



## ALKURUOAT

**TARTARPIHVI** 14.90  
Korealainen tartarpihvi ahvenanmaalaisesta härän sisäfileestä tarjoillaan inkiväärin, tummapaahdetun seesamiöljyn, chilin, retikan, shiitakesienen, rapean riisin ja soijalla maustetun kananmunan keltuaisen kanssa (M)

**TOAST SKAGEN SIIANMÄDILLÄ** 13.90  
Käsin kuorittuja katkarapuja, tilliä ja punasipulia sekoitettuna majoneesiin, tarjoillaan voissa paistetulla paahtoleivällä (L)



## PIENEEN NÄLKÄÄN

**SAVUSTETUT KATKARAVUT** 15.90  
Kourallinen savustettuja katkarapuja tarjoillaan aiolin ja paahdetun leivän kanssa (L)

**ISO TOAST SKAGEN SIIANMÄDILLÄ** 18.90  
Käsin kuorittuja katkarapuja, tilliä ja punasipulia sekoitettuna majoneesiin, tarjoillaan voissa paistetulla paahtoleivällä (L)

**LIBAPIZZA** 16.50  
Tarjoillaan siianmädin, ranskankerman, Kastelholman juuston ja piklatun punasipulin kanssa (L)

**MOULES FRITES** 17.50  
Valkoviinissä keitetyjä simpukoita kermaisessa simpukkakastikkeessa tarjoillaan aiolin, persiljan ja ranskalaisten perunoiden kanssa (G, L)

**ISO TARTARPIHVI** 19.90  
Korealainen tartarpihvi ahvenanmaalaisesta härän sisäfileestä tarjoillaan inkiväärin, tummapaahdetun seesamiöljyn, chilin, retikan, shiitakesienen, rapean riisin ja soijalla maustetun kananmunan keltuaisen kanssa (G, M)



## JÄLKIRUOAT

**TUOREITA MANSIKOITA** 14.50  
Mintussa, limetissä ja fariinisokerissa pyöräytetyt mansikat tarjoillaan vanhanajan vaniljajäätelön kanssa (G)

**CHEESECAKE** 13.90  
Uunijuustokakku tarjoillaan italialaisen marengin ja tuoreiden vadelmien kanssa

**CHOKLAD OCH HAVTORN** 14.20  
Suklaajäätelöä, tyrnimarjasorbettia, suklaafudgea, tyrnimarjakonvehti ja hasselpähkinävaahtoa (L)

**SUKLAAKONVEHDIT** 2.90 / KPL  
Eri makuisia suklaakonvehteja (G)

**VANHANAJAN VANILJAJÄATELO VALITSEMALLASI KASTIKKEELLA**  
4.00 / +1 PALLO 6.50 / +2 PALLOA 8.50  
Suklaa-, kinuski- tai vadelmakastike (G)



## SALAATIT

**VUOHENJUUSTOA JA PUNAJUURTA** 16.00  
Hunajagratinoitua vuohenjuustoa, paahdettuja punajuuria, kvinoaa, aurinkokuivattuja tomaatteja, paahdettuja pähkinöitä ja balsamicosiirappia (V, G, L)

**CAESAR** 16.00  
Roomansalaattia parmesaanikastikkeeseen sekoitettuna, suomalaista grillattua broilerin rintafilettä, pekonia, höylättyä parmesania ja krutonkeja (L)



## PÄÄRUOAT

**VEGAANISET NUGETIT** 16.00  
Kikherne-tofunugetit tarjoillaan soijalla ja yuzulla maustetun nuudelivokin, pak choin, cocktailtomaattien, kevätkasvisten, cashewpähkinöiden ja aiolin kanssa (M, V)

**LÄMMINSAVUSTETTUA LOHTA** 18.90  
Lämminsavustettua lohta tarjoillaan grillatulla sitruunalla maustetun cremén, uusista perunoista, cocktailkurkuista, ruskistetusta punasipulista ja cocktail-tomaateista tehdyn perunasalaatin ja siideri-sinappikastikkeen kanssa (G, L)

**INDIGOS OST- OCH BACONBURGARE** 16.90  
Ahvenanmaalaisesta naudan etuselästä tehty hampurilainen Kastelholman juustolla, tomaatilla, salaattilla, hapatetulla punasipulilla, suolakurkulla ja chipotleaiolilla tarjoillaan ranskalaisten perunoiden kanssa (L)

**STEAK SANDWICH** 22.00  
Grillattu ahvenanmaalainen pihvi tarjoillaan juurileivällä, dijonnaisten, raastetun piparjuuren, salaatin, tomaatin, suolakurkun ja ranskalaisten perunoiden kanssa (L)



## Á LA CARTE

**TONNIKALA** 32.50  
Grillattua tonnikalaa, uusista perunoista, taitepavuista, tarhapavuista, possun kyljestä ja pinaatista tehty salaatti tarjoillaan nobiskastikkeen, kurku- ja limettivaahdon ja aasialaisen seesaminäkkileivän kanssa (G, M)

**HÄRÄN SISÄFILEE** 34.90  
Grillattua ahvenanmaalaista härän sisäfileettä tarjoillaan valkosipuli-persiljavoin, häränhantäkastikkeen, paahdetun pensastomaatin ja raakaipaistettujen perunoiden kanssa (G, L)



## JUUSTOT

**SÖRMLANDS ÄDEL** 14.00  
Sinihomejuustoa Jürss Mejeristä Södermanlandista tarjoillaan croissantin, päärynäkompotin ja balsamicosiirapin kanssa