



## FÖRRÄTTER

## LITEN TOAST SKAGEN 16.90

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

## OXFILÉTATAKI 17.90

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



## SKALDJUR

## STOR TOAST SKAGEN 24.90

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

## MOULES FRITES 22.50

Vinkokta musslor i krämig musselsås med hackad persilja, serveras med aioli och pommes frites (G, L)

## SKALDJURSMIX 32.50

Halv hummer gratinerad med vitlök, chili och persilja, moules marinières och en näve rökta räkor med aioli (G, L)

## RÖKTA RÄKOR 16.00

En stor näve rökta räkor med aioli (G, M)



## DESSERTER

## ÅLANDSPANNKAKA À LA JULIA 14.90

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

## JORDUBBAR OCH FLÄDER 14.90

Vispad fläderpannacotta, färsk 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)

## VANILJGLASS 5.00 / 2 KULOR 7.00 / 3 KULOR 9.00

Välj mellan choklad-, kinuski- eller hallonsås (G)

## INDIGOS CHOKLADPRALINER 3.90/ST

Härliga små chokladpraliner i olika smaker (G)



## OST

## DRUNKEN DOG 16.50

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



## SALLADER

## CHÈVRESALLAD 19.90

Gratinerad chèvre, rödbetshummus, picklat päron, sparris, sojaböner, gurka, tomat, honungs- och chilirostade nötter, balsamicosirap (V, G, L)

## SCAMPISALLAD 19.90

Chili- och vitlöksstekt scampi med glasnudlar, mango, sesam- och sojamarinerad gurka, morot, sockerärter, picklad rödlök, tomat, krossade jordnötter och limedressing (L)  
Går att få vegansk med Oumph!



## HUVUDRÄTTER

## VARMRÖKT LAX 27.50

Varmrökt lax med grillad citroncrème och nygotatis-sallad med rädisa, kapris, sockerärter, purjolök samt krämig senapsdressing på Kökarssenap (G, L)

## INDIGOS VEGANBURGARE 19.90

Beyond Meat-burgare med veganost, tomat, sallad, picklad rödlök, saltgurka, srirachamajonnäs och pommes frites (M, VN)

## OST- OCH BACONBURGARE 21.00

180g. BBQ-glaserad burgare på åländskt högreiv med cheddarost, bacon, tomat, sallad, picklad rödlök, saltgurka, Indigos kryddmajonnäs och pommes frites (L)

## IBERICO &amp; CHORIZO 29.50

Grillad innerfilé av Ibericogris, grillad chorizo, rödvinssky, mojo rojo, grillad sparris och friterad nygotatis (G, L)

## TOAST PELLE JANZON 29.90

Carpaccio på åländskt nöttinälår serveras på smörstekt toast med sikrom, kräm på bakad äggula och champagnevinäger, gräslök, rödlök och riven pepparrot (L)



## À LA CARTE

## PITARODIA À LA GUSSE 29.50

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

## ABBORRE 38.00

Smörstekta åländska abborrfiléer med sande fjordsås, ramslöksolja, åländska sommarprimörer och dillgravad nygotatis från Jeppas i Gottby (G, L)

## PEPPARSTEK 44.00

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



## STARTERS

### SMALL TOAST SKAGEN 16.90

Toast skagen with hand peeled prawns, mayonnaise, dill, lemon and red onion, topped with whitefish roe (L)

### BEEF TATAKI 17.90

Lightly seared cider and herb-marinated fillet of beef from Åland Islands with pickled onion, apple chutney, wild garlic mayonnaise, and root vegetable chips (G, M)



## SEA FOOD

### LARGE TOAST SKAGEN 24.90

Toast skagen with hand peeled prawns, mayonnaise, dill, lemon and red onion, topped with whitefish roe (L)

### MOULES FRITES 22.50

Mussels cooked in white wine in a creamy sauce, served with aioli, parsley and fries (G, L)

### SEA FOOD MIX 32.50

Half a lobster gratinated with garlic, chili and parsley, moules marinières and a handful of smoked shrimps with aioli (G, L)

### SMOKED SHRIMPS 16.00

A handful of smoked shrimps with aioli (G, M)



## DESSERTS

### ÅLAND PANCAKE À LA JULIA 14.90

Semolina crèmeux, browned butter foam, raspberry compote, cardamom crumble, salted caramel crisp, and fresh plum (L)

### STRAWBERRY AND ELDERFLOWER 14.90

Whipped elderflower panna cotta, fresh strawberries, roasted crumble with browned butter, almond meringue, and lemon curd (G, L)

### CHOCOLATE AND NUTS 14.90

Soft pistachio cake, hazelnut ice cream, dark chocolate cream, caramelized pecans, and salted caramel (L)

### VANILLA ICEA CREAM 5.00 / 2 SCOOPS 7.0 / 3 SCOOPS 9.00

Old fashioned vanilla ice cream with sauce of choice: chocolate, caramel or raspberry (G)

### INDIGO'S CHOCOLATE PRALINES 3.90/PIECE

Delicious chocolate pralines in assorted flavors (G)



## CHEESE

### DRUNKEN DOG 16.50

Drunken dog from Danish Trolldhede Mejeri, a blended cheese of washed-rind, blue mold and white mold cultures, soaked in Stauning Rye Whisky served with green tomato marmalade and salted crackers



## SALADS

### CHÈVRE SALAD 19.90

Gratinated goat cheese, beetroot hummus, pickled pear, asparagus, soybeans, cucumber, tomato, honey and chili roasted nuts, balsamic syrup (V, G, L)

### SCAMPI SALAD 19.90

Chili and garlic fried scampi with glass noodles, mango, sesame and soy-marinated cucumber, carrot, snow peas, pickled red onion, tomato, crushed peanuts, and lime dressing (L) Available as vegan with Oumph!



## MAIN COURSES

### SMOKED SALMON 27.50

Hot smoked salmon with grilled lemon cream and a new potato salad with radish, capers, snow peas, leek, and a creamy mustard dressing made with Kökar mustard (G, L)

### INDIGO'S VEGAN BURGER 19.90

Beyond Meat burger with vegan cheese, tomato, lettuce, pickled red onion, pickles, sriracha mayonnaise, and French fries (M, VN)

### CHEESE AND BACONBURGER 21.00

180g BBQ-glazed Åland chuck beef burger with cheddar cheese, bacon, tomato, lettuce, pickled red onion, pickles, Indigo's seasoned mayonnaise, and French fries (L)

### IBERICO & CHORIZO 29.50

Grilled Iberico pork tenderloin, grilled chorizo, red wine sauce, mojo rojo, grilled asparagus, and deep-fried new potatoes (G, L)

### TOAST PELLE JANZON 25.90

Carpaccio of topside beef from Åland Islands served on butter-fried toast with whitefish roe, baked egg yolk and champagne vinegar cream, chives, red onion, and grated horseradish (L)



## À LA CARTE

### PITAROUDIA À LA GUSSE 29.50

Deep-fried chickpea croquettes served with cauliflower purée, roasted cauliflower, fried mini zucchini, zucchini flower, browned butter, and crushed smoked almonds (V, G)

### PERCH 38.00

Butter-fried perch fillets from Åland Islands with Sandefjord sauce, wild garlic oil, summer vegetables, and dill-marinated new potatoes from Jeppas in Gottby (G, L)

### PEPPER STEAK 44.00

Pepper steak of fillet of beef from Åland Islands with creamy cognac sauce, butter-fried mini carrots, asparagus, wax beans, and confit baked potato (G, L)



## ALKURUOAT

### PIENI TOAST SKAGEN 16.90

Käsin kuorittuja katkarapuja, tilliä, punasipulia ja sitruunaa sekoitettuna majoneesiin, tarjoillaan voissa paistetulla paahtoleivällä siianmädin kanssa (L)

### HÄRÄN TATAKI 17.90

Kevyesti halstrattua, siideri- ja yrttigaavattua, ahvenanmaalaista härän sisäfileetä hapatetulla sipulilla, omena-chutneylla, karhunlaukkamajoneesilla ja juureslastuilla (G, M)



## ÄYRIÄISET

### ISO TOAST SKAGEN 24.90

Käsin kuorittuja katkarapuja, tilliä, punasipulia ja sitruunaa sekoitettuna majoneesiin, tarjoillaan voissa paistetulla paahtoleivällä siianmädin kanssa (L)

### MOULES FRITES 22.50

Viinissä keitetyt sinisimpukat tarjoillaan kermaisessa simpukkakastikkeessa aiolin, persiljan ja ranskalaisten perunoiden kanssa (G, L)

### ÄYRIÄISMIX 32.50

Puolikas valkosipulilla, chilillä ja persiljalla gratinoitu hummeri, moules marinières ja kourallinen savustettuja katkarapuja aiolin kanssa (G, L)

### SAVUSTETUT KATKARAVUT 16.00

Kourallinen savustettuja katkarapuja (L)



## JÄLKIRUOAT

### JULIAN AHVENANMAAN PANNUKAKKU 14.90

Mannarynikreemi ruskistetulla voivaahdolla, vadelmahillokkeella, kardemummamurusilla, suolaisella kinuskilastulla ja tuoreella luumulla (L)

### MANSIKKAA JA SELJANKUKKAA 14.90

Vispattua seljankukkapannacottaa, tuoreita mansikoita, paahdettua murutaikinaa, ruskistettua voita, mantelimarenkia ja sitruunatahnaa (G, L)

### SUKLAATA JA PÄHKINÄÄ 14.90

Pehmeää pistaasipähkinäkakkua, hasselpähkinäjäätelöä, tummasuklaakreemiä, karamellisoituja pekaanipähkinöitä ja suolaista kinuskia (L)

### JÄÄTELÖ TAI SORBETTI 5.00

Kysy tarjoilijalta illan jäätelö- ja sorbettivalikoimasta (G)

### INDIGON SUKLAAKONVEHTEJA 3.90/KPL

Eri makuisia suklaakonvehteja (G)



## JUUSTO

### DRUNKEN DOG 16.50

Troldheden meijeristä Stauning Rye-viskillä maustettu punakitti-sinihome- valkhomejuusto tarjoillaan vihreän tomaattimarmeladin ja suolattujen keksien kanssa



## SALAATIT

### CHÈVRESALAATTI 19.90

Gratinoitua vuohenjuustoa, punajuurihummusta, pikkelöityä päärynää, parsaa, soijapapuja, kurkkua, tomaattia, hunaja- ja chilipaahdettuja pähkinöitä ja balsamicosirappia (V, G, L)

### JÄTTIKATKARAPUSALAATTI 19.90

Chilin ja valkosipulin kanssa paistettuja jättikatkarapuja, lasinuudeleita, mangoa, seesami- ja soijamarinoitua kurkkua, porkkanaa, sokeriherneitä, pikkelöityä punasipulia, tomaattia, murskattuja maapähkinöitä limekastiketta (L)  
*Saatavana myös vegaanisena Oumphin kanssa!*



## PÄÄRUOAT

### LÄMMINSAVUSTETTU LOHI 27.50

Lämminsavustettua lohta, sitruunacrèmeä ja uusista perunoista, kapriksesta, suolakurkusta, sokeriherneistä ja purjosipulista tehtyä perunasalaattia Kökarin sinappikastikkeella (G, L)

### INDIGON VEGAANIHAMPURILAINEN 19.90

Beyond meat-hampurilainen vegaanijuustolla, tomaatilla, salaatilla, pikkelöidyllä punasipulilla, suolakurkulla, srirachamajoneesilla ja ranskalaisilla perunoilla (VN, M)

### JUUSTO-PEKONIHAMPURILAINEN 21.00

180 g BBQ-glaseerattu hampurilainen ahvenanmaalaisesta naudanlihasta pekonilla, cheddarjuustolla, tomaatilla, salaatilla, pikkelöidyllä punasipulilla, suolakurkulla, mausteisella majoneesilla ja ranskalaisilla perunoilla (L)

### IBERICO & CHORIZO 29.50

Grillattua Ibericopossun sisäfilettä, grillattua chorizoa, punaviinikastiketta, mojo rojoa, grillattua parsaa ja friteerattuja uusia perunoita (G, L)

### TOAST PELLE JAZON 25.90

Carpaccio ahvenanmaalaisesta sisäpaistista, siianmätiä, paahdetusta kananmunan keltuaisesta tehtyä kreemiä, samppanjaviinietikkaa, ruohosipulia, punasipulia ja raastettua piparjuurta paistetun paahtoleivän päällä (L)



## À LA CARTE

### PITAROUDIA À LA GUSSE 29.50

Friteerattuja kikhernekroketteja kukkakaalipyreen, paahdetun kukkakaalin, paistetun pikkukesäkurpitsan, paistetun kesäkurpitsan kukan, ruskistetun voin ja savustettujen ja murskattujen mantelien kanssa (V, G)

### AHVEN 38.00

Voissa paistettuja ahvenanmaalaisia ahvenfileitä sandefjordin kastikkeella, karhunlaukkaöljyllä, kasviksilla ja Jeppasin tilan tilligraavatuilla uusilla perunoilla (G, L)

### HÄRÄN SISÄFILEE 44.00

Pippuripihvi ahvenanmaalaisesta härän sisäfileestä kermaisella konjakkikastikkeella, voissa paistetuilla pikkuporkkanoilla, parsalla, vihreillä pavuilla ja konfitoidulla uuniperunalla (G, L)