

Smårätter

| | |
|-------------------------|--------|
| Oliver | 4€ G,L |
| Två sorters åländsk ost | 8€ G |
| Åländsk chark | 8€ G,L |

Förrätter

| | |
|--|-----------|
| Åländska smaker | 13,50€ |
| Gravad siktartar, sikrom, smetana, skärgårdslimpa, picklat äpple | |
| Kantarellsoppa, västerbottenostpaj | 12€/19€ L |
| Sotad oxpastrami, parmesancreme, pinjenötter, ruccolasallad | 14€ G |

Huvudrätter

| | |
|---|----------|
| Smörstekta abborrfiléer trattkantarell-potatisbakelse, sauterad purjolök, saffransås | 29€ |
| Åländsk lammfilé, rönnbärsgeleé, saltbakad rödbeta | 34€ G |
| Inhemsk oxfilé 180g, höstens rotfrukter, portvinsås, pumpasmör | 31,50€ G |
| Vegansk! Friterad blomkål och champinjoner, rödbetsaioli, schalottenlök, edamamebönor | 22€ G,L |

Bistromeny

| | |
|---|-------|
| Sallad med rostade höstrotfrukter, chèvre, valnötsvinäggrett | 18€ |
| Arkens räksmörgås | 22€ L |
| Arkens högrevsburgare, picklad rödlök, rökt ost, tryffelmajonnäs, pommes frites | 18€ L |
| Jägarmacka | 21€ L |

Desserter

| | |
|----------------------------------|------------|
| Vitchokladbrûlée, havtornssorbet | 11€ G,L |
| Vegansk cheesecake, äppelkompott | 10,50€ G,L |
| Glass med sås à la Mr Ricky | 8€ G |
| Choklad | 4€ G |

G = glutenfritt

L = laktosfritt

Alla rätter går att få både gluten- och laktosfria, fråga personalen.

I mån av möjlighet försöker vi minimera vårt koldioxidavtryck.

Vi har ett nära samarbete med lokala distributörer och så långt det är möjligt är våra råvaror direkt från odlaren. Våra grönsaker är åländska. Fråga gärna vår kökschef om du vill veta mer.

Pikku purtavaa

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Oliveeja | 4€ G,L |
| Kahdenlaista Ahvenanmaalaista juustoa | 8€ G |
| Chark Ahvenanmaalta | 8€ G,L |

Alkuruokia

| | |
|--|----------|
| Ahvenanmaalaisia makuja | 13,50€ |
| Graavattu siian tartar, siian mäti, smetana, saaristolaisleipä, piklattu omena | |
| Kanttarellikeitto, västerbottenjuustopiiras | 12/19€ L |
| Hiillostettu häränpastrami, parmesaanicrème, pinjanpähkinöitä, rucolasalaatti | 14€ G |

Pääruokia

| | |
|--|----------|
| Voissa paistettuja ahvenfileitä suppilovahvero-perunakakku, sauteerattu purjosipuli, sahramikastike | 29€ |
| Ahvenanmaalainen lampaan filee, pihlajanmarjahyytelö, suolapaahdettua punajuurta | 34€ G |
| Kotimainen häränfilee 180g, syysjuureksia, portviinikastike, kurpitsavoi | 31,50€ G |
| Vegaaniruoka! Friteerattua kukkakaalia ja herkkusieniä, punajuuriaioli, salottisipuli, edamamepapuja | 22€ G,L |

Bistromenu

| | |
|---|-------|
| Paahdettu syysjuuressalaatti, chèvre, saksanpähkinävinegretti | 18€ |
| Arkenin katkarapuvoileipä | 22€ L |
| Arkenin hampurilainen, piklattu punasipuli, savustettu juusto, tryffelimajoneesiä, ranskalaiset perunat | 18€ L |
| Metsästäjän leipä | 21€ L |

Jälkiruokia

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Valkosuklaabrûlée, tyrnisorbetti | 11€ G,L |
| Vegaani cheesecake, omenakompotti | 10,50€ G,L |
| Jäätelö ja kastike à la Mr Ricky | 8€ G |
| Suklaa | 4€ G |

G = gluteeniton

L = laktoostion

Kaikki ruoat voidaan valmistaa gluteenittomina ja laktoosittomina, kysy tarjoilijalta.

Yritämme minimoida hiilijalanjälkeämme. Meillä on tiivis yhteistyö paikallisiin viljeliöihin. Kaikki vihannekset ovat suoraan ahvenanmaalaisilta viljeliöiltä.

Kysythän keittiömestarioltamme jos haluat lisätietoja.

oliven
r e s t a u r a n g & b a r

Side dishes

| | |
|--------------------------------|--------|
| Olives | 4€ G,L |
| Two kinds of cheese from Åland | 8€ G |
| Chark from Åland | 8€ G,L |

Starters

| | |
|--|----------|
| Flavours from Åland | 13,50€ |
| Slightly salted whitefish tartare, whitefish roe, sour cream, archipelago style bread, pickled apple | |
| Chanterelle soup, västerbottencheese pie | 12/19€ L |
| Roasted oxpastrami, parmesan crème, pine nuts, rucola | 14€ G |

Main course

| | |
|--|----------|
| Butter fried perch fillet funnell chantarelles-potato pastry, sauteed leek, saffron sauce | 29€ |
| Åland lamb fillet, rowanberry jelly, salt baked beetroot | 34€ G |
| Finnish fillet of beef 180g, autumn root vegetables, port wine sauce, pumpkin butter | 31,50€ G |
| Vegan! Fried cauliflower and mushrooms, beetroot aioli, shallots, edamame beans | 22€ G,L |

Bistro menu

| | |
|---|-------|
| Salad with roasted autumn root vegetables, chèvre, walnut vinaigrette | 18€ |
| Arken's shrimp sandwich | 22€ L |
| Arken's burger, pickled red onion, smoked cheese truffle mayonnaise, French fries | 18€ L |
| Hunter's sandwich | 21€ L |

Desserts

| | |
|--|------------|
| White chocolate brûlée, sea buckthorn sorbet | 11€ G,L |
| Vegan cheesecake, apple compote | 10,50€ G,L |
| Ice cream with sauce à la Mr Ricky | 8€ G |
| Chocolate | 4€ G |

G = gluten free

L = lactose free

All dishes can be made both gluten- and lactose-free, ask the staff.

To the extent possible, we try to minimize our carbon footprint. We work closely with local distributors and, as far as possible, our ingredients are directly from the farmer. Our vegetables are from Åland. Please ask the head chef if you want to know more.

oliven
r e s t a u r a n g & b a r