

Bistromeny

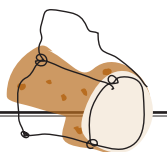
Till oss på Indigo kan du komma för att mätta magen eller släcka törsten lunch, middag och kväll – året om. Sedan starten 2004 har vi alltid främst velat vara ett ställe att trivas på. Musik-quiz, DJ-spelningar, AW, vinprovningar, nyårssupéer, utställningar, konserter ... det gamla glasbruket som vi flyttade in i för mer än 20 år sedan sjuder av liv.

Självklart har vi också ambitionen att servera högklassig mat både i bistron och à la carten. Vi letar ständigt nya bra viner till vinkällaren och tar in öl från mikrobryggerier runt om i världen. Våra ambitiösa bartendrar använder bara färskpressade juicer och naturliga råvaror i drinkarna.

Men det allra viktigaste är ändå att du ska känna dig välkommen till oss. Som till ditt andra vardagsrum.

Bubbel

Ett oslagbart sätt att börja en måltid ...



CHARLES HEIDSIECK

14.90/89

Brut Réserve champagne

ARTHUR METZ

9.90/45

Brut Millésimé Crémant d'Alsace Frankrike



Cocktails

Hantverkskonst från våra bartenders.

AMALFI SPRITZ

13

6 cl hemgjord bitter Limoncello
9 cl Arthur Metz Crémant d'Alsace
Clubsoda

NEGRONI SBAGLIATO

13

2 cl Campari
2 cl söt Vermouth
6 cl Arthur Metz Crémant d'Alsace

LYNCHBURG LEMONADE

13

2 cl Jack Daniel's
2 cl Cointreau
Sour Mix (citronjuice & simple syrup)
Angostura Orange
Angostura Bitter
Citronjuice

ÅLAND GIN & TONIC

12

4 cl Åland Distillery Gin
Elderflower Fever Tree Tonic
Citronklyfta

DRY MARTINI À LA INDIGO

12

4 cl Opihr Gin
1 cl torr Vermouth
Oliver

BLUEBERRY MULE

12

4 cl Smirnoff Vodka
Blåbärspuré
Limejuice
Fever Tree Ginger Beer



Ett historiskt hus

I Mariehamn finns inte många gamla stenhus bevarade. Byggnaderna i det här kvarteret är ett lyckat undantag.

På 1870-talet uppförde skeppsredaren och köpmannen Victor Starck två magasin för sin skepps- och partihandel. Ett i tegel och ett i granit. I magasinerna lagrades cement, spik och alla sorters byggvaror. Lagret fungerade också som brännvinslager. För att göra lagret inbrottsäkert sattes galler för fönstren i magasinet. Därför nyttjades magasinet också som fängelse under en period.

Nu för tiden är det mer uppsluppet i huset då Calypsos discokolor snurrar och våra DJs dansar på borden med gästerna

Idag är lilla torget, som platsen kallas i folkmun, Mariehamns nöjescentrum med café, pizzerior, burgarställe och flera krogar.

Snacks till drinken

SALTA TORROSTADE NÖTTER 3
Välj mellan nötmix eller jordnötter

EKOLOGISKA
ROTSAKSCHIPS 5.90

Chips av potatis, rödbeta och
palsternacka, serveras med
gräslöksdipp

OLIVER 6
Marinerade med
persilja, citron och vitlök

Ultimat rajraj

SALTGURKA, SMETANA L G V 6/12
MED ÅLÄNSK HONUNG
Med iskall vodka (2/4 cl) 3/6



Indigo enligt Tiina

Bildkonsten på väggarna är gjord av Tiina Tahvanainen, en erfaren kreativ frilansfotograf med ett fantastiskt bildspråk och öga för detaljer.

Mer av hennes vackra bilder hittar du i vår prisbelönta kokbok "Mat Vin Sprit Kärlek".



Indigo enligt Eva-Jo

Målningarna på väggarna bland annat i trappan, vinrummet, rökplanket och utebaren är målade av Eva-Jo Hancock som är en hängiven designer, entreprenör och konstnärssjäl. Hon har även hjälpt oss med inredningen, menyernas formspråk och inte minst formgivit och illustrerat vår vår fina bok som vi är grymt stolta över.

Förrätter



TOAST SKAGEN L

16.90/24.90

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

Går att få som som förrätt eller mellanrätt!

LAMM L

16.90

Råbiff på kryddstodad lammfilé (NZ) serveras med parmesan- och svart vitlöksmajonnäs, ölkokt lök, syrad kålrot, råhyvlade champinjoner och potatiscrisp, parmesan och svart vitlöksmajonnäs

Mellanrätter (perfekta att dela!)

TIROKAFTERI L

15.90

Grekisk färskostkräm med örter och olivolja, marinerade oliver, parmaskinka och italienskt flatbröd.

PINSA GIARDINO

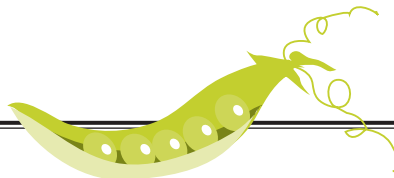
16

Med chèvre, päron, valnötter, honung och crème fraiche

PINSA CAMPI

16.50

Med serranoskinka, mozzarella, tomat, balsamicosirap och ruccola



Klassiker

GUSSES PASTA VONGOLE M

24.90

Spagetti med venusmusslor, zucchini, pinjenötter, röd chili, vitlök och vittvin, toppad med handskalade räkor och citronzest

BIFF RYDBERG G L

29

Biff Rydberg på stekt tärnad oxfilé (FI), råstekt potatis och stekt lök serveras med dijonsenapskrème och äggula

Huvudrätter

DAGENS HUSMAN 14.90

serverar vi måndag-torsdag från kl 15. Efter säsongernas råvaror och kökets inspiration. Fråga din servitör vad vi serverar idag!

INDIGOS OST- OCH BACONBURGARE L 19.90

180 g. BBQ-glacerad burgare på åländskt högrev med Ålands specialost, bacon, biffomat, sallad, picklad rödlök, saltgurka, Indigos burgardressing och pommes frites

VECKANS SANDWICH L 15.90

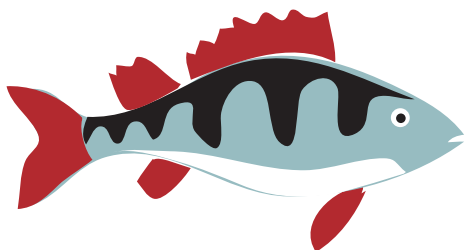
Smörstekt baguette med kräftskagen och kokt ägg, serveras med en liten sallad

VECKANS SALLAD G 15.90

Sallad med chèvre, honungsrostade rödbetor, valnötter, päron, quinoa, tomat, gurka och balsamicosirap

VECKANS VEGETARISKA V L 15.90

Ricotta och spenatfylld cannelloni med riven ost, grädde, salviabrynt smör, rostade hasselnötter, riven parmesan och rucola



À la carte

GÖS G L 38

Smörstekt åländsk gösfilé med sandefjordsås, forellrom, fänkålssallad och småpotatis slungad i brynt smör

2024 *Domaine du Pré Semlé, Sancerre Frankrike* V E 14.50/65

OXFILÉ G L 44

Grillad finsk oxfilé med bearnaisesås, rödvinnssky, grillad sparris och hantverkspommes

2021 *Torres, Purgatori Costers del Serge Spanien* V 15/65

Side orders

VITLÖKSBRÖD 6.50
L V

Stekt vitlöksbröd med aioli

EKOLOGISKA 5.90

RÖTSAKSCHIPS MED GRÄSLÖKSDIPP
G L V

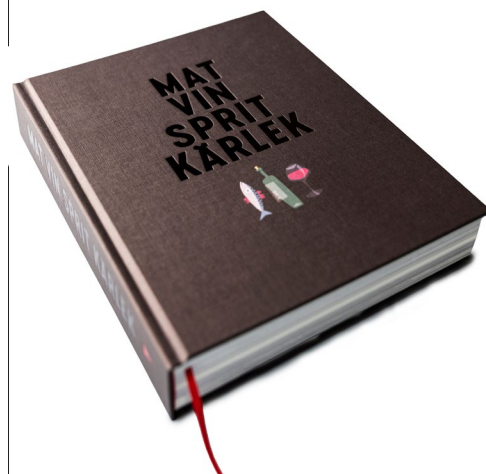
Potatis, palsternacka och rödbeta

POMMES FRITES 4/6

MED AIOLI
G V M

SALTGURKA, SMETANA, 6/12

OCH ÅLÄNSK HONUNG
G V L



Nu kan du ta med indigo hem

Sagan om Indigo. Och en kokbok, vinbok, drinkbok, glasguide, nostalgitripp...

En prisbelönt tegelsten som vi är mäktigt stolta över.

Guld i Gourmand Awards 2025 och vinnare i Nordisk måltidslitteratur 2025 av Måltidsakademien med motiveringen "En jubileumskronika om restaurang Indigo. Alla på Indigo har bidragit till denna kärleksförklaring till maten, vinet, spriten och kärleken ...]"

Vi håller med! Ta med Indigo hem ... boken säljs här på Indigo så länge lagret räcker för 55 €.



Söta viner till desserten (8 cl)

FRANKRIKE

2022 Castelnau de Suduiraut, Sauternes	11
2016 Gérard Bertrand, Riversaltes Ambré	10.50

PORTUGAL

2020 Dow's, Late Bottled Vintage Port	9.50
---------------------------------------	------

SPANIEN

Torres, Moscatel Oro	9.50
Lustau, Moscatel Emilín	12

UNGERN

2021 1413 Disznókő, Tokaji édes Szamorodni	9.80
--	------

ITALIEN

2023 Donnafugata, Kabir Moscato di Pantelleria doc Italien	9.90
--	------

Flaskor

PORTUGAL

2000 Dow's Vintage Port (75 cl)	120
---------------------------------	-----

Ost

DRUNKEN DOG

16.90

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

Vinrekommendation till osten:
Dow's Late Bottled Vintage Port

Glas 8 cl	9.50
Flaska 37,5 cl	34



Dessarter

PANNACOTTA G

14.90

Vispad lakritspannacotta, citronmaräng, lemoncurd, halloncoulis och lakritsflarn

CAMILLAS BANOFFEE L

14.90

Mjuk hasselnötskaka, mousse på dulce de leche, choklad- och nötkräm samt bananglass

CHOKLAD OCH KÖRSBÄR G L

14.90

Chokladcremeux, körsbär inkokt i vanilj och stjärnanis, puffat ris och vispad vaniljcrème fraîche

VANILJGLASS MED SÅS G

Välj mellan choklad-, kinuski- eller hallonsås
1 KULA 5 € ♦ 2 KULOR 7 € ♦ 3 KULOR KULOR 9 €

INDIGOS CHOKLADPRALINER G

3.90

Härliga små chokladpraliner i olika smaker (pris/styck)

DAGENS SÖTA 7.90

Fråga oss vad kallskänken har för gott just idag!



Kaffe- drinkar



IRISH COFFEE 12.50

4 cl Jameson Irish Whiskey
Farinsocker
Kaffe
Grädde

SPANISH COFFEE 12.50

Licor 43
Kaffe
Grädde

GRAND COLOMBIA COFFEE 12.50

2 cl Grand Marnier
2 cl Kahlúa Coffee Liqueur
Kaffe
Grädde

AMARETTO COFFEE 12.50

4 cl Amaretto
Kaffe
Grädde

AFTER EIGHT 12.50

4 cl Crème de Menthe
Varm choklad
Grädde

ROLLO 12.50

2 cl De Kuyper Butterscotch
2 cl Jaloviina
Varm choklad
Grädde

Te och kaffe

TE	3
AROMATISERAT SVART	3
GRÖNT	3
ROOIBOS <i>rött, koffeinfritt</i>	3

NUTCRACKER 12.50

2 cl Frangelico Hazelnut liquor
2 cl Bailey's Irish Cream
Varm choklad
Grädde

ESPRESSO MARTINI 13

2 cl Absolut Vanilj Vodka
2 cl Espressoinfuserad Smirnoff Vodka
Salt karamellsirap
Dubbel Espresso

CARAJILLO 13

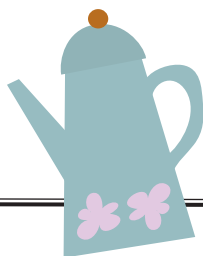
3 cl Havana Club Añejo 7 años
1 cl Licor 43
Espresso

BLACK FOREST 13,50

2 cl Hennessy VSOP Cognac
2 cl Cherry Heering
1 cl Dark Chocolate Liqueur
The Bitter Truth Spiced
Chocolate Bitters
Chokladsirap

HOT SHOT 6.50

2 cl Galliano Vanilla
Kaffe
Grädde



KAFFE	3
ENKEL ESPRESSO	3
DUBBEL ESPRESSO	3.90
CAPPUCCINO	4.50
LATTE	4.90



Jämna onsdagkvällar:

kom och pubquiza!

Varannan onsdag höst, vinter och vår gästas vi av Icke Hancock och Inger Vannan som drar vårt crazy populära pubquiz. Kluriga frågor, musik, trevligt häng och fint pris till vinnaren. Själva quizet är gratis och du kan tävla själv eller i lag. Quizet börjar prick 19.00, så kom gärna i god tid för att hinna beställa och vara redo, och vill du äta rekommenderar vi att du bokar bord. Folkligt, festligt, fullsatt!



Livemusik i bistron

I samarbete med Klubb Ettan (Grulle Eklund) arrangerar vi livespelningar uppe i baren. Här har storheter som Supersuckers, H. Self, Spiders, The Courettes, Miranda and The Beat spelat för att nämna några. Vi har även mer lokala framträdanden nu som då med allt från Durak, AB Livet, Jenny Don't and The Spurs, Gycklarnas Afton till kända och okända DJs som Per Hagman, Kristoffer Triumf, Liselott, Mats Löfström (ja Ålands representant i riksdagen) och våra kompisar Simon, Nils och Martin. För att hålla dig uppdaterad följ oss gärna på Facebook eller Instagram.

Drick barnsligt!

Amalias limonadfabrik och Grannas är Ålands egna mikrofabriker. Där görs världens godaste fruktdrycker (tycker vi i alla fall) för barn i alla åldrar – tillverkade för hand, fullproppade med färska frukter och bär som vuxit nära.

GRANNAS 4
Färskpressad
Äppeljuice (33 cl)

AMALIAS LIMONAD 4
Jordgubb (33 cl)

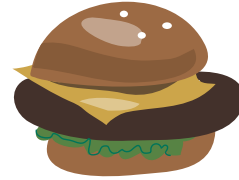
Rabarber-Fläder (33 cl) 4



Läsk

Gul Jaffa (33 cl) 3.90
Pepsi 3/4
Pepsi Max 3/4
7-Up Zero Sugar 3/4

Barnmeny



Meny för våra yngsta gäster!. Här några klassiker för barnen. Det går också att beställa en barnportion från vuxenmenyn, då till 2/3 av priset. Det går naturligtvis fint att byra tillbehör. Prata med servisen så löser vi det!

Förrätter

Grönsaksstavar med Rhode Island 4.90
Majschips med dipsås 4.90

Varmrätter

DAGENS FÄRSKA FISK 12.50
Serveras med liten sallad, kokt potatis, potatismos eller pommes frites

VEGETARISK HAMBURGARE 12.50
Barnhamburgare med stekt halloumiost, sallad och tomat, serveras med pommes frites och dipsås

HAMBURGARE FIN 12.50
Barnhamburgare med ost, sallad och tomat, serveras med pommes frites och dipsås

GRILLAD WIENERKORV AX 12.50
Dahlmans wienerkorv med pommes frites och liten sallad

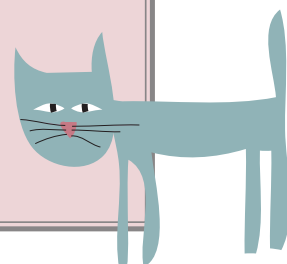
FRASIGA KYCKLINGNUGGETS FIN 12.50
Friterade kycklingnuggets med pommes frites, liten sallad och Rhode Islanddipp

GUSSES PASTA BOLOGNESE FIN 12.50
Serveras med riven parmesan con molto amore



Dessert

GAMMELDAGS VANILJGLASS 5
med valfri sås: choklad, kola eller hallon.
Serveras med smarriga marängar och bär.



Viner

Vår ambition är att erbjuda en avslappnad men kunnig vinservice. Här nedan har vi listat vinerna vi serverar per glas. Nyfiken på fler? I vår vinlista hittar du mer än 150 viner från hela världen. Både traditionella, pålitliga producenter och udda, moderna vinmakare. Fråga din servitör! Vi har förstås också viner utan alkohol.



Vin på glas

CHAMPAGNE/SPARKLING 12 CL/FLASKA

2022 Arthur Metz, Brut Millésimé Crémant d' Alsace Frankrike	9.90/45
Charles Heidsieck, Brut Réserve Champagne V	14.90/89

VITT 16 CL/FLASKA

2023 Anselmo Mendes, Muros Antigos Escolha Vinho Verde Portugal V	9.90/45
2024 Domaine du Pré Sémilé, Sancerre Frankrike E V	14.50/65
2023 Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner Langelois Österrike V	14.90/59
2021 La Chablisienne, Chablis Les Vénérable Frankrike E	15/62

RÖTT 16 CL/FLASKA

2023 Gnarly Head, Cabernet Sauvignon Kalifornien USA	9.90/45
2022 Montes Alpha, Pinot Noir Chile V	14/55
2020 Hewitson, Ned & Henry's Shiraz Austalien V	14.50/56
2021 Torres, Purgatori Costers del Serge Spanien	15/65

ROSÉ 16 CL/FLASKA

2023 Mirabeau, Côtes de Provence Frankrike	9.90/45
--	---------

Tips ur vinkällaren

RIESLING RIED LOIBENBERG 89 SMARAGD, ÖSTERRIKE

Fantastiskt vitt vin från hyllad vingård. Fyllig smak av exotisk frukt och citrus som kombinerar kraft och fräschör. Även deras Grüner Veltliner är suverän.

TORRES MAS LA PLANA 98/120/145

1979 slog Mas La Plana från Penedès i Spanien världens största cabernetviner i Gault & Millau Wine Olympics och vinet förklarades ikoniskt. Vinet har därefter behållit sin kultstatus.

Du vet väl om våra ...

dryckes-provningar

På Indigo är vi passionerade entusiaster när det kommer till vin, sprit, öl och andra drycker. Vi delar gärna med oss av vår kunskap så skicka en förfrågan om du vill förkovra dig och ha en kul och inspirerande provning med vännerna eller företaget.

Provningarna passar bäst i veckorna när det är lite lugnare. Ofta får du träffa Lina Dumas, sommelierutbildad på Ecole des Vins et Spiriteux i Paris. Lina har drivit krog i Montpellier och samarbetar sedan 2011 med Veuve Clicquot. Just därför är det också extra roligt att ha en skumpaprovning med henne!

Mer utförlig information och priser på hemsidan, indigo.ax



150 sorter i vinkällaren:

Smaka ur Ålands starkaste vinlista

Ja det är så klart tycke och smak men vi hari alla fall Ålands största vinlista, sett till utbud och antal flaskor, kärleksfullt kurerade.

Vi kan stoltsera med rariteter som Jacques Selosse Inital, Domaine Auguste Clape Cornas, Grange des Pères, Vega Sicilia Unico, Massolino Barolo, Ridge Monte Bello och Felton Road Block 5 för att nämna några favoriter bland våra drygt 150 olika viner.



Baren tipsar:

Världens bästa åländska öl!

Vi är väldigt malliga över att lilla Åland har två, snart tre mikrobryggerier. De två etablerade bryggerierna är Stallhagen i Finström och Open Water Brewery i Lemland. Dessutom öppnar Jesper och Zaida på kompiskroger Park snart ett eget bryggeri – kul och spännande.

Stallhagen har ett brett och publikt sortiment. Många gillar honungsölet smaksatt med äkta åländsk honung och Portern har vunnit flera prestigefyllda priser. Bryggeriet gör även säsongsöl som sommarölen Hoppy Lager och julölen Bock där åländske konstnären Jonas Wilén har designat etiketten.

Open Water Brewery startades av några ölälskande kompisar, som ville brygga öl som de själva gillar. De gör mindre bryggningar av sorter som ibland kan vara lite udda med namn som Old & Bitter, Lazy IPA, Kvack! Kvack! Boom!, Sea Wasp och Farm House. Utbudet varierar men är alltid intressant och av väldigt hög kvalitet.

AW-fredag hela dagen

Vi kör After Work alla fredagar kl 15–20. AW-priser på öl och vin gäller från kl 11, så perfekt om du vill ta en pilsner eller ett glas vin till fredagslunchen.

Öl

För oss är öl en passion och på vår öllista hittar du många intressanta sorter från våra favoriter bland mikrobryggerierna. Från importerat på flaska till öl på fat, både välkända ölsorter och nya bekantskaper. Fråga gärna personalen för aktuellt utbud, vi berättar gärna mer!

Åländsk öl

STALLHAGEN

Original III G	4,5% (33 cl)	7.00
Honung	4,7% (33 cl)	7.50
Delikat	4,7% (33 cl)	7.50
Baltic Porter	7,0% (33 cl)	8.50

OPEN WATER BREWERY

Public Demand	5,5% (33 cl)	8.90
Nelson, Hoppy Pale Ale	5,4% (33 cl)	8.90
Lazy IPA	6,3% (33 cl)	8.90
Paradoxale, Black IPA	6,1% (33 cl)	8.90
Jonas, Jonas, Jonas	5,5% (33 cl)	8.90

Vi är vådligt
stolta över att vi är
enda krogen på Åland
som har Guinness
på fat!

Öl på fat

Heineken 5,0%	(33 cl)	7.50
Heineken 5,0%	(50 cl)	8.90
Stallhagen III 4,5%	(33 cl)	7.00
Stallhagen III 4,5%	(50 cl)	8.40
Stallhagen Hoppy 5,0%	(33 cl)	7.50
Stallhagen Hoppy 5,0%	(50 cl)	8.90
Stallhagen Red Ale 5,5%	(33 cl)	7.50
Stallhagen Red Ale 5,5%	(50 cl)	8.90
Lagunitas IPA 6,2%	(33 cl)	7.90
Lagunitas IPA 6,2%	(50 cl)	9.50
Guinness Irish Stout 4,2%	(50 cl)	9.90

Öl på flaska

SVERIGE DUGGES

Tropic Thunder, Fruit Sour 4,5% (33 cl) 9.20

Mango, Mango, Mango, Fruit Sour 4,5% (33 cl) 9.20

SPANIEN DAURA

Damm, Lager G 5,4% (33 cl) 7.90

ENGLAND THEAKSTON

Old Peculier, Old Ale 5,6% (44 cl) 8.20

RIDGEWAY BREWING

Bad King John, Porter 5,8% (50 cl) 9.20

Lump Of Coal, Stout 7,5% (50 cl) 9.20

MEXIKO

MOCTEZUMA BREWING CO
Sol, Lager 4,5% (33 cl) 7.90

TYSKLAND

PAULANER BRAUEREI

Paulaner Hefe-Weissbier 9
Naturtrüb 5,5% (50 cl)

TJECKIEN

BUDWEISER BUDVAR BREWERY

Budvar Original, Lager 5% (50 cl) 8.90

DANMARK

THEODOR SCHIOTZ BREWING CO

Anarkist Bloody Weizen
Veteöl, 5,2% (50 cl) 10.90

MIKKELLER

Hop Opera, Imperial IPA 9%
(44 cl) 9.80

AMAGER BRYGHUS

Nelly Neckbreaker, Dryhopped Hazy
DIPA 8,5% (44 cl) 9.50

TO ØL

Lost Alll Reasonm DIPA 8,2% (44 cl) 9.20

NEDERLÄNDERNA

MOERSLEUTEL

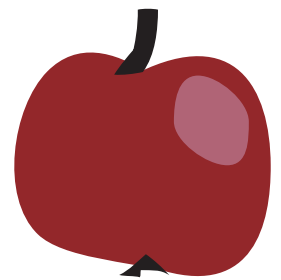
Crank the Juice, Hazy IPA
5,5% (44 cl) 8.90

Coconut Space Brownie,

Pastry Stout 5,5% (33 cl) 8.90

Smaka på Ålands röda guld

På Åland odlar vi över 70 procent av alla finländska äpplen. Tack vare våra soltimmar och det friska skärgårdsklimatet mår äpplena som bäst här. Vi har också en mild lång höst, vilket gör att de får mogna lite extra innan de plockas och till skillnad mot importerade äpplen är åländska äpplen mer smakrika, sötare och fullproppad med vitaminer.



Äntligen tillverkas det cider på Åland! Hurra!

Både Grannas Äppel och Open Water Brewery gör riktiga pärlor.

Open Water producerar cider i torr, traditionell fransk stil vilket innebär att cidern görs av 100 procent äppelmust, utan tillsatt socker eller vatten. Därför är denna cider fjärran från söt cider som exempelvis Happy Joe utan har en kraftig äppelsmak, tydlig syra, generös fruktighet och tanniner från skalen.

Grannas ligger i Västanträsk med Ålands största äppelodling. De började tillverka cider sommaren 2025. De har hittills två versioner, en torr och en halvtorr. Härlig hantverksmässig cider tillverkad på äppelmust utan tillsatser som erbjuder en krispig och solmogen smak av åländska äpplen.

LONGDRINK PÅ FAT

Original Gin Long Drink 5,5% (40 cl) 7.90

Original Gin Long Drink Pineapple 5,5% (40 cl) 7.90

Cider

ÅLAND

OPEN WATER BREWERY

Oak Aged Cider, 7% (33 cl) 9.50

GRANNAS

Torr cider, 7% (33 cl) 8.50

FINLAND

HAPPY JOE

Cloudy Apple Cider 4,7% (27,5 cl) 7.50

Extra Dry Pear Cider 4,5% (27,5 cl) 7.50

SVERIGE

BRISKA

Fläder Äppelcider 4,5% (33 cl) 8

Hallon & Vinbär 4% (33 cl) 8

G=GLUTENFRITT

Baren tipsar

Tristan gillar att surfa och dödsföraktande cocktails.

Här tipsar han om sin favorit. För den modige:

Strawberry Long Island Iced Tea 20

2 cl Tanqueray Gin

2 cl Havana Club 3

2 cl Smirnoff Vodka

2 cl Jose Cuervo Especial Silver Tequila

2 cl Cointreau

Citron

Jordgubbspuré

7 Up

Bobo rekommenderar:

Fläder Margarita 12

Bobo är vår egen tequila-aficionado. Vill du ha Ålands bästa Margarita, fråga honom!

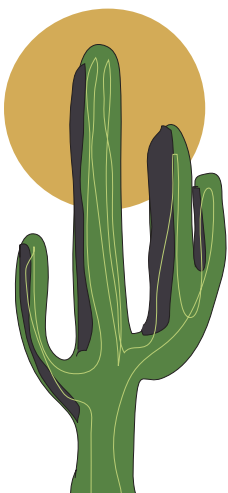
2 cl Jose Cuervo Especial Silver Tequila

2 cl St Germain

Flädersirap

Limejuice

(Internationella tequiladagen firas årligen den 24 juli.)



Cocktails

Våra kreativa bartenders blandar gärna drinkar för alla smaker. Beställ din favorit eller be dem överraska dig med något nytt!



NOT A NEGRONI 13

2 cl Indigos Limoncello

2 cl Cocchi Americano Vermouth

2 cl Italicus Bergamot Liqueur

Citronjuice

PALOMA 13

4 cl Jalapeñoinfuserad José Cuervo Tequila

Limejuice

Three Cents Pink Grapefruit Soda

Salt- och chilikant

NUTTY SOUR 13

2 cl Amaretto di Saronno

2 cl Frangelico

Lönnsirap

Citronjuice

Äggvita

HENDRICK'S COLLINS 13

4 cl Hendrick's Gin

Rose Syrup

Limejuice

Svartpeppar

Fever Tree Tonic

GOLDEN SOUTH SIDE 13

3 cl Tanqueray Gin

1 cl gul Chartreuse

Limejuice

Mynta

Salt

Arthur Metz Crémant d'Alsace

HAVTORN CLUB 13

2 cl Åland Distillery Gin

2 cl Chambord Raspberry Liqueur

Havtornssirap

Limejuice

Äggvita

Säg till om du vill ha din cocktail vegansk, så fixar vi det!

CAÏPILI-PILI 13

(Caïpirinha twist)

4 cl Cachaça 51

Cordial på rostad ananas och chipotle

Lime

FOREST MOJITO 13

4 cl Havana Club Añejo 3 Años Rom

Granskott- och honungssirap

Mynta

Lime

Club Soda

BACON BLOODY MARY 13

4 cl Baconinfuserad Smirnoff Vodka

Tomatjuice

Citronjuice

Chilibolaget Amarillo Hot Sauce

Worcestershiresås

Salt och Peppar

DANDY ALEKSANDER 13

3 cl Snickersinfuserad Maker's Mark Bourbon Whisky

1 cl Volare Brown Cacao Liqueur

1 cl De Kyper Butterscotch

Grädde

Krossade jordnötter

Mocktails

TINKER BELL 7.90

Grannas äppelmust

Citronjuice

Granny Smith-puré

Jasminsirap

Club Soda

PEACHY POP 7.90

Grapefruktjuice

Citronjuice

Perrisikopuré

Popcorn sirap

Sprit

WHISKY

SKOTSK SINGLE MALT	4 CL	SKOTSK BLENDED	4 CL
<i>Glenkinchie 12 years</i>	9.50	<i>Famous Grouse</i>	7
<i>Talisker 10 years</i>	9.50	<i>Johnnie Walker Red Label</i>	7
<i>Cragganmore 12 years</i>	9.50	<i>Johnnie Walker Black Label</i>	9
<i>Oban 14 years</i>	10.50	<i>Johnnie Walker Blue Label</i>	22
<i>Dalwhinnie 15 years</i>	10		
<i>Lagavulin 16 years</i>	14	AMERIKANSK	4 CL
<i>Laphroaig 10 years</i>	10.50	<i>Maker's Mark</i>	8
<i>Caol Ila 12 years</i>	10	<i>Jack Daniel's</i>	8
<i>Mortlach Rare Old</i>	19		
		IRLÄNSK	4 CL
		<i>Jameson</i>	7

TEQUILA & MEZCAL

	4 CL
<i>Patron Reposado 100% de Agave</i>	9.50
<i>Patron Anejo 100% de Agave</i>	11.90
<i>San Cosme Mezcal 100% de Agave</i>	7.80
<i>José Cuervo Silver</i>	7

ROM

	4 CL
<i>Captain Morgan Black</i>	7
<i>Captain Morgan Spiced</i>	7
<i>Havanna Club 3 Anos</i>	7
<i>Havanna Club 7 Anos</i>	7.50
<i>Ron Quorhum, Special Black Rhum 23 years</i>	11
<i>Diplomatico</i>	10.50
<i>Diplomatico Single Vintage</i>	18

COGNAC & BRANDY

COGNAC	4 CL	CALVADOS	4 CL
<i>Meukow v.s.</i>	8	<i>Claque-Pépin Calvados VS Bio</i>	8
<i>Remy Martin v.s.o.p.</i>	12	<i>Christian Drouin XO Calvados</i>	12.50
<i>Hine Rare v.s.o.p.</i>	11	<i>Le Compte 12 ans Cavados</i>	13
<i>Hennessey v.s.o.p.</i>	11	<i>Apelbrand (Åländsk äppeldestillat)</i>	18
<i>Hennessey x.o.</i>	26		
<i>Hennessey Paradis Extra</i>	48	BRANDY	4 CL
<i>Martell Cordon Bleu</i>	22	<i>Jaloviina */***</i>	7
		<i>Torres 10</i>	7
		<i>Torres Jaime 1</i>	14




Barchefen Deborah-Salomé Naudy:

Skumpa och finhäng!

– Det finns inget bättre i livet än en välkyld Dom Pérignon, mogen ost och underbart sällskap!

Vi har många andra bra champagner på listan också, så be gärna om tips om du är skumpasugen!

Bitters & fruktdestillat

BITTERS		4 CL	GRAPPA & FRUKTDESTILLAT		4 CL
<i>Averna</i>	7		<i>Berta Elisi</i>	9.50	
<i>Fernet Branca</i>	7		<i>Berta, Tre Soli Tre 2013</i>	14.50	
<i>Jägermeister</i>	7		<i>Berta, Bric del Gaian 2013</i>	14.50	
<i>Gammel Dansk</i>	7		<i>Nonino Grappa Monovitigno, Il Moscato</i>	9.50	
<i>Aperol</i>	7		<i>Poli, Bassano del Grappa</i>	9.90	
<i>Campari</i>	7		<i>Poli, Amorosa di Settembre Grappa</i>	12.50	
<i>Pampelle</i>	7		<i>Sarpa di Poli Big Mama</i>	8.50	
PASTIS			<i>Ca'Marcanda, Magari Gaja</i>	11	
<i>Pernod</i>	7.50		<i>Masi Mezzanella, Grappa di Amarone</i>	8.50	
<i>Absinthe</i>	10		<i>Occhipinti Grappa di Frappato</i>	9.50	
			<i>The Elixir of Cigalus, Gérard Bertrand</i>	14	
			<i>Juuri, rågdestillat från Kyrö Distillery Company</i>	9.50	

Likör		4 CL		
<i>Amaretto di Saronno</i>	7		<i>Kahlua</i>	7
<i>Appleaud (äländsk äppellikör)</i>	12		<i>Licor 43</i>	7
<i>Röd Granit (äländsk körsbärslikör)</i>	12		<i>Luxardo Maraschino</i>	7
<i>Baileys' Original</i>	7		<i>Minttu</i>	7
<i>Chartreuse, gul örtlikör</i>	10		<i>Sambuca</i>	7
<i>Cointreau</i>	8		<i>Southern Comfort</i>	7
<i>D.O.M. Bénédicte</i>	7		<i>St. Germain, fläderlikör</i>	9
<i>Drambuie</i>	7		<i>Xanté, päronlikör</i>	7
<i>Galliano</i>	7			
<i>Grand Marnier</i>	8		PUNSCH	
			<i>Carlshamns Flaggpunsch</i>	7

Starkvin

8 CL

<i>Cocchi Americano Bianco</i>	12
<i>Cocchi Storico Vermouth di Torino</i>	12
<i>Martini Bianco</i>	10
<i>Martini Rosso</i>	10
<i>Martini Extra Dry</i>	10

Brännvin och vodka

4 CL

<i>Smirnoff Vodka</i>	6
<i>Koskenkorva Viina</i>	6.50
<i>Absolut Citron</i>	7
<i>Absolut Pear</i>	7
<i>Absolut Vanilla</i>	7
<i>Aalborg Jubileums Akvavit</i>	7.50
<i>Bokma Genever</i>	7.50
<i>Marskin Ryyppy</i>	7.50

Gin

4 CL

<i>Tanqueray</i>	7
<i>Åland Distillery Dry Gin</i>	7.50
<i>Citadelle Dry Gin</i>	9
<i>Opihr, Oriental Spiced London Dry Gin</i>	9
<i>Hendrick's</i>	9
<i>Napue Rye Gin, Kyrö Destillery Company</i>	9
<i>Koskue, Barrel Aged Rye Gin, Kyrö Destillery Company</i>	10



indigo
RESTAURANG & BAR