

GRUPPMENY À LA CARTE 2025

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN

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

SKALDJURSSOPPA

Krämig hummersoppa serveras med kräftstjärtar, dillfärskost och svartbrödskrutonger (L)

RÅBIFF

Råbiff på finsk oxfilé med rödlök, rödbeta, kapis, dijoncrème och äggula (G, L)

CHÈVRE CHAUD

Honungsgratinerad chèvre på smörstekt toast serveras med balsamicosirap, saltrostade valnötter och örtsallad

HUVUDRÄTTER

ROTSELLERI

Nattbakad rotselleri serveras med brynt salviasmör, saltorstade puylinser, friterad grönkål, picklad beta samt sötpotatispuré (G, M, V)

ABBORRE

Smörstekta abborrfiléer med vitvinssås, gräddstuvad kål, fänkål- och äppelcrudité och dillslungad potatis (G, L)

MAJSKYCKLING

Stekt majskyckling (SE) med smörad kycklingsky, sauterad kål och krämig svamprisotto (G, L)

TENDER STRIP

Grillad tender strip (IRL) med rödvinssky, vitlökssmör, ugnsbakade cocktailtomater och råstekt potatis (G, L)

OXFILÉ (+5€/person)

Grillad oxfilé (FIN) serveras med cognac-pepparsås, haricots verts, rökt sidfläsk och potatisgratäng (G, L)

OST

INDIGOS OSTTALLRIK

Två sorters prima åländska gårdsostar som serveras med fikonmarmelad, Julias fröknäcke och rostad brioche

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk ugnsbakad vaniljkräm med knäckigt täcke av bränt socker, serveras med rommarinerade bär (G, L)

CHOKLAD OCH HALLON

Mörk chokladbrownie med vispad vaniljgrädd, hallonkompott och karamelliserad vit choklad

VANILJGLASS

Gammeldags vaniljglass med kolasås, jorgubbar och maräng (G, L)

G = glutenfri, L = laktosfri, H = laktosfattig, M = mjölkfri

TVÅ RÄTTER: **48€**

TRE RÄTTER: **59€**

FYRA RÄTTER: **65€**

(vid val av oxfilé tillkommer en avgift på 5€/person)

Vi ber er observera då ni beställer från vår gruppssupé måste samtliga i sällskapet enas kring en meny. Givetvis gör vi undantag för specialkost som vegetarisk och allergier men då ber vi er kontakta oss för förslag.

Vi debiterar enligt beställt antal om avbeställningar inte meddelats oss på förhand.

Menyn gäller för grupper om minst 15 personer mot förhandsbeställning senast **sju dagar innan besök**.

HJÄRTLIGT VÄLKOMMEN!
(ÖNSKAS ANDRA ALTERNATIV,
VÄNLIGEN HÖR AV ER!)

indigo
RESTAURANG BAR
ditt andra vardagsrum.

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