

STARTERS/FÖRRÄTT/ALKURUOKA

Soup – Three Ways: Cucumber and Mint, Carrot, Gazpatio

Trefärgerssoppa: gurka och mint, morot, gazpatio

Kolmenvärikeitto: kurkulla ja mintulla, porkkanalla, gazpatio

13 EUR

Roasted Beetroots with Sprinkles of Goat Cheese, Finished off With Candied Walnuts, Pomegranate Seeds and Local Honey from the Nearby Geta

Rostade rödbetor, toppade med getost, karamelliserade valnötter, granatäpple och lokal honung från Geta

Paahdettyä punajuurta vuohenjuustolla, karamellisoituja saksanpähkinöitä, granaattiomenen siemenillä ja hunaja Getalta

16,50 EUR

Beef Carpaccio Served with Pickled Vegetables, Black Breaks Crisp From Åland, Fresh Herbs, Dill and Smoked Aioli

Beef carpaccio med picklade primörer, krispigt svartbröd från Åland, dill och rökt aioli

Naudanliha-carpaccio suolatuilla varhaisvihanneksilla, rapealla mustalla leivällä Ahvenanmaalta, tuoreita yrtejä, tilliä ja savustettua aiolia

19 EUR

Potato Pancake Finished off with Crème Fraîche, Dill, Red Onion and Lavaret Roe Caviar

HavsViddens råraka serverad med crème fraîche, gräslök, dill, rödlök och sikrom

Röstiperunoita crème fraîcheella, ruohosipulilla, tillillä, punasipulilla ja mätillä

14 EUR

Shrimps on Toast, Finished off with Lavaret Roe Caviar

Toast Skagen toppad med sikrom

Toast katkaravutäytteellä ja mädillä

14 EUR

MAINS/HUVUDRÄTT/PÄÄRUOKA

Meat – Kött – Liba

Lamb Fillet from Uruguay Served with Roasted Root Vegetables, Roasted Potato Wedges with Honey and Lime, Green Pepper Sauce, Pickled Vegetables and Cherry Tomato Confit

Lammfilé från Uruguay med rostade rotfrukter, rostad klyftpotatis med honung och lime, grönpepparsås, picklade grönsaker och confit på körsbärstomat

Uruguaylaista karitsan fileetä paahdetuilla juureksilla, hunajalla ja lamella maustetuilla lohkooperunoilla, viherpippurikastiketta, suolattuja varhaisvihanneksia ja kirsikkatomaatti-confit

32 EUR

Entrecôte Served with Roasted Root Vegetables, Kale, Potato Purée, Pickled Vegetables, Beef Jus and Béarnaise Sauce

Entrecote med rostade rotfrukter, grönkål, picklade primörer, potatispuré, sky och bernaisesås

Entrecote paahdetuilla juureksilla, lehtikaalilla, perunapyréellä, suolatuilla varhaisvihanneksilla ja bernaisekastikkeella

32,50 EUR

Ox Fillet Served with Roasted Root Vegetables, Kale, Potato Purée and Truffle Mayonnaise

Oxfile serverad med rostade rotfrukter, grönkål, potatispuré och tryffelmajonnäs

Häränfileetä paahdetuilla juureksilla, lehtikaalilla, perunapyréellä ja tryffelimajoneesilla

33,50 EUR

Vegetarian – Vegetariskt – Kasvisruoka

Vegan Mushroom Risotto Served with Vegetables

Vegansk svamprisotto serverad med grönsaker

Vegaaninen sienirisotto kasviksilla

22 EUR

Seafood – Fisk & skaldjur – Merellinen ruoka

Lightly Smoked Cod from Åland Served with Parsley Mashed Potatoes, Brown Buckthorn Butter and Pickled Vegetables

Lättrökt torsk från Åland, potatismos med persilja, brynt havtornssmör och picklade grönsaker
Vähäsavustettua turskaa Ahvenanmaalta persiljalla ja perunamuusilla, ruskealla tyrnivoilla ja suolattuja varhaisvihanneksia

29,50 EUR

Pike Perch Served with Boiled Potatoes, Herb Sauce, Pickled Vegetables, Mushrooms, Sugar Snap Peas and Cherry Tomato Confit

Gös med kokt potatis, örtsås, picklade primörer, svamp, sockerärter och confit på körsbärstomat
Kuhaa keitetyillä perunoilla, yrttikastikkeella suolattuja varhaisvihanneksia, sienillä, sokeriherneillä ja kirsikkatomaatti-confit

27 EUR

Teriyaki-Glazed Salmon Served over Mushroom Risotto

Teriyakiglaserad lax med svamprisotto

Teriyakikuorrutettua lohta sienirisotolla

25 EUR

For Kids – Barnmeny – Lapsille

Kids Burger with Meat from Bolstaholm and Local Cheese Served with French Fries

HavsViddens barnburgare med kött från Bolstaholm och åländsk ost serverad med pommes frites

HavsViddenin lastenhampurilainen lihaa Bostaholmista ja paikallista juustoa ranskalaisilla

11,50 EUR

Sausage and French Fries

Prinskorv och pommes frites

Prinssinakkeja ranskalaisilla

11 EUR

DESSERT – EFTERRÄTT – JÄLKIRUOKA

Havsvidden Lemon Dessert: Lemon Curd, Lemon-Almond Cake, Lemon Mousse, Vanilla Ice Cream, White Chocolate Crumbles and Meringue

HavsViddens citrondessert: lemon curd, citron-mandelkaka, citronmousse, vaniljglass, vitchokladsmulor och maräng

HavsViddenin sitruuna-jälkiruoka: lemon curdia, sitruuna.mantelikakkua, sitruunamoussea, vaniljäätelöä, valkosuklaamuruja ja marenkia

15,50 EUR

Warm Walnut Brownie served with Strawberry Sorbet and Chocolate Sauce

Varm valnötsbrownie med jordgubbssorbet och chokladsås

Lämmin saksanpähkinäbrownie mansikkasorbetin ja suklaakastikkeen kanssa

13,50 EUR

Vanilla Panna Cotta served with Pickled Rhubarbs, Strawberry Sorbet, Meringue and White Chocolate Sand

Vaniljpannacotta med inlagd rabarber, jordgubbssorbet, maräng och vitchokladsmulor

Vaniljpannacotta raparperillä, mansikkasorbetilla, valkosuklaamuruilla ja marenkeja

11 EUR

*Choice of Ice Cream or Sorbet Flavours,
6,50 EUR per scoop*

Add chocolate or raspberry sauce 1 EUR

**Urval av glass eller sorbet, 6,50 EUR
per boll**

Med choklad eller hallonsås 1 EUR

Valikoima jäätelö- tai sorbettimakuja, 6,50
EUR per pallo

Lisäksi suklaa- tai vadelmakastike 1 EUR

Chocolate Truffles of the Day

Dagens chokladtryffel

Päivän Suklaatryffeli

1,50 EUR per tryffel

Cheese Plate

Ostbricka

Juustolautanen

15,50 EUR