

sv MAT

SMÅRÄTTER

Vitlöksbröd.....7,-
Pommes med aioli7,-
Calamares med aioli, citron, och pommes frites 16,-
Gambas Pil-Pil16,-

FISK & SKALDJUR

Halv/Hel
Rökt räkor med aioli, citron och baguette 18,-/30,-
Rökt lax med fransk potatissallad hjärtsallad nobisdressing och citron32,-
Sallad med marinerad Scampi rhode island dressing, ägg, citron och grillat bröd24,-

VEGETARISKT

Vegetarisk burgare med cheddar och pommes 21,-
Sallad med falafel, matvete, tomatsalsa, ägg, chilli yoghurts-dressing och grillad baguette20,-
Går att få veganvänliga.

DAGENS HUSMANSKOST

(Fråga servitören)
.....15,50
Serveras mellan 11.00-13.00 mån-fre

KÖTT

Kycklinglårfile ”piri piri” med hjärtsallad, caesardressing, matvete och grillad baguette22,-
Reuben sandwich med grillad oxb-ringa, focaccia, surkål, pickles-dressing och pommes20,-
Nauticaltans högrevsburgare peppardressing, cheddar, bacon och pommes frites (serveras medium)21,-
Oxfiléspett med fransk potatissallad, rödvinsky, hjärtsallad och chipotledressing32,-

FÖR DE SMÅ

Grillad Wienerkorv med pommes frites10,-
Hamburgare med pommes frites10,-
Kyckling nuggets med pommes frites och aioli12,-

DESSERTER

Ålands pannkaka med hallonsylt och grädde8,50
1 kula sorbet6,-
Vaniljglass med bär och chokladsås12,-
Blåbär-hallonpaj och vaniljglass10,-

<p>Vilka äregentligendehemliga ingredienserna i den mytomspunna Ålandspannkakan? Det beror på vem du frågar. Ålänningarna älskar sin nationalrätt, men de har aldrig riktigt kunnat enas om den ska göras på risgryn eller mannagryn. Men även om ingredienserna varierar är smaken alltid fantastisk.</p>	
---	--

PIEENEN NÄLKÄÄN

Valkosipulileipää.....7,-
Ranskalaisia ja valkosipuli-majoneesia..... 7,-
Mustekalarenkaita, valkosipuli-majoneesia, sitruunaa ja ranskalaisia16,-
Gambas Pil pil16,-

KALA JA ÄYRIÄISET

Pieni/Iso
Savustettuja katkarapuja valkosipulimajoneesia, sitruunaa ja patonkia18,- / 30,-
Savustettua lohta ja ranskalaista perunasalaattia, sydänsalaattia, nobis-kastiketta ja sitruunaa32,-
Jättikatkarapusalaattia, Kananmunaa, Rhode Island-kastiketta, sitruunaa ja grillattua leipää24,-

KASVIS

Kasvishampurilainen cheddarä ja ranskalaiset21,-
Falafel-salaattia, ruokavehnää, tomaattisalsaa, kananmunaa, chili-jugurttikastiketta ja grillattua leipää20,-
Saataavissa myös vegaanisena.

<p>Mitkä ovat Ahvenanmaan pannukakun salaiset raaka-aineet? Se riippuu siitä, keneltä kysyt. Ahvenanmaalaiset rakastavat tätä kansallisruokaansa, mutta eivät osaa päättää pitäisikö se tehdä manna-puurosta vai riisipuurosta. Maku on silti aina yhtä herkullinen, vaikka raaka-aineet vaihtelevat.</p>	
--	--

PÄIVÄN ERIKOINEN

(Kysy tarjoilijalta)
Tarjoillaan ma-pe klo 11.00-13.00

LIHAA

Kananfileetä ”piri piri” Sydänsalaattia, caesarkastiketta, ruokavehnää ja grillattua leipää22,-
Reuben-leipää grillatulla häränlavalla, focacciaa, hapankaalia, suolakurk-kukastiketta ja ranskalaiset20,-
Nauticaltanin hampurilainen, pippurikastiketta, cheddar-juustoa, pekonia ja ranskalaiset (tarjoillaan medium)21,-
Häränfileevarras, ranskalaista perunasalaattia, punaviinikastiketta, sydänsalaattia ja chipotlea32,-

LAPSILLE

Makkaraa ja ranskalaiset10,-
Hampurilainen ja ranskalaiset10,-
Kananuggetit valkosipulimajoneesia ja ranskalaiset12,-

JÄLKIRUOKIA

Ahvenanmaan pannukakua, vadelmahilloa ja kermavaahtoa8,50

Pallo sorbettia.....6,-

Vaniljajäätelöä, marjoja ja suklaakastiketta12,-

Mustikka-vadelmapiirasta Tarjoillaan vaniljajäätelön kera10,-

SMALL DISHES

Garlic bread7,-
French fries with garlic mayonnaise7,-
Calamares with garlic mayonnaise and french fries16,-
Gambas pil pil16,-

FISH & SHELLFISH

Small/large
Smoked prawns with garlic mayonnaise, lemon and baguette 18,- / 30,-
Smoked salmon with french potatosalad, heart sal-ad, nobis sauce and lemon32,-
Salad with tiger prawns, eggs, Rhode Island sauce, lemon and grilled bread24,-

VEGETARIAN

Vegetarian burger with cheddar cheese and French fries 21,-
Falafel salad with wheat berry, tomato salsa, egg, chili yoghurt sauce and grilled bread 20,-

Vegan friendly on request.

DISH OF THE DAY

(Ask the waiter)
.....15,50
Served between 11.00-13.00 mon-fri

MEAT

Chicken thigh ”piri piri”, heart salad, Caesar sauce, Wheat berry and grilled bread22,-
Reuben sandwich with grilled bris- get, focaccia, sour cabbage, sour sauce and French fries20,-
Nauticaltans burger with peppar sauce, cheddar cheese, bacon and French fries (grilled medium)21,-
Fillet of beef skewer with French potato salad, red wine sauce, heart salad and chipotle 32,-

FOR THE KIDS

Grilled sausages with French fries10,-
Burger with French fries10,-
Chicken nuggets with garlic mayon- naise and French fries12,-

DESSERTS

Åland pan cake served with whipped cream8,50
One ball of sorbet6,-
Vanilla icecream with berries and chocolate sauce12,-
Blueberry-raspberry pie served with vanilla ice cream10,-

DRINKS

WINES

Sparkling
Tenuta Civranetta, Extra dry Prosecco (biodynamisk) 75 cl / 58,-12 cl / 12,-

White
Wolfberger Riesling organic, Alsace 75 cl / 55,-16 cl / 15,-
Domini del Leone, Veneto bianco, Glera, Chardonnay, Pinot gris, (ekologisk/vegan) 75 cl / 45,-16 cl / 12,-

Rose
2u Duas Uvas, Vinhos Regional, Lissboa75 cl / 45,-16 cl / 12,-

Red
Prunotto Dolcetto d’Alba, Piemonte 75 cl / 55,-16 cl / 15,-
Domini del Leone Rosso
Corvina, Merlot, Cabernet, Raboso (ekologisk, vegan)..... 75 cl/ 45,-16 cl / 12,-

NON - ALCOHOLIC

Sparkling
Freixenet Legero 20 cl12,-
Nydist Rabarbra, 16 cl12,-

Wines
Jacobs Creek, Unvined, 16 cl..8,50
Riesling/Shiraz, AUS.....

Beer **33 cl**
Estrella, Galicia Lager 25 cl..5,-
Wisby Bryggeri,
Easy rider bullddog IPA 6,50
Mikkeller, wheat ale 6,50

SOFT DRINKS

Soft drinks **25 cl**
Coca Cola3,70
Coca Cola Zero3,70
Sprite.....3,70
Fanta3,70
Juice.....3,70
Mjölk3,-
Lättöl, Koff.....4,30
Hartwalls Vichy3,70
Amalias, Rabarber-Fläder,Åland ..4,50
Amalias, Skumppis, Åland4,50
Amalias, Hallonlimonad, Åland..4,50
Peders Aplagård, Munkcider, Åland5,-

BEERS / CIDER / LONG DRINK

Tap beers **50 cl**
Karhu 4,6 %7,80
Kronenbourg Veteöl 5,0 %8,90

Stallhagen **33 cl**
Original7,80
Honung7,80
Pommern Pale ale8,-

Bottle
Brooklyn The Stonewall inn IPA9,50

Cider
Happy Joe Pear/ Dry Apple7,50

Long drink
Hartwall Original7,50
Hartwall Pineapple & Gin7,50

DRINKS

Rhubarb Spritz14,-
4 cl koskenkorva rhubarb,
2 cl koskenkorva vodka,
10 cl Nydist Rabarbra, vichy
Art Spritz.....14,-
4 cl Art Spritz,
10 cl Tenuta Civranetta prosecco, vichy
Elderflower cooler 13
4 cl Citadelle Jardin d’été gin, flädersaft , yuzo tonic



Nº1

nautical

60°05'50.2"N 19°55'36.7"E

A HISTORIC SETTING

Nautical is known for its exquisite food, its first-class service and for always delivering something out of the ordinary. Did you know that the restaurant offers for example private dining rooms suitable for both couples as well as larger groups?

The most exciting of them all is probably the “captain’s salon”, a room dating back to the 1950s where some of the most incredible business deals have been made throughout the years.

The restaurant also offers the best view of Pommern that you can find. The four-masted barge with its iron hull was built in 1903 in Scotland. It is the only remaining ship of its kind in the world and one of Åland’s most popular landmarks.