ärtor, parmesan, värlok & gräslök (G, L, V)  
(Går att få vegansk)

**Efterrätt**

Jordgubbstiramisu i glas, mascarponekräm,  
flädersmaksatt jordgubbkompott & havrecreunch

**Dryck**

33cl Stallhagen fatöl,  
16cl husets vin eller 50cl läsk/sodavatten

## GARDEN

Strandgatan 35, +358 18 24020

2 rätter 30€

**Förrätt**

Grillade gambas på spett, gouchujangdressing,  
wakamesallad, friterad lök & chili (G, L)

**Varmrätt**

Grillad ryggbiff, smörslungad primörsallad,  
chimichurri & parmesancreme (G, L)



City: Nygatan 3, +358 18 17100

Maxinge: Sparvågen 1, +358 18 17100

2 valfria pizzor + 2 läsk + 2 dipp för 30€



Torggatan 1, +358 40 3652859

2 rätter 30€  
3 rätter 38€

**Förrätt**

Lax sashimi; 10 bitar färsk rå skuren lax  
eller

Lax nigiri; 10 bitar riskudde med färsk lax  
eller

Svampröra nigiri; 10 bitar Shima special,  
egenodlad svampröra på riskudde & nori

**Varmrätt**

Dragon roll lax eller avokado; Uramaki på friterad  
tempura, crabstick & avokado toppad med lax eller  
avokado (kan fås vegansk & glutenfri)

eller

Volcano roll; friterad sushirulle med gurka,  
crabstick eller spicy laxröra toppad med  
srirachasås & persilja serverad  
på sashimi av gurka

*Inkluderar Misosoppa till varje måltid!*



Strandgatan 12, +358 18 13939

2 rätter 30€  
3 rätter 35€

**Förrätt**

Burrata med tomat- & persikasalsa,  
surdegbröd & parmacrisp

**Varmrätt**

Grillad åländsk entrecôte med timjanrostad  
färskpotatis, brytböner & chimichurri (G, L)

eller

Pocherad norsk torskfilé med blomkålspuré,  
romanesco, tångkaviar & brynt smör (G, L)

**Efterrätt**

Fattiga riddare på brioche med  
vaniljglass & jordgubbar (L)

*(Specialkost går att ordna vid behov.)*



Torggatan 6, +358 40 3656007

2 rätter 30€

**Förrätt**

Bruschetta på krispig vitlöksbröd, tomat,  
örtvinägrett & rucolla (L, V)

eller

Toast skagen på ugnsbakat bröd, räkor,  
majonnäs, crème fraîche, dill & rödlök (L, MSC)

**Varmrätt**

Oxfilepasta på oxfile i en krämig sås med  
rosmarin, dijonsenap, färska åländska svampar,  
ärtor & vitt vin toppad med örter (FI, L)

eller

Tryffel pasta på ostronskivling stekt i äkta  
tryffelolja, svampsås, persilja, toppad med  
friterad svamp, färska örter  
& parmesan (AX, FI, L)



Norra Esplanadgatan 3, +358 18 527555

2 rätter 30€  
3 rätter 37€

**Förrätt**

Ceviche på åländsk abborre & handskalade räkor,  
avokado, rödlök, chili & koriander. Serveras med  
räkchips & fräsch örtcreme fraîche (L)

eller

Blancherad sparris på frissésalladsbädd  
serveras med picklad rädisa, senapsvinegrette  
& rostade pinjenötter (G, L, AX)

**Varmrätt**

Extramör långkokt oxbröja med potatispuré  
smaksatt med confiterad vitlök serveras med  
rostade rotsaker, rödvinsk & fräsch örtcreme  
fraiche (G, SE)

eller

Krispig dubbelpanerad aubergine med  
palsternackspuré serveras med grönsaksragu  
& aioli smaksatt med soltorkade tomater (L)

**Efterrätt**

Rabarberpaj serveras med flädersorbet,  
jordgubbscrunch & hemlagad maräng

 ölands näringsliv



Getabergsvägen 16, +358 18 49530

2 rätter 30€  
Tillval: efterrätt 9€

**Förrätt**

Gravad laxtartalet med smörstekst svartbröd (L)

eller

Vitlöksbröd med aioli (M)

**Varmrätt**

Åländsk forell på plankor med  
Sandefjordssås (G, L)

eller

Hjortrostbiff med rödvinsk, ört-rosépepparsmör  
& potatisgratäng (G, L)

**Efterrätt**

Hallonparfait med lakritssås (G, L)

Under Restaurangdagarna  
kan du utforska Ålands fan-  
tastiska restaurangutbud till  
ett förmånligt pris.



Skanna  
QR-koden för  
restaurangers  
öppettider

Denna kulinariska fest  
lockar många till restaurang-  
erna, boka gärna bord så att  
du inte missar din chans att  
äta gott och ta del av  
spännande smak-  
upplevelser.



Slottsvägen 134, +358 18 43666

2 rätter 30€

**Varmrätt**

Wallenbergare på åländsk kalv med  
örtsmaksatt potatiskompott, brynt smör,  
rårörda lingon, gröna ärtor & pepparrot  
eller

Friterad gnocchi med tomatragu & rostad mandel

**Efterrätt**

Gammaldags vaniljglass med mandelkaka,  
frostnypta hallon & fudgesås



Ångbåtsbron 3, +358 18 16500

2 rätter 30€

**Förrätt**

Toast skagen

**Varmrätt**

Oxfilebiff med pepparsås & klyftpotatis

## KÄRINGSUND

RESORT & CONFERENCE

Käringsundsvägen 194, +358 18 38620

2 rätter 30€  
3 rätter 35€

**Förrätt**

Toast skagen med svartbrödskrutonger,  
regnbågsrom & plocksallad

**Varmrätt**

Garantimörad ryggbiff med chilibearnaise  
& friterad nypotatis

eller

Grillad laxfilé med lime, sparris-skum  
& kokt nypotatis

**Efterrätt**

Chokladfondant med frostade  
hallon & vaniljglass



Fiskeläget 44, +358 40 0679953

2 rätter 30€  
3 rätter 39€

**Förrätt**

Toast Skagen med hemlagad skagenröra på  
handskalade räkor, serveras på smörstekst åländskt  
svartbröd från Airis Gårdsbageri

eller

Gravlaxtoast med grön sparris, citron  
& Himmelsgåva speltknäcke

**Varmrätt**

Smörstekst åländsk abborre med nypotatis,  
beurre blanc & nyklippt gräslök

eller

Åländsk entrecôte, rödvinskreduktion,  
bakade körsbärstomater, pommes frites  
& säsongsgroönsaker

eller

Moving Mountains burgare med pommes frites  
& säsongsgroönsaker (VGN)

**Efterrätt**

Chokladdröm

eller

Mjukglass med sås & strössel

eller

Sorbet med färska bär



Torggatan 13, +358 18 17660

3 rätter 30€

3 rätter + efterrätt 38€

**Varmrätt**

Helstekt hanger steak, brynt smör-bearnaisesås  
& chili- & honungsglaserade morötter (G, L)

eller

Skagenröra med handskalade räkor på italiensk  
lantbröd, picklad rödlök & forellrom Arancini  
med manchego & serranoskinka, serveras med  
tahiniemulsion

**Efterrätt**

Piña colada crème brûlée



Ångbåtsbryggan 2, +358 18 17613

2 rätter 30€  
3 rätter 39€

**Förrätt**

Rökt forellmousse på smörstekst surdegbröd  
med syrlig crudité

**Varmrätt**

Åländsk smörstekst abborre med vårens primörer,  
dillpotatis, friterad lök & beurre blanc

eller

Nattbakad högre serveras med sauterad  
rotfrukts mirepoix, lökcreme, rostad färskpotatis  
& skysås

eller

Vegetarisk arancini med vårens primörer,  
rostad potatis och örtig beurre blanc

**Efterrätt**

Crème brûlée med rabarberkompott