



# SMAKBYNS SOMMARMENY

## *Förrätt*

---

Laxtartar serveras med blomkålscreme, rom,  
gurka och gremolata, 14

Potatis- och lök plätt serverad med creme  
fraiche, rödlök och löjrom, 16

Pinnsmal ko serverad med Prostinan ost,  
jordärtskocka och syrad tomat, 14

Mickes toast skagen med svärmors limpa, 15

Sparris med brynt smör, blomkål, Prostinan ost  
och pinjefrön, 14



# SMAKBYNS SOMMARMENY

## *Varmrätt*

---

Smörstekt åländsk abborre med skummig  
Vermouthsås, ärtcreme och skaldjursbiff, 34

Risotto med ärtpuré, rostad blomkål,  
jordärtskocka och riven ost, 32

*kan fås vegansk*

Oxkind med champinjoner, sidfläsk och syltlök i  
god sky serverad med potatispuré med smak av  
rostad vitlök och örtcreme, 32

Lammlägg med rödvinssky, brysselkål & nypotatis  
, 34

Black Angus Beef serveras med kryddsmör,  
rödvinssky, tomat- och löksallad och friterad  
potatis, 42



## SMAKBYNS SOMMARSMENY

### *Efterrätt*

---

Gammaldags vaniljglass med frostnypta hallon, chokladkaka och kinuskisås eller chokladsås, 12

Ålandspannkaka, 5

Citruscheesecake med GT sorbét och crunch, 14

Bagarens bullpudding med rabarberkompott, lemon curd och vaniljglass, 12

Myntamarinerade jordgubbar serverad med rostad kokos, kokosgrädde och husets sorbét , 14  
*kan fås vegansk*

Creme brûlé med färska bär och husets sorbét, 12



# SMAKBYN KEVÄTMENU

## *Alkuruoat*

---

Lohitartartar, yrtti-creme, mätiä, kurkkua sekä gremoulataa, 14

Peruna-sipuli läetty tarjoillaan muikun mädillä, creme fraichella, sekä punasipulilla, 16

Härkä carpaccio tarjoillaan prostinnan juustolla, maa-artisokalla sekä hapatetulla tomaatilla, 14

Micken toast skagen anopinlimpulla, 15

Parsaa ruskistetulla voilla, kukkakaalilla sekä prostinnan juustoa ja pinjansiemeniä, 14



## *Pääruoat*

---

Voissa paistettua ahventa vermouth-kastiketta, herne pyrettä sekä äyriäispihvi, 34

Risotto tarjoillaan hernepyreellä, paahdetulla kukkakaalilla, maa artisokalla ja juustolla, 32

Haudutettua härän poskea, savustettua porsaankylkeä, sipulia, punaviinikastiketta sekä peruna pyre paahdetulla valkosipulilla, 32

Karitsan potkaa tarjoillaan punaviinikastikkeen, ruusukaalin sekä smashed potaton kera, 34

Black angus pihvi, maustevoi, punaviinikastiketta sekä tomaattisipulisalaattia, 42



## *Jälkinoat*

---

Vanhanajan vanilja jäätelöä jäädytettyjä  
vadelmia, suklaakakkua ja kinuski tai suklaa  
kastiketta, 12

Ahvenanmaan pannukakku, 5

Citrus juustokakku GT sorbettia sekä crumble,  
14

Leipurin pullavanukas, raparperia, sitruuna  
tahnaa ja vaniljajäätelöä, 12

Minttu marinoituja mansikoita tarjoillaan  
paahdetulla kookoksella, kookos kermalla sekä  
talon sorbetilla, 14

Creme brûlé, tuoreita marjoja talon  
sorbettia, 12



## SMAKBYN ' S SUMMER MENU

### *Starter*



Salmon tartar served with herb cream, roe,  
cucumber and gremolata, 14

Potato and onion panncake served with roe,  
creme fraiche and red onion, 16

Carparccio served with Prostinnan cheese,  
Jerusalem artichoke and pickled tomato, 14

Micke's toast skagen with mother-in-law's loaf,  
15

Asparagus with browned butter, cauliflower,  
Prostinnan cheese and pine seeds, 14



## *Main*

---

Butter-fried Åland perch with frothy Vermouth sauce, pea cream and seafood steak, 34

Risotto with pea puree, roasted cauliflower, Jerusalem artichoke and grated cheese, 32  
can be made as vegan

Beef cheek with mushrooms, pork loin and pickled onions in good sky served with mashed potatoes with a taste of roasted garlic and herb cream, 32

Lamb shank with red wine sky, Brussels sprouts & smashed potatoes, 34

Black Angus Beef served with spice butter, red wine sky, tomato and onion salad and fried potatoes, 42





## **Desserts**

.....

Traditional vanilla ice cream with frosted raspberries, chocolate cake and kinuski sauce or chocolate sauce, 12

Åland pancake, 5

Citrus cheesecake with GT sorbet and crunch, 14

The baker's bun pudding with rhubarb compote, lemon curd and vanilla ice cream, 12

Mint marinated strawberries served with roasted coconut, coconut cream and sorbet of the house,

14

*can be vegan*

Crème brûlée with fresh berries and house of the house, 12