

# Åländsk Sommar

## OXFILÉTATAKI

Lätthalstrad cider- och örtgravad åländsk oxfilé med syrad lök, äppelchutney, ramslöksmajonnäs och rotsakschips (G, M)

Vi rekommenderar:  
Telmo Rodriguez, Corriente Rioja  
Spanien 16 cl

## ABBORRE

Smörstekta åländska abborrfiléer med sandefjordsås, ramslöksolja, åländska sommarprimörer och dillgravad potatis från Jeppas i Gottby (G, L)

Vi rekommenderar:  
William Fevre, Chablis Frankrike 16 cl

## ÅLANDSPANNKAKA À LA JULIA

Mannagryns-crèmeux, brynt smörskum, hallonkompott, kardemummacrumbler, salt kolaflarn och färskt plommon (L)

Vi rekommenderar:  
Torres, Moscatel Oro Spanien 8 cl

## TRE RÄTTER 62

## VINPAKET 38

G = glutenfri  
L = laktosfattig  
M = mjölkfri

# Förrätter

## **BURRATA** **15.90**

Burrata med färska jordgubbar, gul cocktailtomat, svarta oliver, ruccola- pesto och basilikacrostini (V)

## **TOAST SKAGEN** **16.90**

Handskalade räkor blandade med majonnäs, citron, dill och rödlök på smörstekt toast, toppad med sikrom (L)

## **CEVICHE** **16.90**

Ceviche på pilgrimsmussla och tonfisk med tigers milk, avokado, silverlök, selleri, jalapeño, gräslök, ingefära och korianderolja (G, L)

## **OXFILÉTATAKI** **17.90**

Lätthalstrad cider- och örtgravad åländsk oxfilé med syrad lök, äppelchutney, ramslöksmajonnäs och rotsakschips (G, M)

G = glutenfri  
L = laktosfattig  
M = mjölkfri  
V = vegetarisk

# Varmrätter

## **PITARODIA À LA GUSSE** 29.50

Friterade kikärtskroketter serveras med blomkålspuré, rostad blomkål, stekt minizucchini, zucchini-blomma, brynt smör och krossad rökt mandel (V, G)

## **ABBORRE** 38

Smörstekta åländska abborrfiléer med sandefjordsås, ramslöksolja, åländska sommarprimörer och dillgravad potatis från Jeppas i Gottby (G, L)

## **TONFISK** 39

Lätthalstrad tonfisk, apelsin vinägrett, ljummen sallad niçoise på nypotatis, sparris, vaxbönor, roman-sallad, syrad lök, cocktailtomat, kapris, pulver på torkade svarta oliver, confiterad äggula och nobisdressing (G, M)

## **IBERICO** 39

Grillad innerfilé av Ibericogris, glaserade Iberico rib fingers, friterad pimientos de padron, pico de gallo salsa, Gusses gula tomat- och paprikaketchup, friterad potatis uppvänd i mojo rojo (G, M)

## **PEPPARSTEK** 44

Pepparstek på åländsk oxfilé med krämig cognacssås, smörstekt minimorot, sparris, vaxbönor och confiterad bakpotatis (G, L)

G = glutenfri  
L = laktosfattig  
M = mjölkfri  
V = vegetarisk

# Ost

## **DRUNKEN DOG** 16.90

Rödkitt-, blåmögel- och vitmögel-ost från Troldhede Mejeri dränkt i Stauning Rye whisky, serveras med marmelad på gröna tomater och salta kex

# Efterrätter

## **ÅLANDSPANNKAKA À LA JULIA** 14.90

Mannagryns-crèmeux, brynt smörskum, hallonkompott, kardemummacrumble, salt kolaflarn och färskt plommon (L)

## **JORDGUBBAR OCH FLÄDER** 14.90

Vispad fläderpannacotta, färska jordgubbar, rostad smuldeg med brynt smör, mandelmaräng och lemoncurd (G, L)

## **CHOKLAD OCH NÖTTER** 14.90

Mjuk pistagekaka, hasselnötsglass, mörk chokladkräm, karamelliserade pecannötter och salt kinuski (L)

## **GLASS ELLER SORBET** 5 /kula

Vi har olika smaker av hemlagad glass och sorbet, fråga gärna efter kvällens sorter (G)

## **INDIGOS CHOKLADPRALINER** 3.90 /st

Härliga chokladpraliner i olika smaker (G)

G = glutenfri  
L = laktosfattig

# À La Carte

SERVERAS I RESTAURANGEN FRÅN KL. 17.00

## Förrätter

### BURRATA 15.90

Burrata med färska jordgubbar, gul cocktailtomat, svarta oliver, ruccolapesto och basilikacrostini (V)

### TOAST SKAGEN 16.90

Handskalade räkor blandade med majonnäs, citron, dill och rödlök på smörstekt toast, toppad med sikrom (L)

### CEVICHE 16.90

Ceviche på pilgrimsmussla och tonfisk med tigers milk, avokado, silverlök, selleri, jalapeño, gräslök, ingefära och korianderolja (G, L)

### OXFILÉTATAKI 17.90

Lätthalstrad cider- och örtgravad åländsk oxfile med syrad lök, äppelchutney, ramslöksmajonnäs och rotsakschips (G, M)

## Efterrätter

### ÅLANDSPANNKAKA À LA JULIA 14.90

Mannagryns-crèmeux, brynt smörskum, hallonkompott, kardemummacrumbles, salt kolafärlar och färskt plommon (L)

### JORDGUBBAR OCH FLÄDER 14.90

Vispad fläderpannacotta, färska jordgubbar, rostad smuldeg med brynt smör, mandelmaräng och lemoncurd (G, L)

### CHOKLAD OCH NÖTTER 14.90

Mjuk pistagekaka, hasselnötsglass, mörk chokladkräm, karamelliserade pecannötter och salt kinuski (L)

### GLASS ELLER SORBET 5 / kula

Vi har olika smaker av hemlagad glass och sorbet, fråga gärna efter kvällens sorter (G)

### INDIGOS CHOKLADPRALINER 3.90 / st

Härliga chokladpraliner i olika smaker (G)

## Varmrätter

### PITARODIA À LA GUSSE 29.50

Friterade kikärtskroketter serveras med blomkålspuré, rostad blomkål, stekt minizucchini, zucchini-blomma, brynt smör och krossad rökt mandel (V, G)

### ABBORRE 38

Smörstekta åländska abborrfileer med sandefjordsås, ramslöksolja, åländska sommarprimörer och dillgravad potatis från Jeppas i Gottby (G, L)

### TONFISK 39

Lätthalstrad tonfisk, apelsinvinägrett, ljummen sallad niçoise på nypotatis, sparris, vaxbönor, romansallad, syrad lök, cocktailtomat, kapris, pulver på torkade svarta oliver, confiterad äggula och nobisdressing (G, M)

### IBERICO 39

Grillad innerfile av Ibericogris, glaserade Iberico rib fingers, friterad pimientos de padron, pico de gallo salsa, Gusses gula tomat- och paprikaketchup, friterad nypotatis uppvänd i mojo rojo (G, M)

### PEPPARSTEK 44

Pepparstek på åländsk oxfile med krämig cognacssås, smörstekt minimorot, sparris, vaxbönor och confiterad bakpotatis (G, L)

## Ost

### DRUNKEN DOG 16.90

Röd kitt-, blåmögel- och vitmögelost från Trolldhede Mejeri dränkt i Stauning Rye whisky, serveras med marmelad på gröna tomater och salta kex

G = glutenfri  
L = laktosfattig  
M = mjölkfri  
V = vegetarisk