



Drinks

CHANDON GARDEN SPRITZ

12cl

10e

SMAKBYN'S GT

4cl ÅD gin, Sea buckthorn, lime, tonic

10,50e

Ö-MULE

4cl Ö-rum, 2cl kahlua, Angostura Bitter, lime, ginger

ale 10,50e

LENNART

4cl Xanté, lime, elder berry tonic

10,50e

SMEKMÅNAD

4cl apelbrand, 2cl Dom Bénédictine, 1,5 cl Cointreau,

1,5 cl lime

12e

PERELADA CAVA BRUT RESERVA

Cava, Spain

9e/42e

PROSECCO PIZZOLATO EXTRA DRY

Villorba, Italy

9e/42e

Förrätter

LAXTARTAR

serveras med örträm, rom, gurka
och gremolata

14e

Björklund Gruner Veltliner 10e

Marieta Albarino 12e

Pinot Grigio 10e

POTATIS- OCH LÖKPLÄTT

serveras med löjrom, creme fraiche
och rödlök

16e

Björklund Gruner Veltliner 10e

Esporão Reserva 13e

Tommasi Lugana 11e

PINNSMAL KO

serveras med Prostinnan ost,
jordärtskocka och syrad tomat

14e

Björklund Tinto Reserva 10e

Pinot Noir 15e

Esporão Reserva Branco 13e

MICKES TOAST SKAGEN

med svärmorslimpa

15e

Björklund Gruner Veltliner 10e

Marieta Albarino 12e

Pinot Grigio 10e

SPARRIS MED BRYNT SMÖR

serveras med blomkål, Prostinnan-
ost och pinjefrön

kan fås vegansk

14e

Björklund Gruner Veltliner 10e

Riesling Trocken 13e

Pinot Grigio 10e

Varmrätter

LAMMLÄGG MED RÖDVINSSKY

serveras med brysselkål & nypotatis

34e

Björklund Tinto Reserva 10e

Cote du Rhone 13e

Malbec Troisième Terrasse 16,50e

BLACK ANGUS BEEF

serveras med kryddsmör, rödvinssky,
tomat- och löksallad samt friterad

potatis

42e

Björklund Tinto Reserva 10e

Zenato Ripassa 15e

Cote du Rhone 13e

SMÖRSTEKT ÅLÄNSK ABBORRE

serveras med skummig Vermouthsås,
ärtcreme och skaldjursbiff

34e

Björklund Gruner Veltliner 10e

Riesling Trocken 13e

Esporão Reserva Branco 13e

RISOTTO MED ÄRTPURÉ

serveras med rostad blomkål,
jordärtskocka och riven ost

32e

kan fås vegansk

Björklund Gruner Veltliner 10e

Marieta Albarino 12e

Esporão Reserva Branco 13e

OXKIND MED CHAMPINJONER

serveras med sidfläsk och syltlök
i god sky, potatispuré med

smak av rostad vitlök och

örtcreme

32e

Björklund Tinto Reserva 10e

Rioja Coto de Imaz 14e

Malbec Troisième Terrasse 16,50e

Efterrätt

GAMMALDAGS VANILJGLASS MED FROSTNYPTA

HALLON

*serveras med chokladkaka och kinuskisås eller
chokladsås*

12e

GAMMALDAGS VANILJGLASS MED ÅLÄNSKA

JORDGUBBAR

serveras med lättslagen grädde

14e

Oremus Late Harvest Tokaj 12e

CITRUSCHEESECAKE

serveras med Gin&Tonic-sorbét och crunch

14e

Moscato d'Asti 10e

BAGARENS BULLPUDDING

*serveras med rabarberkompott,
lemon curd och vaniljglass*

12e

Oremus Late Harvest Tokaj 12e

MYNTAMARINERADE JORDGUBBAR

*serveras med rostad kokos, kokosgrädde
och husets sorbét*

14e

kan fås vegansk

Moscato d'Asti 10e

CREME BRÛLÉ

serveras med färska bär och husets sorbét

12e

Oremus Late Harvest Tokaj 12e

ÅLANDSPANKAKA

5e

Starters

SALMON TARTAR

*served with herb cream, rum,
cucumber and gremolata*

14e

Björklund Gruner Veltliner 10e

Marieta Albarino 12e

Pinot Grigio 10e

POTATO AND ONION CREPE

*served with roe, creme fraiche and
red onion*

16e

Björklund Gruner Veltliner 10e

Esporão Reserva 13e

Tommasi Lugana 11e

THINLY SLICED COW

*served with Prostinnan cheese,
artichoke and pickled tomato*

14e

Björklund Tinto Reserva 10e

Pinot Noir 15e

Esporão Reserva Branco 13e

MICKES TOAST SKAGEN

with svärmors bread

15e

Björklund Gruner Veltliner 10e

Marieta Albarino 12e

Pinot Grigio 10e

ASPARAGUS WITH BROWNE BUTTER

*served with cauliflower,
Prostinnan cheese and pine seeds*

14e

Björklund Gruner Veltliner 10e

Riesling Trocken 13e

Pinot Grigio 10e

Main

BUTTER-FRIED ÅLAND PERCH

*served with frothy Vermouth sauce,
pea cream and seafood patty*

34e

Björklund Gruner Veltliner 10e

Riesling Trocken 13e

Esporão Reserva Branco 13e

RISOTTO WITH PEA PUREE

*served with roasted cauliflower,
artichoke and grated cheese*

32e

kan fås vegansk

Björklund Gruner Veltliner 10e

Marieta Albarino 12e

Esporão Reserva Branco 13e

OX CHEEK WITH MUSHROOMS

*served with bacon and pickled
onions in gravy, mashed potatoes
with taste of roasted garlic and
herb cream*

32e

Björklund Tinto Reserva 10e

Rioja Coto de Imaz 14e

Malbec Troisième Terrasse 16,50e

LAMB TENDERLOIN WITH RED WINE GRAVY

*served with brussels sprouts &
fresh potatoes*

34e

Björklund Tinto Reserva 10e

Cote du Rhone 13e

Malbec Troisième Terrasse 16,50e

BLACK ANGUS BEEF

*served with spice butter, red wine
gravy, tomato and onion salad
and fried potatoes*

42e

Björklund Tinto Reserva 10e

Zenato Ripassa 15e

Cote du Rhone 13e

Desserts

OLD-FASHIONED VANILLA ICE CREAM WITH FROSTED RASPBERRIES

served with chocolate cake and caramel
sauce or chocolate sauce

12e

OLD-FASHIONED VANILLA ICE CREAM WITH ÅLAND STRAWBERRIES

served with lightly whipped cream

14e

Oremus Late Harvest Tokaj 12e

ÅLANDS PANCAKE

5e

CITRUS CHEESECAKE

served with Gin & Tonic sorbet and crunch

14e

Moscato d'Asti 10e

THE BAKER'S BUN PUDDING

served with rhubarb compote,
lemon curd and vanilla ice cream

12e

Oremus Late Harvest Tokaj 12e

MINT MARINATED STRAWBERRIES

served with roasted coconut,
coconut cream and sorbet of the house

14e

kan fås vegansk

Moscato d'Asti 10e

CREME BRÛLÉ

served with fresh berries and sorbet of
the house

12e

Oremus Late Harvest Tokaj 12e

Alkuruoat

LOHITARTAR

tarjoillaan yrtti-cremellä,
mädillä, kurkulla sekä
gremoulatalla

14e

Björklund Gruner Veltliner 10e

Marieta Albarino 12e

Pinot Grigio 10e

PERUNA-SIPULI LÄTTY

tarjoillaan muikun mädillä, creme
fraichella sekä punasipulilla

16e

Björklund Gruner Veltliner 10e

Esporão Reserva 13e

Tommasi Lugana 11e

HÄRKÄ CARPACCIO

tarjoillaan prostinnan juustolla,
maa-artisokalla sekä
hapatetulla tomaatilla

14e

Björklund Tinto Reserva 10e

Pinot Noir 15e

Esporão Reserva Branco 13e

MICKEN TOAST SKAGEN

tarjoillaan anopinlimpulla

15e

Björklund Gruner Veltliner 10e

Marieta Albarino 12e

Pinot Grigio 10e

PARSAA RUSKISTETULLA VOILLA

tarjoillaan kukkakaalilla,
prostinnan-juustolla sekä
pinjansieminillä

14e

Björklund Gruner Veltliner 10e

Riesling Trocken 13e

Pinot Grigio 10e

Pääruoat

VOISSA PAISTETTUA AHVENTA

tarjoillaan vermouhkastikkeella,
hernepyreellä sekä äyriäispihvillä

34e

Björklund Gruner Veltliner 10e

Riesling Trocken 13e

Esporão Reserva Branco 13e

RISOTTO HERNEPYREELLÄ

tarjoillaan paahdetulla
kukkakaalilla, maa-artisokalla ja
juustolla

32e

saadan vegaanisena

Björklund Gruner Veltliner 10e

Marieta Albarino 12e

Esporão Reserva Branco 13e

HAUDUTETTUA HÄRÄN POSKEA

savustettua porsaankylkeä, sipulia,
punaviinikastiketta sekä
perunapyreetä paahdetulla
valkosipulilla

32e

Björklund Tinto Reserva 10e

Rioja Coto de Imaz 14e

Malbec Troisième Terrasse 16,50e

KARITSAN POTKAA

savustettua porsaankylkeä,
punaviinikastiketta, ruusukaalia
sekä rapeaa perunaa

34e

Björklund Tinto Reserva 10e

Cote du Rhone 13e

Malbec Troisième Terrasse 16,50e

BLACK ANGUS PIHVI

tarjoillaan maustevoilla,
punaviinikastikkeella sekä tomaatti-
si- pulisalaatilla

42e

Björklund Tinto Reserva 10e

Zenato Ripassa 15e

Jälkiruoat

VANHANAJAN VANILJA JÄÄTELÖÄ JA JÄÄDYTETTYJÄ VADELMIA

tarjoillaan suklaakakulla ja kinuski-, tai
suklaakastikkeella
12e

AHVENANMAAN PANNUKAKKU

5e

CITRUS JUUSTOKAKKU

tarjoillaan GT sorbeetilla sekä crumblella
14e
Moscato d'Asti 10e

LEIPURIN PULLAVANUKAS

tarjoillaan raparperilla, sitruunatahnalla ja
vaniljajäätelöllä
12e
Oremus Late Harvest Tokaj 12e

MINTTU-MARINOITUJA MANSIKOITA

tarjoillaan paahdetulla kookoksella,
kookoskermalla sekä talon sorbeetilla
14e
saadaan vegaanisena
Moscato d'Asti 10e

AHVENANMAALAISIA MANSIKOITA

tarjoillaan vanhanajan vaniljajäätelöllä ja
kermalla
14e
Oremus Late Harvest Tokaj 12e

CREME BRÛLÉ

tarjoillaan tuoreilla marjoilla ja talon
sorbeetilla
12e
Oremus Late Harvest Tokaj 12e

SPARKLING

12cl/bottle

PERELADA CAVA BRUT RESERVA

Cava, Spain

9e/42e

PROSECCO PIZZOLATO EXTRA DRY

Villorba, Italy

9e/42e

CHANDON GARDEN SPRITZ

10e/48e

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot

Meunier

Champagne, France

116e

MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT

France, Champagne

132e

MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT MINI

France, Champagne

38e

LONG DRINKS

& CIDER

ÅLAND DISTILLERY

LONG DRINK 0,275l

Blood Orange and Basil

or

Rose Gin, Strawberry and Lime

7e

SOMERSBY APPLE CIDER

7,50e

SOMERSBY PEAR CIDER

7,50e

CROWMOOR APPLE CIDER

Extra Dry

7,50e

L'AUTHENTIQUE FRENCH CIDER

Raspberry

8,50e

ROSÉ

16cl/bottle

ANABEL DE CHÂTEAU PUYBARBE ROSE

Bordeaux, France

11e/44e

ALCOHOL FREE

AMALIAS LIMONAD ÅLAND

- Raspberry

- Strawberry

- Lemon

- Rhubarb elderberry

4,50e

GRANNAS APPLE JUICE

Åland

3e

COCA COLA or COCA COLA ZERO

3e

ALCOHOL FREE RED or WHITE WINE 16cl

6e

ALCOHOL FREE SPARKLING WINE 12cl

9e

ALCOHOL FREE BEER or CIDER

4,50e

BEER

Bottles 0,33l

STALLHAGEN

Original/ Honungsöl/ Delikat/

Pale Ale/ US Red Ale/ IPA

7e

Baltic Porter

7,50e

DRAFT BEER

0,4 l

KARHU 4,6%, 7e

BROOKLYN SUMMER ALE 5%, 8,50e

WHITE WINE

16cl/bottle

BJÖRKLUND GRÜNER VELTLINER,
Austria
10e/40e

GUISEPE CAMPAGNOLA
Pinot Grigio, Organic
Veneto, Italy
10e/40e

TOMMASI/ZENATO LUGANA LE FORNACI
Lugana, Italy
11e/44e

MARIETA ALBARINO
Riix Baixas, Spain
12e/45e

PRINZ VON HESSEN
Johannisberger
Riesling Trocken
Rheingau, Germany
13e/52e

ESPORÃO RESERVA BRANCO
Antão Vaz, Arinto, Roupeiro DOC
Alentejo, Portugal
13e/54e

COMTE LAFOND SANCERRE
SAUVIGNON BLANC
France, Loire
/82e

RED WINE

16cl/bottle

BJÖRKLUND TINTO RESERVA
Alfrocheiro, Aragonez,
Trincadeira, Portugal
10e/40e

MESTA TEMPRANILLO
Castille, Spain
10e/39e

COTE DU RHONE, PIERRE-HENRI
MOREL
Grenache, Syrah
Rhone Valley, France
13e/54e

CANTINA PARROCO NEBBIOLO
ITALY, NEBBIOLO
14/58e

ZENATO RIPASSO VALPOLICELLA
Superiore
Valpolicella Ripasso, Italy
15e/64e

RIOJA COTO DE IMAZ RESERVA
Tempranillo
Rioja Alavesa, Spain
14e/59e

LES NATURES PINOT NOIR
Jean-Baptiste Adam,
Alsace, France
15e/62e

MALBEC TROISIÈME TERRASSE
Cahors, France
16,50e/75e

MAISON CHAMPY BEAUNE 1ER CRU
Pinot Noir
Cote De Beaune,
Burgundy, France
/140e

Coffee

Coffee 3e
Espresso 3e
Double Espresso 3,5e
Latte 4,5e
Cappuccino 4e

DESSERT WINE

glas/bottle

Oremus Late Harvest Tokaj,
12e/75e

Dow's Late Bottled Vintage
Port, Douro, Portugal 10/42

DOCG Moscato d'Asti, Italy
10/42

Liqueurs made in Kastelholm

4cl

- Appleaud (Apple)
 - Päråla (Pear)
 - Röd Granit (Cherry)
- 6e

ÅL-MEISTER BONGO 4cl
Smakbyn's own bitter
8e

Ö-RUM 4cl
Stored rum from Smakbyn's
bränneri
8e

APELBRAND 4cl
Formerly known as Ålvados
10e

AVEC

Cognac

MARTELL VS 4cl, 7e
REMY MARTIN VSOP 4cl, 12e
HENNESSY X.O 4cl, 15e

Whiskey

Scotch Single Malt Whiskey
HIGHLAND PARK 18y 4cl, 16e
GLENFIDDICH 18y 4cl, 17e
ARDBEG UIGEADAIL 4cl, 15e
Canadian Blended Whiskey
SEAGRAM'S VO 4cl, 6e
Irländsk Whiskey
JAMESON 4cl, 6e

Other

JALOVINA 4cl, 6e

Rum

RON ZACAPA CENTENARIO 23 ANOS,
4cl, 12e
DIPLOMATICO AMBASSADOR 4cl, 18e
Ö-ROM, finsklagrad rom från
Smakbyn's bränneri, 4cl, 8e

Liquer

PERNOD 4cl, 6e
BAILEY'S FINE CREAM 4cl, 6e
D.O.M BENEDICTINE 4cl, 6e
DRAMBUIE 4cl, 6e
LIKÖR 43 4cl, 6e

COFFEE DRINKS

SMAKBYNS COFFEE

Ö-rom, coffee, cream
10,50e

IRISH COFFEE

Jameson Whiskey, coffee, cream
10,50e

SPANISH COFFEE

Likör 43, coffee, cream
10,50e

DOM COFFEE

Dom Bénédicte coffee, cream
10,50e

