

Bistromeny

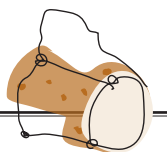
Till oss på Indigo kan du komma för att mätta magen eller släcka törsten lunch, middag och kväll – året om. Sedan starten 2004 har vi alltid främst velat vara ett ställe att trivas på. Musik-quiz, DJ-spelningar, AW, vinprovningar, nyårssupéer, utställningar, konserter ... det gamla glasbruket som vi 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
Club Soda

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
Limonade

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 discokulor snurrar och våra DJs dansar på borden med gästerna

Idag är lilla torget, som platsen kallas i folkmun, Mariehamns nöjescentrum med café, pizzerior, bugarställe 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.

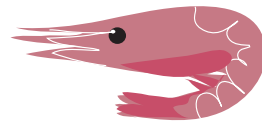
Mer av hennes vackra bilder hittar du i vår prisbelönta kokbok "Mat Vin Sprit Kärlek".



Indigo enligt Eva-Jo

Målningarna på väggarna bland annat i trappan, vinrummet, röklanket 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 fina bok som vi är grymt stolta över.

Förrätter



TOAST SKAGEN L

16.90/26

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

Går att få som förrätt eller mellanrätt (liten eller stor).

HJORT G L

16.90

Rökt och halstradt hjortinnanlår (NZ) med bränd gräddcrème, smörstekta kantareller, friterad svartkål, picklad kålrabbi, lingongelé och rostade hasselnötter (G, L)

Mellanrätter (perfekta att dela!)

INDIGOS PLOCKTALLRIK G L

20/35 (ca. 2 pers./4 pers.)

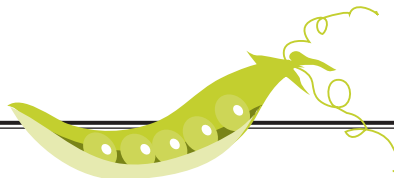
En generös plocktallrik med våra favoriter:

Serranoskinka, tryffelsalami, Queso Manchego, saltgurka med smetana och åländsk honung, marinerade oliver, potatischips och gräslöksdipp

PINSA CAMPI

17.50

Med serranoskinka, mozzarella, cocktailtomat, riven Ålands specialost tomatsås, balsamicosirap och ruccola (går att få vegetarisk)



Klassiker

GUSSES SKALDJURSPASTA M

25.90

Spaghetti med tomatsås, vittvin, kräftstjärtar, blåmusslor, vannameiräkor och kapris

TAGLIATA ALL'ITALIANA G L

27.90

Grillad och skivad finsk oxfilé med ruccolasallad, hyvlad parmesan, confiterade cocktailtomater, balsamicosky och rosmarinrostad potatis

Huvudrätter

DAGENS HUSMAN 15.90

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 21

180 g. BBQ-glacerad burgare på åländskt högrek med cheddarost, bacon, biffomat, sallad, picklad rödlök, saltgurka, Indigos kryddmajonnäs och pommes frites

VECKANS SANDWICH 16.50

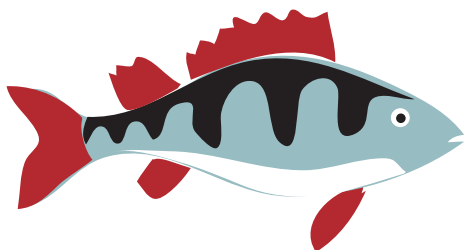
Smörstekt vetebröd med serranoskinka, vispad mozzarella, basilikamarinerad bakad tomat serveras med en liten sallad

VECKANS SALLAD L 16.50

Sallad med gratinerad chèvre, honung, rödbetshummus, matvete, rostad zucchini, soltorkad tomat, gurka, rostade nötter och balsamico

VECKANS VEGETARISKA V L 16.50

Friterad halloumi på stekt italienskt flatbread med krispig chiliolja, granatäppelkärnor och örtyoghurt serveras med sötpotatis pommes frites



À la carte

TORSK G L 39

Smörstekt ålände torskrygg med hollandaisesås på brynt smör, handskalade räkor, riven pepparrot, äggulecrème och potatispuré
2024 William Fevre, Chablis Frankrike V E 16.50/68

OXFILÉ G L 44

Grillad finsk oxfilé med bearnaisesås, rödvinssky, baconlindade haricots verts och råstekt potatis

2022 Torres, Purgatori Costers del Serge Spanien V 15/65

Side orders

VITLÖKSBRÖD 6.50
L V

Stekt vitlöksbröd
med aioli

EKOLOGISKA 5.90
ROTSAKSCHIPS 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

CAMEMBERT G

Friterad Camembert med
ljummenhjortronsylt och friterad persilja

Vinrekommendation till osten:
2022 Castelnau de Suduiraut,
Sauternes Frankrike

Glas 8 cl	11
Flaska 375 cl	45

16.90



Dessarter

ÄPPLE G L 15.50

Äppelkompott på Tjudöäpple med nöt- och havrecrumle,
lingonmaräng, salt kolaglass, kanel- och vaniljfraise

VANILJ OCH NYPON G 15.50

Vaniljbavaroise, nyponsorbet, nyponcurd,
mandelflarn och rostad vitcholkad

CHOKLAD L 15.50

Mörk chokladkaka med chokladfudge, havtornscoulis
och vaniljfraise

VANILJGLASS MED SÅS G

Välj mellan choklad-, kinuski- eller hallonsås

1 KULA 5 € ♦ 2 KULOR 7 € ♦ 3 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

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 Liquor
The Bitter Truth Spiced
Chocolate Bitters
Chokladsirap

HOT SHOT 6.50

2 cl Galliano Vanilla
Kaffe
Grädde



Te och kaffe

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

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



Ojämna 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 biströn

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!

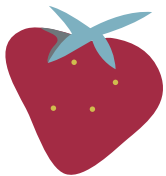
Amalias limonadfabrik och Grannas är Ålands egna mikrofabriker. Där görs världens godaste fruktdrycker (tycker vi i alla fall) för barn i alla åldrar – tillverkade för hand, fullproppade med färska frukter och bär som vuxit nära.

GRANNAS 4
Färskpressad
Äppeljuice (33 cl)

AMALIAS LIMONAD 4
Jordgubb-Lime (27,5 cl)

Rabarber-Fläder (27,5 cl)

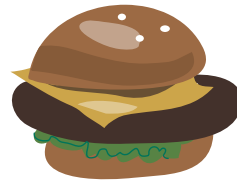
Skumpis (27,5 cl)



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 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

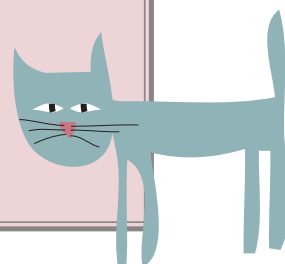
GRILLAD WIENERKORV AX 12.50
Dahlmans wienerkorv med pommes frites och liten sallad

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



Dessert

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



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

2023 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 House of Smith, Blossom Fury Riesling USA. E V	14/58
2024 Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner Langels Österreich V	14.90/59
2024 William Fevre, Chablis Frankrike E	16.50/68

RÖTT 16 CL/FLASKA

2023 Kaiken, Estate Malbec Mendoza Argentina V	9.90/45
2022 Montes Alpha, Pinot Noir Chile V	14/55
2023 Telmo Rodriguez, Corriente Rioja Spanien V	14/58
2022 Torres, Purgatori Costers del Segre Spanien V E	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 har alla fall Ålands största vinlista, sett till utbud och antal flaskor, kärleksfullt kurerade.

Vi kan stoltsera med rariteter som Jacques Selosse Initial, 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
Honung	4,7% (33 cl)	7.90
Delikat	4,7% (33 cl)	7.90
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
Calypso	5,2% (33 cl)	8.90

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

Öl på fat

Heineken 5,0%	(33 cl)	7.90
Heineken 5,0%	(50 cl)	9.50
Stallhagen III 4,5%	(33 cl)	7.00
Stallhagen III 4,5%	(50 cl)	8.50
Stallhagen Hoppy 5,0%	(33 cl)	7.90
Stallhagen Hoppy 5,0%	(50 cl)	9.50
Stallhagen Dawn Light, Golden Ale 6%	(33 cl)	7.90
Stallhagen Dawn Light, Golden Ale 6%	(50 cl)	9.50
Calypso Pale Ale 5,2%	(33 cl)	8.50
Calypso Pale Ale 5,2%	(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) 9.50

Mango, Mango, Mango, Fruit Sour 4,5% (33 cl) 9.50

ENGLAND BREW YORK

Juice Forsyth, Fruited IPA 5% (44 cl) 9.90

THEAKSTON BREWERY

Old Peculier, Dark Strong Ale 5,6% (40 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

FINLAND

FISKARSIN PANIMO

Kesäkolli 9.50
Veteöl, 4,3% (50 cl)

Ruukin Raikas 8.90
Veteöl, 3,2% (50 cl) 9.80

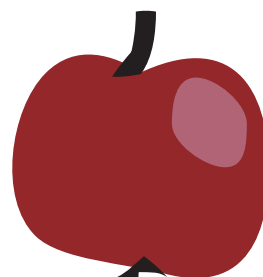
LETTLAND

ÅRPUS BREWING

Mango x Strawberry x Blackberry x 14.90
Raspberry x Coconut Smoothie
Sour Ale 4,5% (44 cl)

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) 8.50

Original Gin Long Drink Pineapple 5,5% (40 cl) 8.50

Cider

ÅLAND

OPEN WATER BREWERY

Oak Aged Cider, 7% (33 cl) 9.50

GRANNAS

Torr cider, 7% (33 cl) 9

FINLAND

HAPPY JOE

Cloudy Apple Cider 4,7% (27,5 cl) 8

SVERIGE

BRISKA

Fläder Äppelcider 4,5% (33 cl) 8

Hallon & Vinbär 4% (33 cl) 8

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 13

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

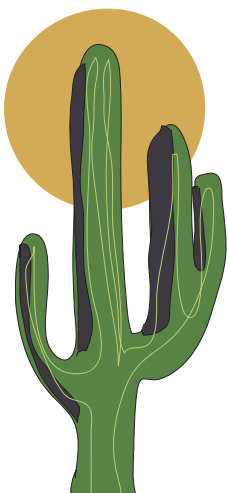
2 cl Jose Cuervo Especial Silver Tequila

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 Jalapeño-infuserad 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

CAÏPILI-PILI 13

(Caipirinha 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 Kuyper Butterscotch

Grädde

Krossade jordnötter

Mocktails

TINKER BELL 8

Grannas äppelmust

Citronjuice

Granny Smith-puré

Jasminsirap

Club Soda

PEACHY POP 8

Grapefruktjuice

Citronjuice

Persikopuré

Popcorn sirap

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

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



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!

TEQUILA & MEZCAL	4 CL	ROM	4 CL
<i>1800 Reposado 100% de Agave</i>	9.50	<i>Captain Morgan Black</i>	7
<i>1800 Anejo 100% de Agave</i>	11.90	<i>Captain Morgan Spiced</i>	7
<i>Patron Anejo 100% de Agave</i>	11.90	<i>Havanna Club 3 Anos</i>	7
<i>San Cosme Mezcal 100% de Agave</i>	7.80	<i>Havanna Club 7 Anos</i>	7.50
<i>José Cuervo Silver</i>	7	<i>Diplomático Reserva Exclusiva</i>	10.50
		<i>Ron Quorhum, Special Black Rhum 23 years</i>	11
		<i>J.M Rhum Terroir Volcanique Martinique</i>	11.50

COGNAC & BRANDY

COGNAC	4 CL	CALVADOS	4 CL
<i>Meukow v.s.</i>	8	<i>Christian Drouin VSOP Calvados</i>	10.50
<i>Remy Martin v.s.o.p.</i>	12	<i>Christian Drouin XO Calvados</i>	13
<i>Hine Rare v.s.o.p.</i>	11		
<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

Bitters & fruktdestillat

BITTERS 4 CL

Averna

7

Fernet Branca

7

Jägermeister

7

Gammel Dansk

7

Aperol

7

Campari

7

Pampelle

7

PASTIS

Pernod

7.50

Absinthe

10



GRAPPA & FRUKTDESTILLAT 4 CL

Berta Elisi

9.50

Berta, Tre Soli Tre 2017

14.50

Berta, Bric del Gaian 2016

14.50

*Nonino Grappa Monovitigno,
Il Moscato*

9.50

Poli, Amorosa di Settembre Grappa

12.50

Sarpa di Poli Big Mama

8.50

Ca'Marcanda, Magari Gaja

11

*Masi Mezzanella,
Grappa di Amarone*

8.50

Occhipinti Grappa di Frappato

9.50

*The Elixir of Cigalus,
Gérard Bertrand*

14

*Juuri, rågdestillat från Kyrö
Distillery Company*

9.50

Likör

4 CL

Amaretto di Saronno

7

*Appleaud
(åländsk äppellikör)*

12

*Röd Granit
(åländsk körsbärslikör)*

12

Baileys' Original

7

Chartreuse, gul örtlikör

10

Cointreau

8

D.O.M. Bénédictine

7

Drambuie

7

Galliano

7

Grand Marnier

8

Kahlua

7

Licor 43

7

Luxardo Maraschino

7

Minttu

7

Sambuca

7

Southern Comfort

7

St. Germain, fläderlikör

9

Xanté, päronlikör

7

PUNSCH

Carlshamns Flaggpunsch

7

Starkvin

8 CL

Cocchi Americano Bianco

12

Cocchi Storico Vermouth di Torino

12

Martini Bianco

10

Martini Rosso

10

Martini Extra Dry

10

Brännvin och vodka

4 CL

Smirnoff Vodka

6

Koskenkorva Viina

6.50

Absolut Citron

7

Absolut Pear

7

Absolut Vanilla

7

Aalborg Jubileums Akvavit

7.50

Bokma Genever

7.50

Marskin Ryyppy

7.50

Gin

4 CL

Tanqueray

7

Åland Distillery Dry Gin

7.50

Citadelle Dry Gin

9

Hendrick's

9

Napue Rye Gin, Kyrö Destillery Company

9

Koskue, Barrel Aged Rye Gin, Kyrö Destillery Company

10



indigo
RESTAURANG & BAR