

Restaurang DAGAR

20-25 januari

Ät gott och förmånligt, välj minst 2 rätter för endast 30€/person



Strandgatan 25, tel. 018 24020

Förrätt

Eldad chèvre, balsamico, saltbakad gulbeta och pistage (G, V)
eller

Gambas på spett, wakamesallad, ingefärscreme
och rostad citron (G, L)

Varmrätt

Ryggbiff, konjakspepparsås, Idahopotatis och fräst grönt (G, L)
eller

Zucchini-fritters, myntayoghurt och
honungsrostade rotfrukter (G, L, V)



Hamngatan 11, tel. 018 12345

Två Adlons nachopannor
och två Hartwalls lonken för 30€
(Det finns även alkoholfri lonken)

Under Restaurangdagarna kan du utforska Ålands fantastiska restaurangutbud till ett förmånligt pris.



ölands nöringsliv

Denna kulinariska fest lockar många till restaurangerna, boka gärna bord så att du inte missar din chans att äta gott och ta del av spännande smakupplevelser.



KALLAS
STADSKROG

1927
Norra Esplanadgatan 2, tel. 0457 346 0427

2 rätter 30€

3 rätter 35€

Förrätt

Kallas Najadlax med krämigt ägg på svartbröd
(L, går att få glutenfri)

Varmrätt

Färsk pasta med fettaost, soltorkad tomat
och rostade pinjekärnor (L, V)

eller

Rådjurswallenbergare (AX) med skirat smör, råroräda
tranbär, kantareller och potatispuré (G, L)

Dessert

Gammeldags vaniljglass med kinuskisås (G, L)



Norra Esplanadgatan 3, tel. 018 527 555

2 rätter 30€

3 rätter 35€

Förrätt

Rullad på grillad zucchini och rostad paprika, finhackad
rödlök, grovkornig senap och pepparrot (G, L, V)

eller

Saltbakad forell med ostrème, finhackad rödlök,
grovkornig senap och pepparrot (G, L)

Varmrätt

Långbakad rotselleri med varm potatissallad, säsongens
grönsaker och persiljeolja smaksatt med citron (G, L, V)

eller

Short ribs med varm potatissallad, säsongens grönsaker,
rödvinsky och persiljeolja smaksatt med citron (G, L)

Dessert

Smulad bärkaka med sorbet, kaffeglass
och skogsbärskola (L)



Ålandsvägen 40, tel. 0400 796 789

2 rätter 30€

3 rätter 35€

Förrätt

Jordärtskockssoppa med baconkrisp och örtoolja (G, L)

eller

Jordärtskockssoppa med rostade pinjenötter och örtoolja (G, L, V)

Varmrätt

Marinerad ryggbiff med palsternackspuré, confiterad körs-
bärstomat, rostade macadamianötter och potatisgratäng (G, L)

eller

Marinerad stekt Mattas "grillst-halloumi" med
palsternackspuré, confiterad körsbärstomat,
rostade macadamianötter och potatisgratäng (G, L, V)

Dessert

Crème brûlée (G, L)



Norrögatan 10, tel. 018 15555

2 rätter 30€

3 rätter 37€

Förrätt

Kallrökt laxtartalet med malltimpa, picklad fänkål,
rödlök, dillmajonnäs och tångkaviar (L)

Varmrätt

Rödvinsbräserverade oxkinder med skogschampinjoner,
rökt fläskside, vinägerbakad lök, rödvinsky
och potatispuré (G, L)

Dessert

Tranbär-kinuskipaj med vaniljglass



Strandgatan 12, tel. 018 13939

Förrätt

Tortilla med nacho cheese triangles, coleslaw,
mangosalsa och rucicola-parnesansallad

Varmrätt

Nötytterfilé (AX) med whisksås
och honung-vitlöksrostad potatis

Dessert

Hemlagad pralin



Torggatan 13, tel. 018 17660

3 små rätter + dessert 30€

Helgrillad biff med portvinsås, bacon och
champinjoner (G, L)

Asiatisk råbiff med soja-ingefärsmajonnäs, friterad
potatis, finskuren rödlök och kapris (G, L, M)
Potatisterrin med salsa fresca och aioli (G, L, V)

eller

Grillad lax med Sandefjordsås och palsternackspuré (G, L)
Tonfisktataki med syltigt grönsaksvarv, soja-
ingefärsmajonnäs och friterad potatis (G, L, M)
Potatisterrin med salsa fresca och aioli (G, L, V)

eller

Bakad rotselleri grillad över stenkol med
portvinsås och chèvrekrem (G, L, V)
Rödbetscarpaccio med rädisa, kapris, rostad
mandel och parmesancreme (G, L, V)
Potatisterrin med salsa fresca och aioli (G, L, V)

Dessert

Apelsinokladpannacotta och Daimgrädd



ditt andra vardagsrum.

Nygatan 1, tel. 018 16550

Varmrätt + dessert ink. dryck 30€

Tillval: förrätt 12€

Förrätt

Liten toast skagen (L)

Varmrätt

Gusses skaldjurspasta med räkor, kräftstjärter, blå-
musslor, tomatås och vitt vin (M, går att få glutenfri)

eller

Grillad entrecôte (FIN) med vispat kryddsmör, rödvinsky,
smörad majscolv och krossad parmesanpotatis (G, L)

eller

Pasta med friterad aubergine, tomatås, parmesan,
pinjekärnor och basilika (L, V, går att få vegansk,
mjölk- eller glutenfri)

Dessert

Äppelpaj i glas med kanelstekta äpplen,
kardemummacrunch och vaniljcreme (L, V)

Dryck

33cl Stallhagen fatöl,
16cl husets vin eller 50cl läsk/sodavatten



Torggatan 13, tel. 018 17612

Plankstek med inhemsk grillad biff,
duchessepotatis, parmesantomat, stekt lök,
champinjoner, bacon och Madeira-pepparsås (G, L)

eller

Lax på plank med duchessepotatis, hollandaise
och citronsmörslungade sockerärter (G, L)

Dessert

Kindermousse med saltkanderade
nötter och råroräda bär (G, L)

Salladsbord och kaffe ingår