

10-15
juni

facebook.com/restaurangdagarna

Restaurang DAGAR

indigo
RESTAURANG & BAR

ditt andra vardagsrum.

Nygatan 1, tel. 16550

Varmrätt

Fish and chips på pankopanerad friterad torskfilé med tartarsås, citron och pommes frites (mjölkfri)

Eller

Jägarsmörgås på bankad finsk fläskfilé, smörstekt surdegbröd och champinjonsås serveras med sallad, fetaost, tomat, gurka och rödlök samt pommes frites (L, går att få G)

Efterrätt

Rabarber- och jordgubbskompott med rostad smuldeg och vaniljvisp (L, går att få G)

2 rätter 30,- inklusive dryck.
Välj mellan stor läsk, sodavatten,
33cl Stallhagen fatöl eller 16 cl husets vin

**Ångbåts
BRYGGAN**

Förrätt

Bryggans Skagen toast på handskalade räkor, lantbröd, syrad lök och citron

Varmrätt

Ugnstek lättrokt lax, serveras med ärtpuré, grillad sparris, hollandaisesås & kokt nypotatis (G, L)

Eller

Grillad nötytterfilé med pepparsås, säsongens primörer & örtrostad potatis (G, L)

Eller

Grillad rotselleri, rostad vitlöks-beurre blanc, primörer & örtrostad potatis (G, L, V)

Dessert

Choklad & kaffemousseårta med kolacrumble & färska bär (L, V)

3 rätter 36,- 2 rätter 30,-

SOLTUNA
restaurant & café

Getabergsvägen

Förrätt

Vitlöksbröd med aioli (L)
Gravad abborrtartar på smörstekt svartbröd (L)

Varmrätt

Helstekt ryggbiff med rödvinskys, vitlöksmör & pommes frites (L, G)

Åländska abborrfiléer med skaldjurssås, handskalade räkor & dillslungad nypotatis (L)

Halloumiburgare med picklad rödlök, aioli & pommes frites (L)

Vegansk! alt. fråga på plats.

Dessert

Klassisk crème brûlée 9€
Jordgubb- & fläderparfait 9€

Serveras 15.00 - 20.00



BOQUERIAN
Torggatan 13, tel. 17 660

Kött

Boquerians kyckling frittars med sylrig kinakål sallad, Pico di Gallo och aioli (BRÅ, L)

Parmesan gratinerad smashed potatis med olivolja, bacon, persilja majonnäs (G, L)

Fisk

Chili och honungsrokt lax med chimichurri, stjälkapris, friterad schalottenlök. (G, L)

Somrig potatissallad med äpple, rödlök, kapis, dill och pepparrotts crème. (G, L)

Veg

Rostad tomat och basilika risotto med pinje kärnor, parmesan och rucola. (G, L)

Zucchini frittars med brynt smör, Pico di Gallo, Friterad schalottenlök. (L)

Ört marinerad fetaost, rostad majs salsa och balsamico kräm. (G, L) (samma på alla)

Dessert

Hallon sorbet med prosecco, rostade mandel flarn och mynta slungade jordgubbar. (G, L) samma på alla

Park
RESTAURANG & BAR

Norra Esplanadgatan 3, tel. 527 555

Förrätter

Blomkålstempura med koriandermajonnäs, salladsskott och grön sparris

Räkkroetter med koriandermajonnäs, salladsskott och grön sparris

Varmrätter

Grillad fänkål med risotto smaksatt med soltorkade tomater, pesto och basilika

Helstekt åländsk rostasfilé Provencale med råstekt vitlökspotatis, baconbönor, vitlöksmör och rödvinskys

Dessert

Rabarberkaka med vaniljkräm, flädersirap och bär

2 rätter 30€, 3 rätter 35€



Förrätt

Toast skagen på svartbröd

Varmrätt

Smörstekt Abborre med beurre blanc och nyklippt färsk gräslök på bädd av nypotatis.

Alt:

Utskuren biff

med husets Pepparsås, sallad

Mjukglass med jordgubbar & grädde



Skummig soppa

på rostad palsternacka med örtolja

Åländsk kalvschnitzel

med kryddsmör, rödvinskys och honungsrostade rotsaker samt friterad Gottbypotatis med Kastelholmsost. Går att fås vegetarisk (Årtbiff)

Gräddfilspannacotta

med åländsk rabarber, havre crunch och havtornscurd

2 rätter 30€, 3 rätter 37€



Sittkoffska Gårdens plankstek

Grillad inhemskbiff på plank med Bacon-hollandaise, rödvinskys, friterad schalottenlök och potatisduchesse

Eller

Lax plank

Pannstek lax med grillad sparris, gräslöks-hollandaise och potatisduchesse

Eller

Vegetariska plankan

Örtgrillad haloumi med ölkokt lök, chilibakad tomat, friterad spenat, aioli och potatisduchesse

Dessert

Sittkoffska gårdens dubbla chokladmousse med kinuskisås, salta nötter och blåbär

ÅSS
PAVILJONGEN

Sjöpromenaden, Boka bord: tel. 19141
eller boka@paviljongen.ax

Förrätt

Toast Skagen

Varmrätt

Grillad ytterfilé med pico de gallo, jalapenomajonnäs, rödvinskys, friterade lökringar och pommes frites

Dessert

Vaniljglass med jordgubbar, vispad grädde, marängar och varm kolasås

3 rätter 37€

Kvarter

Norragatan 10, tel. 15 555

Grön sparris

sandefjordsås, tångkaviar, friterad schalottenlök, parmesan

Helbakad Entrecôte

tomat-vrölöksallad, bellaverde, grönpepparsås, friterad nypotatis

Jordgubbsparfait

rabarber, pistagenötter

(Vegansk/Vegetariskt alternativ finns)

3 rätter 37€, 2 rätter 30€

nautical

Ramslökvichyssoise

med laxtartar och sommargrönt

Ryggbiff (SWE)

med grillat citronsmör, pepparrot, nykål, rödvinskys och friterad potatis

Vaniljglass

med rabarber och havrekrisp

(veg alternativ finns att tillgå)

2 rätter 30€, 3 rätter 38€



Strandgatan 12, tel. 13939

Rökta räkor (L)

med smörstekt baguette, aioli & citron

Vodka pasta (L)

penne i vodka-tomatsås med parmesanost & basilika

Rabarber pannacotta (G,L)



Österleden 150, tel. 23 077

Grillad entrecote

bearnaisesås, wokade grönsaker, råstekt potatis (G, L, FI)

Dessert

Kladdkaka med glass och kolasås (L)



**KALLAS
STADSKROG**
1927

Fröpanerad chèvrest

med rödbetsaioli, sötpotatis pommes frites & ruccolasallad (V, G, L)

Eller

Entrecôte

med baconbearnaise, sötpotatis pommes frites & ruccolasallad (FI, G, L)

Vitchokladfluff med havre crunch

(L, går att få glutenfri)

GOD MAT I MARIN MILJÖ
RESTAURANG
F.P. von KNORRING

Ångbåtsbron 3, tel. 16 500

Förrätt

Toast Skagen

Varmrätt

Oxfile biff med hemlagad chilibearnaise och rödvinsås, klyftpotatis



**Två Adlons Nacho-
pannor och två Long
Drinkar för 30€**

(Finns även alkoholfri lonken)

(Ej Take Away)



Strandgatan 35,
tel. 24 020

Arançini

tryffelmajonnäs, parmesan (L)

Grillad ryggbiff

chili-limesmör, rödvinsreduktion, rostad nypotatis (L) (G)



Gäller både på Nygatan 3 & i Maxinge,
tel. 17100

**Två valfria pizzor
2 dip och 2 läsk**

Även Take Away



Förrätt

Rostade & Fermenterade Morötter med vispad Brillant Savarin & rostad Mandel

Varmrätt
Sparrisrisotto



Förrätt

Skagenröra på smörstekt svartbröd, citron och picklad rödlök

Bookmaker Toast

med nötytterfilé biff, dijonnaise, riven pepparrot, picklad rödlök, oliver och fetaostsallad

Dessert

Hallonpannacotta med bakad vitchokladkross