

SMÅTT & GOTT €4 L, GA

MARINERADE OLIVER POMMES FRITES

ROTSAKSCHIPS GRÖNSALLAD & DRESSING

SALTADE PISTAGENÖTTER BRÖD & OLJA

ASSIETTER

Perfekt som förrätt eller att dela på 2-3 assietter som tapas

DIPS & THINGS €7.50 L, G

Grillat tunnbröd, hummus, saltorkad tomatpesto & blomkålscouscous

SÖTPOTATISFRIES €8 L, G

Aioli, saltorkad tomatpesto & krispig lök

CHÈVRE TART €8

Getost med aska, grönsallad & mimosadressing

BAD BOY CHICKEN WINGS €9 L, G, FIN

Bad boy sticky glaze & crispy slaw

ARKENS GRAVADE LAX €11 L, G, NOR

Lax, senapsdressing, svartbröd & picklad gurka

JÄTTERÄKOR TEMPURA €11 L, G, IND

Siracha dip, sjögräs, sesamfrön & söt soja

VEGANRÄTTER

COUSCOUS €7 L, G

Blomkålscouscous, saltorkade tomater, tunnbröd & salsa verde

CAESARSALLAD €14 L, G

Romansallad, krutonger, veganost, hyvlad tofu, edamame & pulled havre

BROCCOLI €17 L, G

Broccoli, konfiterad schalottenlök, havtorn, pistagenötter med fänkål & bakad aubergine

CHOKLADMOUSSE €6 L, G

med mangogelé & frukt

ARKIPELAG GARDEN

BURGARE €18

Alla burgare serveras med brioche, sallad, caesardip & pommes. Tillägg för sötpotatisfries +€3.00

BURGARE PÅ FINSK OXE L, GA, FIN

Konfiterad schalottenlök, tomatsalsa & cheddar

FINGER LICKING CHICKEN L, GA, FIN

Southern style stekt kyckling, hash brown (potatisplätt) & cheddar

SÖTPOTATIS, KIKÄRT & RÖKT TOFU L, G

med mosad avokado & tomatsalsa

FRÅN GRILLEN LA, GA

Serveras med ångad åländsk potatis eller pommes, säsongens grönsaker & sallad och en säs. Extra säs +€2.00

CITRON OCH TIMJANKRYDDAD FRIGÅENDE KYCKLING €22 FIN

220G FINSK RYGGBIFF €26 FIN

200G NORDISK LAXFILÉ €26 NOR

180G ÅLÄNSK OXFILÉ €30 AX

SÅSER:

Citronsmör, Pepparsås, Kall dillsås, Bearnaise

SUPER FOODS

THE GARDEN KOMBUCHA €4 L, G

Ricky's hemlagade kombucha shot.
Fråga efter dagens val

OLD SCHOOL CAESAR €15 G

Romansallad, potatis, löskokt ägg, lufttorkad serrano skinka & krutonger
med kyckling +€5.50 FIN
med laxfilé +€6.00 NOR

THE POWER OF FIVE €18 L, G, AX

Kolgrillad blandning av grönsaker, pumpa, aubergine, paprika & frön. Sesam & misodressing

THE DETOX €18 L, G, AX

Avokado och svartrissallad, quinoa, soja, grönkål, gurka, grönt äpple med en lätt kokosdressing



PÅ PLANKA

Alla våra plankor serveras med chutney, bröd, smör & tapenade. På svarta tavlan hittar du dagens urval, plankorna varierar enligt säsong och visar det bästa våra lokala producenter erbjuder

GÅRDEN €20 L, G, AX

Gravat & rökt kött

HAVET €20 L, G, AX, NOR

Gravad & rökt fisk

LANDET €18 L, G, AX

Färska säsongscruditéer & kolgrillade grönsaker

Våra plankor är handgjorda på Åland av lokala hantverkare (finns att köpa i vår reception)



SKA NI FIRA NÅGON?

Kontakta vår bokning för menyförslag. Gäller minst 10 personers sällskap. I juli kan vi inte ta bordsreservationer.

DESSERTER & OST

KLASSISK CRÈME BRÛLÉE €9 L, GA

Pistagebiscotti & bär

LE CHOCOLOCO €9 L

80% chokladart med rosépeppar & crème fraiche

GLASS €6 G

Serveras med chokladsås eller kiskusås

ARKENS OSTALLRIK €11

3 sorters ost, rostad bröd & kompot

MR. RICKY! €8 L, G

Handgjord vaniljglasspinne doppad i guarana mörk choklad, full av kärlek & annat gott... le sweets

I mån av möjlighet försöker vi minimera vårt koldioxidavtryck. Vi har ett nära samarbete med lokala distributörer och väljer råvaror direkt från odlaren. Alla våra grönsaker är åländska. Fråga gärna vår kökschef om du vill veta mer. Vänligen notera att vi använder nötter, mjöl och mejeriprodukter i våra kök. Vänligen informera din servitör före du beställer om du har matallergier.

LA = Går att få laktosfri

GA= Går att få glutenfri

L = Laktosfri

G = Glutenfri

AX= Åland

FIN= Finskt

NOR= Nordiskt