



## FÖRRÄTTER

- LITEN TOAST SKAGEN** 14.90  
Handskalade räkor blandade med majonnäs, dill och rödlök på smörstekt toast, toppad med sikrom (L)
- BIFFTATAKI** 15.50  
Lättrökt tataki på åländsk, marmorerad nötfilé med riven fattigmanstryffel, picklad silverlök, marinerad champinjon, friterad surdeg samt sesam- och soja-majonnäs (L)



## SOMMARRÄTTER

- LIBAPIZZA** 16.50  
Toppas med tomatsalsa, basilikakräm, mozzarellaost, Kastelholmsost och balsamicosirap (L)
- MOULES FRITES** 17.90  
Vinkokta musslor i krämig musselsås serveras med aioli, persilja och pommes frites (G, L)
- BABY BACK RIBS** 17.90  
Honungs- och barbequeglacerade finska ribs med tomat- och löksallad, coleslaw och barbequesås (G, M)



## DESSERTER

- SOMMARRÖM** 14.50  
Jordgubbskompott, krossade drömmar, gammeldags vaniljglass, färska jordgubbar, vispgräddde och maräng
- LAKRITS OCH CITRON** 14.50  
Lakritsfudge med citronmousse, lakritsflarn, lemon-curd och karamelliserad vitchoklad (G, L)
- CHOKLAD OCH HALLON** 14.50  
Mörk chokladmousse serveras med savioardikex marinerade i Diplomatico Reserva Exclusiva rom, hallonsorbet och färska hallon (L)
- INDIGOS CHOKLADPRALINER** 2.90/ST  
Härliga små chokladpraliner i olika smaker (G)
- VANILJGLASS** 4.50 / +1 KULA 6.50 / +2 KULOR 8.50  
Välj mellan choklad-, kinuski- eller hallonsås (G)



## OST

- DRUNKEN DOG** 16.00  
Rödkitt- blå- och vitmögelost smaksatt med whisky från Troldhede mejeri, serveras med rostad frukt- och nötblöd, fullkornskex och Elins rabarbermarmelad



## SALLADER

- CHÈVRE OCH RÖDBETA** 16.00  
Sallad med smulad chèvrest, honungsrostad rödbeta, quinoa, soltorkad tomat, rostade nötter och balsamico-sirap (V, G, L)
- KYCKLINGSALLAD** 16.00  
Sallad med krämig kycklingröra på finsk kyckling, paprika, vårlök, curry och äppel serveras med sockerärtor, tomat, gurka och ananas (L)
- POKE BOWL** 18.00  
Med sesam- och sojamarinerad lax, ris, avokado, mango, sojaböner, gurka, picklad rödkål, cashewnötter och wasabi-majonnäs (G, M)



## HUVUDRÄTTER

- OUMPH KOREAN STYLE** 16.90  
Sweet & sourglacerad Oumph med blomkålscrudité, tomat- och löksallad samt sötsur sås, serverad i pitabröd (M, V)
- VARMRÖKT FORELL** 21.00  
Serveras med pepparrotskräm, rostad lök, citron, potatissallad med kapris, saltgurka, cocktailtomat, sockerärtor, persilja och senapsdressing (L)
- INDIGOS OST- OCH BACONBURGARE** 17.90  
Hamburgare på åländskt högreiv med Kastelholmsost, bacon, tomat, sallad, syrad rödlök, saltgurka, chipotleaioli och pommes frites (L)
- STEAK SANDWICH** 23.50  
Grillad finsk biff på smörstekt surdegsbröd med dijonnaise, riven pepparrot, sallad, tomat, saltgurka och pommes frites (L)



## À LA CARTE

- TONFISK** 36.50  
Grillad tonfisk med sötpotatis- och kokospuré, sweet jalopenosalsa, chimichurrilungade primörer och tapiokacrisp (G, M)
- OXFILÉ** 38.00  
Grillad åländsk/finsk oxfilé med vitlökssmör, rödvinskyl, bakad endivesallad, semitorkad tomat och kumminbakad potatis (G, L)



## STARTERS

### TOAST SKAGEN 14.90

Toast Skagen with hand peeled prawns, mayonnaise and dill, topped with whitefish roe (L)

### BEEF TATAKI 15.50

Lightly smoked tatakai of local beef with grated poor man truffle, pickled silver onion, marinated mushroom, fried sourdough and sesame and soy mayonnaise (L)



## SUMMER COURSES

### LIBAPIZZA 16.50

Liba pizza, served with tomato salsa, basil cream, mozzarella, local cheese and balsamico syrup (L)

### MOULES FRITES 17.90

Mussels cooked in white wine, with creamy sauce, served with aioli, parsley and fries (G, L)

### BABY BACK RIBS 17.90

Honey and barbeque glazed Finnish ribs with tomato and onion salad, coleslaw and barbeque sauce (G, M)



## DESSERTS

### SUMMER DREAM 14.50

Strawberry compote, crushed cookies, old-fashioned vanilla ice cream, fresh strawberries whipped cream and meringue

### LICORICE AND LEMON 14.50

Licorice fudge with lemon mousse, licorice flakes, lemon curd and caramelized white chocolate (G, L)

### CHOCOLATE AND RASPBERRY 14.50

Dark chocolate mousse served with saviore biscuits marinated in Diplomático Reserva Exclusiva rum, raspberry sorbet and fresh raspberries (L)

### CHOCOLATE PRALINES 2.90 / A PIECE

Small chocolate pralines, choose between dark, white or milk chocolate (G)

### VANILLA ICE CREAM 4.50 / +1 SCOOP 6.50 / +2 SC. 8.50

Old fashioned vanilla ice cream with sauce of choice: chocolate, caramel or raspberry (G)



## CHEESE

### DRUNKEN DOG 16.00

Red washed rind, blue and whiskey flavoured white mold cheese from Troldhede dairy, served with roasted fruit and nut bread, brenton wheat crackers and Elin's rhubarb marmalade



## SALLADS

### CHÈVRE AND BEETS 16.00

Salad with honey gratinated chevre, roasted beetroots, quinoa, sun-dried tomatoes, roasted nuts and balsamic syrup (G, L, M)

### CHICKEN SALAD 16.00

Chicken salad with a creamy mix of chicken (FI), curry, paprika, spring onion and apple served with sugar snaps, tomato, cucumber, lettuce and pineapple (L)

### POKE BOWL 18.00

With sesame and soy marinated salmon, rice, avocado, mango, soybeans, cucumber, pickled red cabbage, cashews and wasabi mayonnaise (G, M)



## MAIN COURSES

### OUMPH KOREAN STYLE 16.90

Sweet & sour glazed oumph with cauliflower crudité, tomato and onion salad, sweet and sour sauce (M, V)

### SMOKED RAINBOW TROUT 21.00

Smoked rainbow trout served with horseradish-cream, roasted onion, lemon, and potato salad with capers, pickles, cocktail tomato, sugar snaps, parsley and mustard dressing (L)

### INDIGOS CHEESE- OCH BACONBURGER 17.90

Indigo's cheese and bacon burger made of chuckbeef from Åland, with salad, Kastelholm cheese, tomatoes, pickled red onions, pickles, fries and chipotle aioli (L)

### STEAK SANDWICH 23.50

Grilled steak from Finland, served on a butterbraised sourdough bread, with dijonnaise, grated horseradish, pickles, salad, tomato and fries (L)



## CLASSICS & Á LA CARTE

### TUNA

Grilled tuna with sweet potatoe- and coconut puree, sweet jalapeno salsa, chimichurri vegtebales and tapioca crisp (G, M) 36.50

### FILLET OF BEEF

Grilled fillet of beef from Åland Islands with garlic butter, red wine sauce, baked endive salad, semi-dried tomato and cumin baked potatoes (G, L) 38.00



## ALKURUOAT

<b>TOAST SKAGEN</b>	<b>14.90</b>
Käsin kuorittuja katkarapuja, tilliä ja punasipulia sekoitettuna majoneesiin, tarjoillaan voissa paistetulla paahtoleivällä sianmädin kanssa (L)	
<b>TATAKI</b>	<b>15.50</b>
Kevyesti savustettu tataki ahvenanmaalaisesta marmoroidusta naudan fileestä, tarjoillaan köyhän miehen tryffelini, pikkelöidyn hopeasipulin, marinoitujen herkkusienten, friteeratun juurileivän ja seesamisoijamajoneesin kanssa (L)	



## KESÄHERKKUJA

<b>LIBAPIZZA</b>	<b>16.50</b>
Tomaattisalsalla, basilikacrémellä, mozzarellajuustolla, Kastelholman juustolla ja balsamicosiirapilla täytetty libapizza (L)	
<b>MOULES FRITES</b>	<b>17.90</b>
Viinissä keitetyt sinisimpukat tarjoillaan kermaisessa simpukkakastikkeessa aiolin, persiljan ja ranskalaisten perunoiden kanssa (G, L)	
<b>BABY BACK RIBS</b>	<b>17.90</b>
Hunaja-barbequekastikkeella glaseeratut suomalaiset ribsit tarjoillaan tomaatti-sipulisalaatin, coleslawn ja barbeque-kastikkeen kanssa (G, M)	



## JÄLKIRUOAT

<b>KESÄUNELMA</b>	<b>14.50</b>
Mansikkahilloketta, murskattuja keksejä, vanhanajan vaniljajäätelöä, tuoreita mansikoita, kermavaahtoa ja marenkia	
<b>LAKRITSIA JA SITRUUNAA</b>	<b>14.50</b>
Lakritsifudgea ja sitruunamoussea, lakritsilastu, sitruunatahnaa ja karamellisoitua valkosuklaata (G, L)	
<b>SUKLAATA JA VADELMAA</b>	<b>14.50</b>
Tummaa suklaamoussea, savioardikeksejä marinoituina Diplomatico Reserva Ekklusiva rommissa, vademasorbettia ja tuoreita vadelmia (L)	
<b>SUKLAAKONVEHDIT</b>	<b>2.90 / KPL</b>
Eri makuisia suklaakonvehteja (G)	
<b>VANILJAJÄATELÖ</b>	<b>4.50 / +1 PALLO 6.50 / +2 PALLOA 8.50</b>
Vanhanajan vaniljajäätelöä suklaa-, kinuski- tai vadelmakastikkeella (G)	



## CHEESE

<b>DRUNKEN DOG</b>	<b>16.00</b>
Troidheden meijeristä viskillä maustettu punakitti-sini-home-alkoholijuusto tarjoillaan paahtetun hedelmä-pähkinäleivän, täysjyväkeksien ja Elinin raparperimarmeladin kanssa	



## SALAATIT

<b>VUOHENJUUSTOA JA PUNAJUURTA</b>	<b>16.00</b>
Vuohenjuustosalaatti hunajassa paahtetulla punajuurella, kvinoalla, paahtetuilla pähkinöillä ja balsamicosiirapilla (V, G, L)	
<b>KANASALAATTI</b>	<b>16.00</b>
Salaatti kermaisella kanatäytteellä paprikasta, kevätsipulista, currysta ja omenasta sokeriherneiden tomaatin, kurkun ja ananaksen kanssa (L)	
<b>POKE BOWL</b>	<b>18.00</b>
Poke bowl seesam- ja soijamarinoidulla lohella, riisillä, avokadolla, mangolla, soijapavuilla, pikkelöidyillä punakaalilla, cashewpähkinöillä ja wasabimajoneesilla (G, M)	



## PÄÄRUOAT

<b>OUMPH KOREALAISEEN TYyliIN</b>	<b>16.90</b>
Sweet & sour -glaseerattu Oumph pitaleivässä tarjoillaan kukkakaalisalaatin, tomaatti- ja sipulisalaatin sekä hapanimeläkastikkeen kanssa (M, V)	
<b>LÄMMINSAVUSTETTU KIRJOLOHI</b>	<b>21.00</b>
Lämminsavustettu kirjolohi tarjoillaan piparjuuricremén, paahtetun sipulin, sitruunan ja kapriksessa, suolakurkusta, cocktailtomaateista, sokeriherneistä ja persiljasta tehdyin perunasalaatin kanssa sinappikastikkeella (L)	
<b>INGIDON JUUSTO-PEKONIHAMPURILAINEN</b>	<b>17.90</b>
Juusto-pekonihampurilainen ahvenanmaalaisesta naudanlihasta Kastelholman juustolla, pekonilla, tomaatilla, salaatilla, pikkelöidyillä punasipulilla, suolakurkulla, chipotleaiolilla ja ranskalaisilla perunoilla (L)	
<b>STEAK SANDWICH</b>	<b>23.50</b>
Grillattu suomalainen pihvi voissa paistetulla juurileivällä, tarjoillaan dijonnaisen, raastetun piparjuuren, salaatin, tomaatin, suolakurkun ja ranskalaisten perunoiden kanssa (L)	



## Á LA CARTE

<b>TONNIKALA</b>	<b>36.50</b>
Grillattua tonnikalaa bataatti-kookospyreellä, sweet jalopeno-salsalla, chimichurrilla maustetuilla kevätkasviksilla ja rapealla tapiokalla (G, M)	
<b>HÄRÄN SISÄFILEE</b>	<b>38.00</b>
Grillattu ahvenanmaalainen/suomalainen härän sisäfilee valkosipulivoilla, punaviinikastikkeella, paahtetulla endivesalaatilla, semikuivatulla tomaatilla ja kumina-paahtetulla perunalla (G, L)	