

GRUPPMENY À LA CARTE 2019

FÖRRÄTTER

Getost och rödbetor

honungsrostade rödbetor, friterad getost, riven getost och honeycomb

Toast skagen toppad med sikrom

handskalade räkor blandade med majonnäs, dill och rödlök på smörstekt toast

Krämig skaldjurssoppa

med blåmusslor, citroncrème och dillolja

Råbiff på åländsk oxfilé

serveras med tryffelmajonnäs, picklad rödlök, vispad äggula och rotsakschips

VARMRÄTTER

Stekt torskrygg

med blåmusselsås, bakad rödbeta och potatispuré med kastelholmsost

Skinnstekt laxfilé

med citronhollandaise, smörbakad purjolök, säsongens grönsaker och smörslungad potatis

Stekt majs kyckling

med fetastskum, soltorkad tomat, kronärtskocka, oliver och krämig svamprisotto

Grillad ibericogris

grillad pata negra karré med timjan- och rosmarinsky, salsa verde, rostad kålrabi, sidfläsk och tryffelpuré

Grillad oxfilé

med vitlökssmör, rödvinsky, rökt sidfläsk, haricots verts och potatisgratäng

OST

Indigos osttallrik

tre sorters prima svenska gårdsostar som serveras med fikonmarmelad och rostad brioche

DESSERTER

Halloncheesecake

med brownie och bär marinerade i lime och mynta

Crème brûlée

klassisk vaniljkräm med knäckigt täcke av bränt socker

Vit chokladmousse

med rårörda havtorn och havre crumble

Gammeldags vaniljglass

med varm kolasås, färska jordgubbar och maräng

PRIS: två rätter **44€** tre rätter **52€** fyra rätter **58€**

Vi ber er observera då ni beställer från vår gruppssupé måste samtliga i sällskapet enas kring en meny.

Givetvis gör vi undantag för specialkost som vegetariskt och allergier men då ber vi er

kontakta oss för förslag.

Alla priser är i euro inklusive moms och serveringsavgift.

Vi debiterar enligt beställt antal om avbeställningar inte meddelats oss på förhand.

Menyn gäller för grupper om minst 20 personer mot förhandsbeställning senast fyra dagar innan besök.

Välkommen!

indigo

RESTAURANG BAR Nygatan 1, AX-22100 Mariehamn, Tel. 358(0)18-16550

E-post: indigo@aland.net Hemsida: www.indigo.ax

