

## VIN/WINE

Glas 16 cl/Flaska 75 cl

### Vitt/White

Muros Antigos Escolha, Vinho Verde, Portugal 8.50€/39€

Chablis les Vieilles Vignes, La Chablisienne, Frankrike 12€/55€

Kung Fu Girl Riesling, Charles Smith Wines, USA 10.50€/45€

### Rött/Red

Gnarly Head Petite Sirah, USA 8.50€/39€

Torres Purgatori, Costers del Segre, Spanien 12€/55€

Black Stallion Pinot Noir, Los Carneros, USA 13.50€/59€

### Rosé

Mirabeau en Provence Rosé, Frankrike 8.50€/39€

Más Amor Rosé, Katalonien, Spanien 39€

Charles & Charles, Washington State, USA 42€

VI HAR MÅNGA FLER VINER – ÄVEN UTAN ALKOHOL. FRÅGA EFTER VÅR VINLISTA/ WE HAVE PLENTY MORE WINES. PLEASE ASK FOR OUR WINE LIST!

## BUBBEL/SPARKLING

Glas 12 cl/Flaska 75 cl

### Mousserande vin

Arthur Metz Crémant d'Alsace Brut Millésimé, Frankrike 8.90€/39€

Crémant du Jura, André et Mireille Tissot, Domaine Viticole, Frankrike 56€ (naturvin)

Arego Prosecco, Ruggeri, Italien 42€

### Champagne

Pommery Brut Royal 12.90€/69€

André Clouet Brut Rosé 75€

Pommery Grand Cru 2005 92€

Jaquesson Cuvée 740 89€

Billecart-Salmon Brut Réserve 149€ Magnumbutelj (1,5 lit)

2006 Dom Pérignon 265€

2003 Dom Pérignon 390€ Magnumbutelj (1,5 liter)

2002 Pommery Cuvée Louise 185€



VI HAR OCKSÅ ANNAN HÄRLIG ÖL FRÅN BLAND ANNAT FRÅN MIKROBRYGGERIerna OMNIPOLLO, TO ÖL, HET UILTJE, MIKKELLER OCH ANCHOR BREWING. KOLLA GRIFFELTAVLORNA ELLER FRÅGA PERSONALEN VAD VI HAR JUST NU.

## FLASKÖL/BOTTLED BEER

### Ålands eget öl på flaska (33 cl)

/Our own local stuff by bottle. Haven't tried it? Then it's about time.

Stallhagen Ill	5.50€
Stallhagen Delikat	5.50€
Stallhagen Honungsöl	6€
Stallhagen Pale Ale	6€
Stallhagen Red Ale	6€
Open Water Brewery, Lazy IPA	7.90€
Open Water Brewery, 10\$ Bills Session IPA	7.90€

### Övriga flaskor/Bottles

Strongbow Dry Apple Cider (33 cl)	5.80€
Happy Joe Apple Cider (27,5 cl)	5.80€
Happy Joe Pear Cider (27,5 cl)	5.80€
Briska Fläderscider	6.60€
Briska Rosécider	6.60€

## ALKOHOLFRITT/ NON ALCOHOLIC

### Från Åland/Local (33 cl)

Grannas: 100% naturlig äppeljuice/  
100% natural apple juice 3.90€

Peders Aplagård:  
Äppel/Krusbärs-cider 3.90€  
Äpple/Gooseberry cider 3.90€

Amalias Limonad:  
Jordgubb/Strawberry 3.90€  
Rabarber och fläder/  
Rhubarb and elder 3.90€

### Läsk/Soft drinks

Pepsi, Jaffa, 7-Up Free small 2.90€  
big 3.90€

Flaska/bottle (33 cl)  
Pepsi Max 3.50€

### Öl/Beer (33 cl)

Lapin Kulta lättöl 3 €  
Heineken 0,0% 3.90 €  
Mikkeller Drinkin' in the sun 0,3% 5.50€  
Brewdog Nanny State 0,5% 4.90 €



## LONG DRINK

Original Gin Long Drink Hartwall (40cl) på fat/On tap 6€

Ålands egen long drink på flaska (27,5 cl)  
/Locally made long drink, bottled

Antons Elixir:  
Jordgubb-Lime/Strawberry-Lime 6.90€  
Rabarber-Fläder/Rhubarb-Elder 6.90€



## FÖRRÄTTER/STARTERS

### Toast Skagen toppad med sikrom 13.90€ (L)

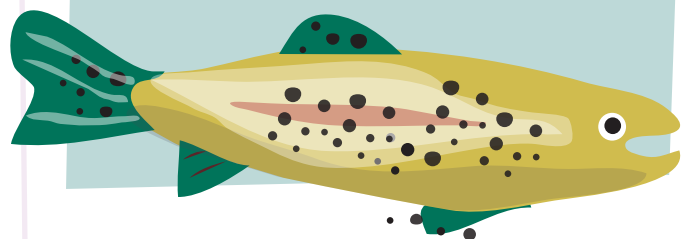
Handskalade räkor blandade med majonnäs, dill och rödlök på smörstekt toast

*Toast skagen with hand peeled prawns, mayonnaise, topped with roe*

### Råbiff 14.90€ (G, L)

Råbiff på åländsk oxfilé, serveras med confiterad äggula, shiitakesmaksatt majonnäs, picklad rödlök och tryffelchips

*Steak tartare of beef served with confit egg yolk, shiitake mayonnaise, pickled onion and truffle chips*



## SNACKS

### Jordnötter eller chilinötter 3€ (V, G, L)

*Peanuts or chili nuts*

### Rostade och saltade marconamandlar 3.90€ (V, G, L)

*Roasted marcona almonds*

### Ekologiska rotsakschips med gräslöksdipp 5.90€ (V, G, L)

*Potatis, palsternacka och rödbeta/ Organic beetroot, parsnip and potato chips with chive dip*

### En liten påse Grand Cru-chips. 3.50€ (V, G, L)

*Pipers Crisps 40 g, olika smaker/ Pipers Crisps chips 40 g, assorted flavors*

### Pommes frites med aioli 4€ Liten/small 6€ Stor/big (V, G, L)

Perfekt som snacks eller side order till råbiffen  
*French fries with aioli – perfect as a snack or side order when you are kinda both hungry and not ...*

"WHOEVER DRINKS BEER, HE IS QUICK TO SLEEP; WHOEVER SLEEPS LONG, DOES NOT SIN; WHOEVER DOES NOT SIN, ENTERS HEAVEN! THUS, LET US DRINK BEER!" MARTIN LUTHER, 1517



## MELLANRÄTTER/ SMALLER COURSES

### Rökta räkor 15.90€ (L)

En näve rökta räkor med aioli och rostat bröd  
*Smoked shrimps with aioli and toasted bread*

### Charkbricka 16.90€ (L)

Tunna skivor av fänkålssalami, Coppa och Cecina de Leon. Serveras med marinerade oliver, rustikbaguette och färskost med saltorkad tomat  
*Charcuterie platter with thin slices of Fennel salami, Coppa and Cecina de Leon. Served with marinated olives, rustic baguette and cream cheese with sun dried tomatoes*

### Stor toast Skagen toppad med sikrom 18.90€ (L)

Handskalade räkor blandade med majonnäs, dill och rödlök på smörstekt toast  
*Large toast skagen with hand peeled prawns, mayonnaise, topped with roe*

### Stor råbiff 19.90€ (G, L)

Råbiff på åländsk oxfilé, serveras med confiterad äggula, shiitakesmaksatt majonnäs, picklad rödlök och tryffelchips  
*Large steak tartare of beef served with confit egg yolk, shiitake mayonnaise, pickled onions and truffle chips*

## HUVUDRÄTTER/ MAIN COURSES

### Halloumi och kikärtsburgare 15.50€ (V, L)

Vår egengjorda vegoburgare på kikärter och halloumi. Serveras med sallad, picklad silverlök, tomat, saltgurka, umamidressing och pommes frites  
*Vegetarian burger made of chickpeas and halloumi, served with lettuce, pickled silver onions, tomato, pickles, umami dressing and french fries*

### Varmrökt forell 18.90€ (G, L)

Serveras med pepparrostscrème och nygotatissallad med sparris, vårlök, rädisa, sockerärter samt en citron och örtsallad  
*Smoked salmon served with horseradish cream and potato salad with asparagus, spring onions, radish, sugar snaps and a salad with herbs and lemon*

### Indigos ost- och baconburgare 16.90€ (L)

Högrevsburgare på 100% åländskt nötkött serveras med tomat, sallad, picklad silverlök, saltgurka, umamidressing och pommes frites  
*Indigo's cheese and bacon burger served with tomato, pickles, salad, pickled silver onion, umami dressing and fries*

### Steak sandwich 21.50€ (L)

Helgrillad biff på stekt surdegbröd med dijonnaise, örtsallad, vaxböna, sparris, tomat, rostad lök och pommes frites  
*Grilled steak on fried sourdough bread with dijonnaise, lettuce, asparagus, haricots verts, tomato, roasted onions and fries*

## SALLADER/SALADS

### Chèvre och rödbeta 14.90€ (V, L)

Sallad med honungsrostade rödbetor, getost, matvete, saltorkad tomat, rostade nötter och balsamicodressing  
*Salad with chèvre, honey roasted beetroots, wheat berry, sun dried tomatoes, roasted nuts and balsamico dressing*

### Kycklingsallad 15.80€ (L)

Kycklingröra med paprika, purjolök och chili serveras med örtmarinerad pasta, romansallad, knaperstekt bacon, majs och ananas  
*Salad with a mix of chicken, pepper, chili and leek, served with marinated pasta with herbs, crispy bacon, corn and pineapple*

## À LA CARTE

Dessa rätter kräver längre tillagning. Men det är värt tiden, vi lovar.

*These dishes take slightly longer to prepare. But it's worth it!*

### Tonfisk 34€ (G, L)

Fänkålssotad tonfisk serveras med grillad scampi, wasabicrème, rostad sötpotatis, sesamknäcke och en sallad på pak choi, morot, zucchini, fänkål, silverlök och koriander  
*Grilled tuna served with served with grilled scampi, wasabi cream, roasted sweet potatoes, sesame crisp and a salad of pak choi, carrot, zucchini, fennel, silver onion and coriander*

Vi rekommenderar till tonfisken  
*/We recommend with the tuna Kung Fu Girl Riesling, Washington State, USA glas 10€ flaska 45€*

### Oxfile 34.90€ (G, L)

Grillad åländsk oxfile med kapris och kumminsaksatt friterad nygotatis, svart vitlöksmör, rödvinssky, tomat och bönsallad  
*Grilled fillet of beef served with capers and cumin flavored deep fried potatoes, black garlic butter, red wine sauce, tomato and bean salad*

Vi rekommenderar till oxfilén  
*/We recommend with the filet of beef Torres Purgatori, Costers del Serge, Spanien glas 13€ flaska 55€*

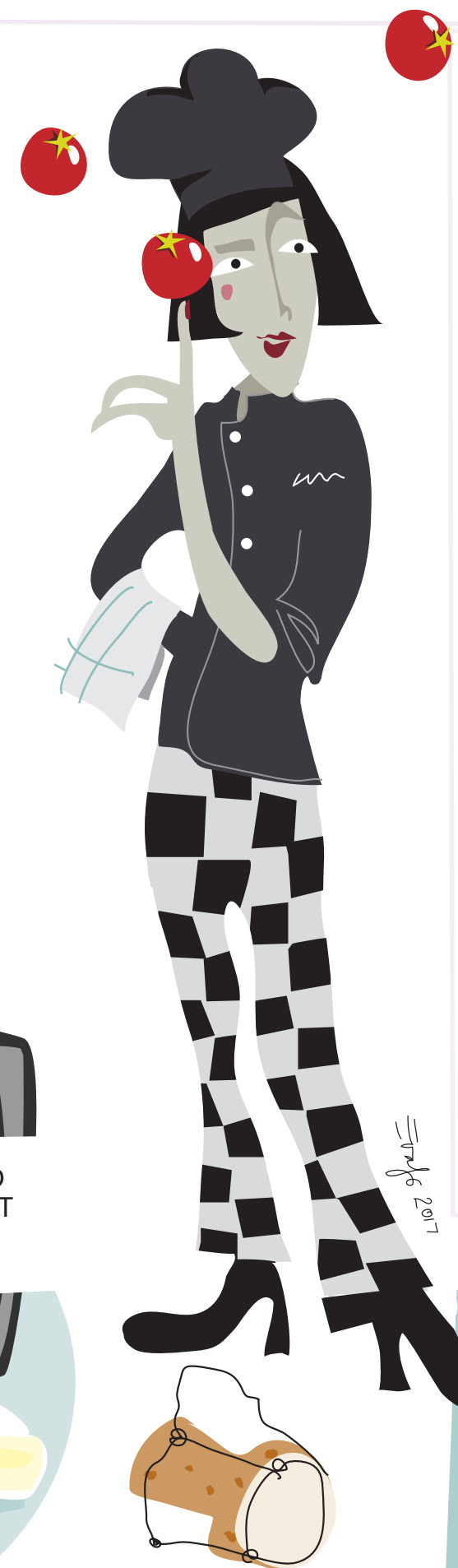
## OSTAR/CHEESE

### Gårdsostar 14€

Himmelsraften från Oviken, Majros från Påverås och Hillsand Blå från Hillsands getgård, serveras med fikon och portvinsmarmeld, rostad brioche och valnötter

*Cheese Platter, three kinds of cheese from Swedish farms served with fig and port wine marmalade, roasted brioche and walnuts*

Till osttallriken rekommenderar vi/  
*We recommend with the cheese platter ett glas Dow's Late Bottled Vintage Port 7€ (8 cl) eller en flaska 28€ (37,5 cl)*



## TILL SIST/AND LAST..

### Färska jordgubbar 13.90€ (G)

Jordgubbar rårörda med mynta, lime, rom och farinsocker, serveras med gammaldags vaniljglass  
*Fresh strawberries marinated with mint, lime, rum and brown sugar, served with vanilla ice cream*

### Rabarberdröm 13.50€

Ungnsbakad rabarber, glass smaksatt med farin och brynt smör, jordgubbssirap samt mandel och pistageflarn  
*Baked rhubarb, ice cream flavored with brown sugar and browned butter, strawberry syrup and almond and pistachio crisp*



### Indigo snickers 13.50€ (L)

Mörk chokladbrownie, dulce de leche, jordnötscrème och karamelliserade popcorn  
*Dark chocolate brownie, dulce de leche, peanut cream and caramelized popcorn*

### Gammaldags vaniljglass med sås (G)

Välj mellan choklad, kiniski eller hallon  
*Vanilla ice cream with choice of sauce: chocolate, caramel or raspberry*  
1 kula/scoop 4€  
2 kulor/scoops 6€  
3 kulor/scoops 8€

### Indigos chokladpraliner 5€ (G)

En mörk och en vit chokladtryffel med smakerna cognac och apelsin  
*Indigo's chocolate truffles: Truffles flavored with cognac and orange*

## AFTER DINNER ...

### Hot drinks 8.90€ (4 cl)

Irish Coffee  
Spanish Coffee  
Dom Coffee  
Grand Colombia  
After Eight  
Lumumba  
.....and more



Törstig? Kolla in nästa sida!  
*Thirsty? Check out the next page!*