



FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN 16.90

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

LAMM 16.90

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



MELLANRÄTTER

STOR TOAST SKAGEN 24.90

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

TIROKAFTERI 15.90

Grekisk färskostkräm med örter och olivolja, marinerade oliver, parmaskinka och italienskt flatbread (L)



DESSERT

PANNACOTTA 14.90

Vispad lakritspannacotta, citronmaräng, lemoncurd, halloncoulis och lakritsflarn (G)

CAMILLAS BANOFFEE 14.90

Mjuk hasselnötskaka, mousse på dulce de leche, choklad- och nötkräm och bananglass (L)

CHOKLAD OCH KÖRSBÄR 14.90

Chokladcremeux, körsbär inkokt i vanilj och stjärnanis, puffat ris och vispad vaniljcrème fraiche (G, L)

DAGENS SÖTA 7.90

Fråga oss vad kallskänken har för gott just idag

INDIGOS CHOKLADPRALINER 3.90/ST

Härliga små chokladpraliner i olika smaker (G)

VANILJGLASS MED SÅS 1 KULA 5€ / 2 KULOR 7€ / 3 KULOR 9€

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



OST

DRUNKEN DOG 16.90

Rödkitt-, blå- och vitmögelseost dränkt i Stauning Rye whisky från Trolldhede Mejeri, serveras med marmelad på gröna tomater och salta kex



DAGENS HUSMAN

NY RÄTT VARJE DAG

SERVERAS MÅNDAG-TORS DAG FRÅN KL. 15.00

14.90

Efter säsongens råvaror och kökets inspiration. Fråga din servitör vad vi serverar idag.



HUVUDRÄTTER

INDIGOS OST- OCH BACONBURGARE 19.90

180 g BBQ-glacerad burgare på åländskt högrev med Ålands specialost, bacon, biffotomat, sallad, picklad rödlök, saltgurka, indigos burgerdressing och pommes frites (L)

SOPPA 15.90

Pumpasoppa med rostat bacon, vispad crème fraiche och örtolja (G, L)

SALLAD 15.90

Sallad med teriyakibakad lax, avokado, krispigt ris, edamamebönor, vårlök, picklad rödlök, gurka och hot creole-dressing (G, L)

VEGETARISK 15.90

Svamprisotto med stekt salladskål, vårlök, chilirostade frön, rucola och riven parmesan (G)



KLASSIKER & Á LA CARTE

FORELL 23.00

Smörstekt forellfilé med citron- och dillkräm, karpis-pulver, syrad lök och gräslöksslungade potatiskulor (G, L)

OXFILÉPASTA 24.00

Krämig pasta med tärnad åländsk oxfilé, rökt sidfläsk, champinjoner, pepparsås och parmesan (L)

GÖS 38.00

Smörstekt åländsk gösfilé med sandefjordsås, forellrom, fänkålssallad och småpotatis slungad i brynt smör (G, L)

OXFILÉ 44.00

Grillad finsk oxfilé med bearnaisesås, rödvinsky, grillad sparris och hantverkspomes (G, L)

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



ALKURUOAT

LITEN TOAST SKAGEN 15.90

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

PUMPASOPPA 15.90

Rostad pumpasoppa med jalapeñoolja, friterad mozzarellafylld kycklingballotine (FI) toppad med havtornsmajonnäs (G)



PIEENEEN NÄLKÄÄN

STOR TOAST SKAGEN 24.90

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

SIKROM OCH POTATIS 14.90

Krossad friterad potatis med sikrom, gräslökscrème, rödlök och crème fraîche, toppas med dill och citron (G, L)



JÄLKIRUOAT

DAGENS SÖTA 6.00

Fråga oss vad kallskänken har för gott just idag

PARFAIT 14.90

Vaniljparfait med karamelliserat sockertäcke, serveras med muscovadostekta Tjudöäpplen och kolasås med smak av rosmarin (G, L)

HASSELNÖTSKAKA 14.90

Mjuk hasselnötskaka smaksatt med kaffe och mörk choklad, serveras med brynt smörkräm, chokladsmulor och gammeldags vaniljglass (L)

HAVTORN 14.90

Vispad vit chokladpannacotta med havtornscurd, vaniljmarinerade havtorn och savoiardikex doppade i havtornslikör

INDIGOS CHOKLADPRALINER 3.50/ST

Härliga små chokladpraliner i olika smaker (G)

VANILJGLASS MED SÅS 5 / +1 KULA 7 / +2 KULOR 9

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



PÄIVÄN ANNOS

NY RÄTT VARJE DAG 14.90

Efter säsongens råvaror och kökets inspiration. Fråga din servitör vad vi serverar idag.



PÄÄRUOAT

INDIGOS OST- OCH BACONBURGARE 18.90

Hamburgare på åländskt högreiv med Pepper Jack ost, bacon, tomat, sallad, karamelliserad lök, saltgurka, kryddmajonnäs och pommes frites

SOPPA 14.90

Rostad tomat- och paprikasoppa med basilikacrème och parmesanbakade brödsticks (L)

SALLAD 14.90

Sallad med sotad och strimlad kycklingfilé, fetaost, grillad paprika, rödlök, Rhode Island-dressing och bröd-krutonger (L)

VEGETARISK 14.90

Friterade vårrullar med basmatiris, wokade grönsaker och sesam-sojadipp (L)



KLASSIKOT JA À LA CARTE

TORSK 19.90

Smörstekt torsk med krispigt bacon, ljummen äppel- och ärtsallad, brynt saffransmör och potatispuré (G,

KÖTTBULLAR 17.90

Luddes julkryddade köttbullar på åländskt högreiv med gräddsås, gräddstuvad grönkål, rårörda lingon, inlagd gurka och potatispuré (G, L)

RÖDTUNGA 35.00

Kräftfylld rödtungsfilé med champagnesås, sauterad savoykål, knaperstekta bacontärningar, mald sockertång och potatispuré (G, L)

OXFILÉ 39.50

Grillad finsk oxfilé med vispat choronsmör, rödvinskysky, balsamicobakad kvisttomat och Indigo pommes (G, L)



OST

FRANSKA FAVORITOSTAR 16.50

Comté, Brie de Meaux och Saint Agur serveras med husåknäcke samt apelsin- och morötsmarmelad



STARTERS

- CARPACCIO** 15.50
Swedish elk carpaccio with lightly smoked potato cream, chanterelle puree, lingonberry salt, thyme flavoured cream cheese, pickled chanterelle on a roasted brioche (L)
- TOAST SKAGEN** 13.90
Toast Skagen with hand peeled prawns, mayonnaise and dill, topped with whitefish roe (L)



SMALLER COURSES

- SMOKED SHRIMPS** 15.90
Smoked shrimps with aioli and toasted bread (L)
- LARGE TOAST SKAGEN** 18.90
Large toast Skagen with hand peeled prawns, mayonnaise, dill and onion topped with whitefish roe (L)
- LIBAPIZZA** 16.50
Liba pizza, served with whitefish roe, crème fraiche, Kastelholm cheese and pickled red onions (L)
- MOULES FRITES** 17.50
Mussels cooked in white wine, with creamy sauce, served with aioli, parsley and fries (G, L)
- STEAK TARTARE** 19.90
Large Korean steak tartare, made with fillet of beef from Åland, with ginger dark roasted sesame oil, chili, black radish, shiitake, rice crisp and egg yolk with a taste of soy sauce. (G, M)



DESSERTS

- FRESH STRAWBERRIES** 14.50
Fresh strawberries marinated with mint, lime and brown sugar, served with vanilla ice cream (G)
- CHEESECAKE** 13.90
New York style lemon cheesecake topped with italian meringue and fresh raspberries
- CHOKLAD OCH HAVTORN** 14.20
Chocolate ice cream, buckthorn berry sorbet, chocolate fudge, buckthorn berry praline and hazelnut foam (L)
- CHOCOLATE PRALINES** 2.90 / A PIECE
Small chocolate pralines, choose between dark, white or milk chocolate (G)
- VANILLA ICE CREAM** 4.00 / +1 SCOOP 6.50 / +2 SCOOPS 8.50
Old fashioned vanilla ice cream with sauce of choice: chocolate, caramel or raspberry (G)



SALLADS

- CHÈVRE AND BEETS** 16.00
Salad with honey gratinated chèvre, roasted beetroots, quinoa, sun-dried tomatoes, roasted nuts and balsamic syrup (G, L, M)
- CAESAR** 16.00
Salad mixed with parmesan dressing, served with grilled Finnish chicken, parmesan shavings, bacon and croutons (L)



MAIN COURSES

- VEGAN NUGGETS** 16.00
Vegan nuggets made of chickpeas and tofu, accompanied by a noodle wok with pak choi, cherry tomatoes and spring vegetables tossed in soy sauce and yuzu, aioli and cashew nuts (V, M)
- SMOKED SALMON** 18.90
Smoked salmon served with grilled lemon creme, and a potato salad with sugar snaps, cornichons, seared red onions, cherry tomatoes and a dressing made of cider and mustard (G, L)
- INDIGOS CHEESE- OCH BACONBURGER** 16.90
Indigo's cheese and bacon burger made of chuck-beef from Åland, with salad, Kastelholm cheese, tomatoes, pickled red onions, pickles, fries and chipotle aioli
- STEAK SANDWICH** 14.90
Grilled steak from Åland, served on a butter-braised sourdough bread, with dijonnaise, grated horseradish, pickles, salad and tomato (L)



CLASSICS & À LA CARTE

- TUNA** 32.50
Grilled tuna, served with a salad with new potatoes, haricots verts, beans, pork belly, spinach, nobis dressing and a foam of cucumber and lime and sesame crisp bread (G, M)
- FILLET OF BEEF** 34.90
Grilled fillet of beef from Åland, with garlic and parsley butter, oxtail gravy, baked cherry tomatoes and pan fried potatoes (G, L)



CHEESE

- SÖRMLANDS ÄDEL** 14.00
Blue cheese from Jürss' dairy, accompanied by a croissant, pear compote and balsamic syrup