Bistromeny

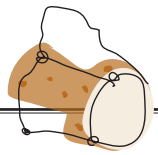
Till oss på Indigo kan du komma för att mätta magen eller släcka törsten lunch, middag och kväll – året om. Sedan starten 2004 har vi alltid främst velat vara ett ställe att trivas på. Musik-quiz, DJ-spelningar, AW, vinprovningar, nyårssupéer, utställningar, konserter … det gamla glasbruket som vi flyttade 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 15.90/89
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 magasinen lagrades cement, spik och alla sorters byggvaror. Lagret fungerade också som brännvinslager. För att göra lagret inbrottssäkert 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, 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 ÅLÄNDSK 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.

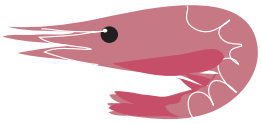
Mer av hennes vackra bilder hittar du i vår prisbelönta kokbok "Mat Vin Sprit Kärlek".



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 16.90/26

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

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

HJORT G L 16.90

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

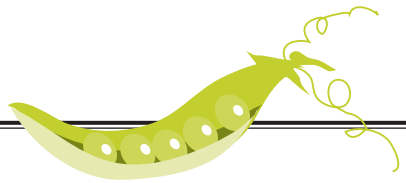
Mellanrätter (perfekta att dela!)

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

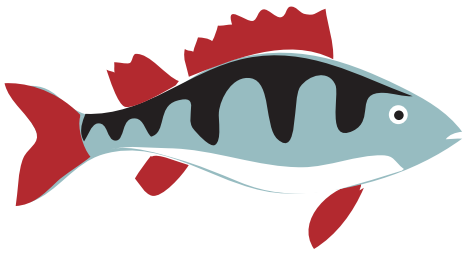
serverar vi måndag–torsdag från kl 15. Efter säsongernas råvaror och kökets inspiration. Fråga din servitör vad vi serverar idag!

INDIGOS OST- OCH BACONBURGARE L 21
180g burgare på åländskt högrev i ÅCA-bröd med rökt cheddarost, bacon- och rödlöksglaze, tomat, sallad, silverlök, chipotlemajonnäs och pommes frites

VECKANS SOPPA G,L 16.50
Morotssoppa med sotad finsk kycklingfilé på spett, vispad crème fraiche och rostade nötter

VECKANS SALLAD G 16.50
Sallad med gratinerad chèvre, honungsrostade rödbetor, quinoa, gurka, tomat, pinjenötter och balsamico

VECKANS VEGETARISKA V M 16.50
Friterade vårrullar, fried rice, stekt ägg och grönsaker, rostade nötter, sesam- och sojamajonnäs



À la carte

TORSK G L 39
Smörstekt torskrygg med hollandaisesås på brynt smör, handskalde räkor, riven pepparrot, äggulecrème och potatispuré
2022 Massolino, Langhe Chardonnay Italien 14.90/59

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 ROTSAKSCHIPS MED GRÄSLÖKSDIPP 5.90
G L V
Potatis, palsternacka och rödbeta

POMMES FRITES MED AIOLI 4/6
G V M

SALTGURKA, SMETANA, OCH ÅLÄNDSK HONUNG 6/12
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 mäkta stolta över.

Guld i Gourmand Awards 2025 och vinnare i Nordisk måltidslitteratur 2025 av Måltidsakademien med motiveringen "En jubileumskrönika 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 €.

G=GLUTENFRITT | L=LÅGLAKTOS | M=MJÖLKFRITT | V=VEGETARISKT



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 Disznókö, 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 16.90

Friterad Camembert med ljummen hjortronsylt och friterad persilja

Vinrekommendation till osten: 2022 Castelnau de Suduiraut, Sauternes Frankrike

Glas 8 cl 11
Flaska 37,5 cl 45

Desserter

ÄPPLE G L 15.50

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

VANILJ OCH NYPON G 15.50

Vaniljbavaroise, nyponsorbet, nyponcurd, mandelflarn och rostad vitcholkad

CHOKLAD L 15.50

Mörk chokladkaka med chokladfudge, havtornscoulis och vaniljfraiche

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!



G=GLUTENFRITT | L=LÅGLAKTOS | M=MJÖLKFRITT

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

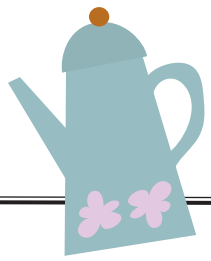
NUTCRACKER 12.50
2 cl Frangelico Hazelnut liquor
2 cl Bailey´s Irish Cream
Varm choklad
Grädde

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	KAFFE	3
AROMATISERAT SVART	3	ENKEL ESPRESSO	3
GRÖNT	3	DUBBEL ESPRESSO	3.90
ROOIBOS *rött, koffeinfritt*	3	CAPPUCCINO	4.50
		LATTE	4.90



Ojämna onsdagkvällar:

kom och pubquiza!

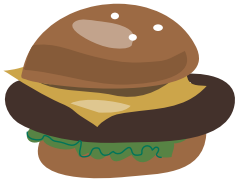
Varannan onsdag höst, vinter och vår gästas vi av Icke Hancock och Inger Vannan som drar vårt crazy populära pubquiz. Kluriga frågor, musik, trevligt häng och fint pris till vinnaren. Själva quizet är gratis och du kan tävla själv eller i lag. Quizet börjar prick 19.00, så kom gärna i god tid för att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



Livemusik i 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.

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 dippsås	4.90

Varmrätter

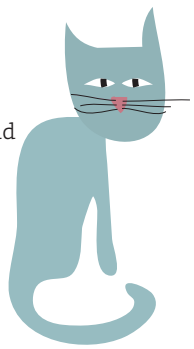
DAGENS FÄRSKA FISK 12.50
Serveras med liten sallad, kokt potatis eller pommes frites

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

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

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

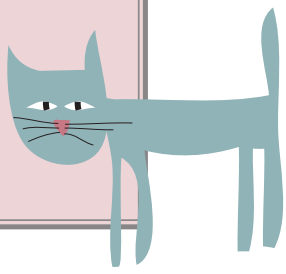
FRASIGA KYCKLINGNUGGETS FIN 12.50
Friterade kycklingnuggets med pommes frites, liten sallad och Rhode Islanddipp



Dessert

GAMMELDAGS VANILJGLASS 5

med valfri sås: choklad, kola eller hallon.
Serveras med smarriga maränger.



Drick barnsligt!

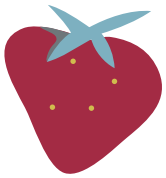
Amalias limonadfabrik och Grannas är Ålands egna mikrofabriker. Där görs världens godaste fruktdrycker (tycker vi i alla fall) för barn i alla åldrar – tillverkade för hand, fullproppade med färska frukter och bär som vuxit nära.

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

G=GLUTENFRITT | L=LÅGLAKTOS | M=MJÖLKFRITT

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

2024 Arthur Metz, Brut Millésimé Crémant d' Alsace Frankrike	9.90/45
Charles Heidsieck, Brut Réserve Champagne V	15.90/89

VITT 16 CL/FLASKA

2025 Anselmo Mendes, Muros Antigos Escolha Vinho Verde Portugal V	9.90/45
2024 Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner Langelois Österrike V	14.90/59
2022 Massolino, Langhe Chardonnay Piemonte Italien	14.90/59

RÖTT 16 CL/FLASKA

2023 Kaiken, Estate Malbec Mendoza Argentina V	9.90/45
2024 Massolino, Dolcetto d'Alba Piemonte Italien	14/55
2022 Jean-Louis Chave Sélection, Côtes-du-Rhône Mon Coeur Frankrike E	14.90/59
2022 Torres, Purgatori Costers del Segre Spanien V E	15/65

ROSÉ 16 CL/FLASKA

2025 Mirabeau, Côtes de Provence Frankrike	9.90/45

Tips ur vinkällaren

RIESLING RIED LOIBENBERG SMARAGD, ÖSTERRIKE 89

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.

E=EKOLOGISKT ELLER BIODYNAMISKT | V=VEGANSKT



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 kompiskrogen 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 Pale Lager	4,5% (33 cl)	7
Honung Pale Lager	4,7% (33 cl)	7.90
Dark Honey Dark Lager	5,2% (33 cl)	7.90
Delikat Dark Lager	4,7% (33 cl)	7.90
Baltic Porter	7,0% (33 cl)	8.50

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

OPEN WATER BREWERY

Public Demand Lager	5,5% (33 cl)	8.90
Lazy IPA	6,3% (33 cl)	8.90
Nelson, Hoppy Pale Ale	5,4% (33 cl)	8.90
Calypso Disco Pale Ale	5,2% (33 cl)	8.90
100$ Bills NEIPA	7,1% (33 cl)	8.90
Harvest Blanc	5,5% (33 cl)	8.90

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
Open Water Brewery Lazy IPA 6,3%	(33 cl)	8.50
Open Water Brewery Lazy IPA 6,3%	(50 cl)	9.90
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

OMNIPOLLO

Hatt, IPA 6,2% (33 cl) 8.90

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

NORTHERN MONK BREWERY

Northern Star, Porter 5,2% (44 cl) 8.90

MEXIKO
MOCTEZUMA BREWING CO

Sol, Lager 4,5% (33 cl) 7.90

JAPAN
KIRIN BREWING CO

Kirin Ichiban, Japanese all-malt lager 5% (50 cl) 7.90

TYSKLAND
PAULANER BRAUEREI

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

TJECKIEN
BUDWEISER BUDVAR BREWERY

Budvar Original, Lager 5% (50 cl) 8.90

FINLAND
FISKARSIN PANIMO

Kesäkolli Veteöl, 4,3% (50 cl) 9.50

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

LETTLAND
ÅRPUS BREWING

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

ESTLAND
PÜHASTE

Ivory Tover: Peacharine DDH IPA 6,8% (33 cl) 9.90

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

Sundaze Cider 4,9% (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

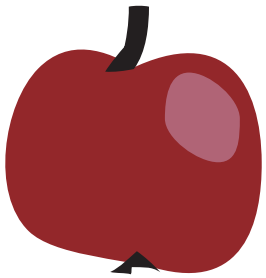
Fläder Äppelcider 4,5% (33 cl) 8

Hallon & Vinbär 4% (33 cl) 8

G=GLUTENFRITT

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.

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!

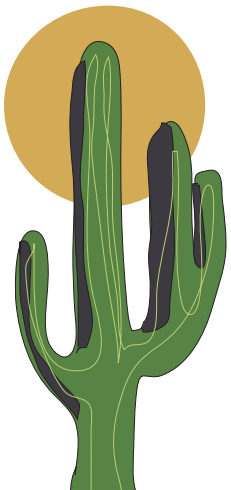
2 cl Jose Cuervo Especial Silver Tequila

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 Liquor
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 Chartrehse
Limejuice
Mynta
Salt
Arthur Metz Crémant d'Alsace

HAVTORN CLUB 13
2 cl Åland Distillery Gin
2 cl Chambord Raspberry Liquor
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 Liquor
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
Perrsikopuré
Popcorn sirap

Sprit

WHISKY

SKOTSK SINGLE MALT	4 CL
Glenkinchie 12 years	9.50
Talisker 10 years	9.50
Cragganmore 12 years	9.50
Oban 14 years	10.50
Dalwhinnie 15 years	10
Lagavulin 16 years	14
Laphroaig 10 years	10.50
Caol Ila 12 years	10
Mortlach Rare Old	19

SKOTSK BLENDED	4 CL
Famous Grouse	7
Johnnie Walker Red Label	7
Johnnie Walker Black Label	9
Johnnie Walker Blue Label	22

AMERIKANSK	4 CL
Maker´s Mark	8
Jack Daniel's	8

IRLÄNDSK	4 CL
Jameson	7

TEQUILA & MEZCAL

	4 CL
1800 Reposado 100% de Agave	9.50
1800 Anejo 100% de Agave	11.90
Patron Anejo 100% de Agave	11.90
San Cosme Mezcal 100% de Agave	7.80
José Cuervo Silver	7

ROM

	4 CL
Captain Morgan Black	7
Captain Morgan Spiced	7
Havanna Club 3 Anos	7
Havanna Club 7 Anos	7.50
Diplomático Reserva Exclusiva	10.50
Ron Quorhum, Special Black Rhum 23 years	11
J.M Rhum Terroir Volcanique Martinique	11.50

COGNAC & BRANDY

COGNAC	4 CL
Meukow v.s.	8
Remy Martin v.s.o.p.	12
Hine Rare v.s.o.p.	11
Hennessey v.s.o.p.	11
Hennessey x.o.	26
Hennessy Paradis Extra	48
Martell Cordon Bleu	22

CALVADOS	4 CL
Christian Drouin VSOP Calvados	10.50
Christian Drouin XO Calvados	13
Apelbrand (Åländsk äppeldestillat)	18

BRANDY	4 CL
*Jaloviina */***	7
Torres 10	7
Torres Jaime 1	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
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
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