

## STARTERS/FÖRRÄTT/ALKURUOKA

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

**Trefärgerssoppa: gurka och mint, moröt, 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 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 yrttejä, 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 – Liha*

*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 lohko-perunoilla, viherpippurikastiketta, suolattuja varhaisvihanneksia ja kirsikkatomaatti-confit

32 EUR

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

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

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

32,50 EUR

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

**Oxfilet från Finland serverad med rostade rotfrukter, grönkål, potatispuré och tryffelmajonnäs**

Suomalaista häränfileetä paahdetuilla juureksilla, lehtikaalilla, perunapyréellä ja tryffelmajoneesilla

33,50 EUR

### *Vegetarian – Vegetariskt – Kasvisruoka*

*Vegan Mushroom Risotto Served with Vegetables*

**Vegansk risotto 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 körsbärstotmat**

*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 lasten hampurilainen 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 Sand And Meringue*

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

HavsViddensin sitruuna-jälkiruoka: lemon curdia, sitruuna.mantelikakkua, sitruunamoussea, vaniljajäätelöä, valkosuklaamuruja ja marenkia

11 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

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

**Vaniljpannacotta med inlagd rabarber, jordgubbssorbet, maräng och vitshokladsmulor**

Vaniljpannacottavaahtoa 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**

*Chocolate Truffles of the Day*

**Dagens chokladtryffel**

Päivän Suklaatryffeli

1,50 EUR per tryffel

*Cheese Plate*

**Ostbricka**

Juustolautanen

15,50 EUR