

RYHMÄMENU MENU À LA CARTE 2025

ALKURUUAT

TOAST SKAGEN SIIANMÄDILLÄ

Käsin kuorittuja katkarapuja, tilliä, punasipulia ja sitruunaa sekoitettuna majoneesiin voissapaistetulla paahtoleivällä tarjoiltuna (L)

ÄYRIÄISKEITTO

Kermanen hummerikeitto tarjoillaan ravunpyrstöjen, tillituorejuuston ja mustaleipäkrutonkien kanssa (L)

KLASSINEN TARTARPIHVI

Tartarpihvi ahvenanmaalaisesta härän sisäfileestä tarjoillaan hienoksi pilkotun punasipulin, punajuuren, kapriksen, dijoncremén ja kananmunan keltuaisen kanssa (G, L)

CHÈVRE CHAUD

Hunajagratinointua vuohenjuustoa voissa paistettulla paahtoleivällä, tarjoillaan balsamicon, suolapaahdettujen saksanpähkinöiden ja yrttisalaatin kanssa

PÄÄRUOAT

JUURISELLERI

Paahdettua juuriseelleriä tarjoillaan ruskistetun salviavoin, suolapaahdettujen puylinssien, friteeratun lehtikaalin, pikkelöityjen juurikkaiden ja bataattipyreen kanssa (G, V)

AHVEN

Voissa paistettuja ahvenfileitä tarjoillaan valkoviinikastikkeen, kaalimuhennoksen, fenkoli- ja omenacruditén ja tilliperunoiden kanssa (G, L)

MAISSIKANA

Paistettua maissikanaa tarjoillaan (SE) voilla maustetun kanaliemen, paahdetun kaalin ja kermanen sienirisoton kanssa (G, L)

TENDER STRIP

Tender strip steak (IRL) tarjoillaan punaviinikastikkeen, valkosipulivoin, paahdettujen cocktailtomaattien ja raakapaistettujen perunoiden kanssa (G, L)

GRILLATTU HÄRÄN SISÄFILEE (+5€/hlö)

Grillattu härän sisäfilee (FI) tarjoillaan konjakki-pippurikastikkeen, savustetun porsaankyljen, vihreiden papujen ja perunagratiinin kanssa (G, L)

JUUSTOT

INDIGON JUUSTOLAUTANEN

Kaksi ahvenanmaalaista tilajuustoa tarjoillaan viikunamarmeladin, Julian siemennäkkileivän ja paahdetun brioche-leivän kanssa

JÄLKIRUOAT

CRÈME BRÛLÉE

Klassinen paahtovanukas tarjoillaan rommissa marinoitujen marjojen kanssa (G, L)

SUKLAATA JA VADELMAA

Tummasuklaabrownie tarjoillaan vaniljakermavaahdon, vadelmahillokkeen ja karamellisoidun valkosuklaan kanssa

VANHANAJAN VANILJAJÄÄTELÖ

Tarjoillaan kinuskikastikkeen, mansikoiden ja marengin kanssa (G, L)

G = gluteeniton L = laktoositon

KAISI RUOKALAJIA: **48€**

KOLME RUOKALAJIA: **59€**

NELJÄ RUOKALAJIA: **65€**

(härän sisäfileestä veloitamme lisämaksun 5€/hlö)

Pyydämme teitä ystävällisesti huomioimaan, että tilatessanne ryhmämenustamme kaikkien ryhmässä ruokailevien tulee syödä sama menu. Otamme tietysti huomioon erikoisruokavaliot ja ruoka-aineallergiat. Ottakaa ystävällisesti meihin yhteyttä etukäteen ehdotuksia varten.

Menu koskee vähintään 15 hengen ryhmiä etukäteen tilattuna, viimeistään seitsemän päivää ennen varattua vierailua. Veloitamme tilatun henkilömäärän mukaan, mikäli meille ei ole etukäteen ilmoitettu muutoksista.

TERVETULOA!

indigo
RESTAURANG BAR

ditt andra vardagsrum.

Nygatan 1, AX-22100 Mariehamn
Tel. 358(0)18-16550
indigo@aland.net
www.indigo.ax