

ALKURUOAT

JUURIKKAAT

14.90 €

Pippurin kanssa paahdettua keltajuurta, ohueksi höylättyä raitajuurta, rakuunamajoneesia, chiliöljyä ja friteerattua merilevällä ja suolalla maustettua perunaa (Ve, M, G)

TOAST SKAGEN

15.90 €

Käsin kuorittuja katkarapuja, tilliä, punasipulia ja sitruunaa sekoitettuna majoneesiin tarjoillaan voissa paistetulla paahtoleivällä siianmädin kanssa (L)

KIRJOLOHI

15.90 €

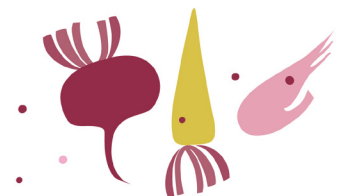
Limegraavattua ahvenanmaalaista kirjolohta vaahdotetun kermaviilin, kylmäsavustetun kirjolohen mädin, paahdetun mustaleivän ja raastetun hapatetun punasipulin kanssa

TARTARPIHVI

15.90 €

Tartarpihvi suomalaisesta härän sisäfileestä tarjoillaan soija- ja seesamimarinointujen shiitakesienien, misocrèmen, retiisin, paahdettujen seesaminsienten, krupukin ja wasabimajoneesin kanssa (G, L)

G = gluteeniton
L = laktoositon
M = maidoton
Ve = vegaaninen



PÄÄRUOAT

HALLOUMI

26.00 €

Friteerattua halloumijuustoa, bataatticrèmeä, grillattua suippo-kaalia, paahdettuja kikherneitä, tahinia, sitruunavinegrettiä ja tyrnimarjavoita (V, G, L)

TONNIKALA

36.00 €

Grillattua tonnikalaa ja valkosipulissa paistettuja jättikatkarapuja tarjoillaan paahdetun tomaatti-oliivi-kaprissalsan, pangrattaton ja parmesaanilla maustettujen konfitoitujen uusien perunoiden kanssa (L)

AHVEN

35.00 €

Voissapaistettuja korppujauhoissa käännettyjä ahvenanmaalaisia ahvenfileitä, sandefjordin kastiketta, kirjolohen mätiä, vihreää omenaa, piparjuurta, kesäkasviksia ja uusia perunoita (G, L)

IBERICO

35.00 €

Grillattua chili- ja yrttimarinoitua Iberico cebo de campo -porsaan karettä, grillattua chorizoa, paahdettua maissicrèmeä, mojo rojoa ja friteerattuja lohkopperunoita savustetulla paprikajauheella (G, L)

HÄRÄN SISÄFILEE

39.90

Grillattua suomalaista härän sisäfileetä tarjoillaan punaviinikastikkeen, sitruunapersiljacrèmen, voissapaistettujen kesäkasvisten, semikuivattujen cocktailtomaattien ja paahdettujen uusien perunoiden kanssa (G, L)

G = gluteeniton
L = laktoositon
V = kasvisruoka



JUUSTOT

RANSKALAISIA JUUSTOJA

16.50 €

Comté, Brie de Meaux ja Saint Agur juustoja tarjoillaan Husä-näkkileivän ja appelsiini-porkkanamarmeladin kanssa

JÄLKIRUOAT

RAPARPERI

14.90 €

Uunissa paahdettua Knutsbodan raparperia tarjoillaan murskatun siirappikeksin, metsämansikka-seljankukkasorbetin, vaniljacrèmen ja ruskistetun voivaahdon kanssa (L)

KEY LIME PIE

14.90 €

Indigon Key Lime Pie limellä maustetulla tuorejuustomoussella, murskatulla marengilla, digestivemurusilla ja vadelmahillokkeella (L)

SUKLAABROWNIE

14.90 €

Tummasuklaabrownie suolahippusilla maustettujen suklaapopkornien kanssa tarjoillaan dulce de lechen ja vanhan ajan vaniljajäätelön kanssa

JÄÄTELÖ TAI SORBETTI

5.00 €
/pallo

Kysy tarjoilijalta illan kotitekoisista jäätelö- ja sorbettivaihtoehdoista (G)

INDIGON SUKLAAKONVEHDIT

3.50 €
/kpl

Eri makuisia suklaakonvehteja (G)

G = gluteeniton
L = laktoositon



À LA CARTE

TARJOILLAAN RAVINTOLASSA KLO 17.00 ALKAEN

ALKURUOAT

JUURIKKAAT 14.90 €

Pippurissa paahdettua keltajuurta, ohueksi höylättyä raitajuurta, rakuunamajoneesia, chiliöljyä ja friteerattuja merilevällä ja suolalla maustettua perunaa (Ve, G)

TOAST SKAGEN 15.90 €

Käsin kuorittuja katkarapuja, tilliä, punasipulia ja sitruunaa sekoitettuna majoneesiin tarjoillaan voissa paistettuna paahdoteivällä siianmädin kanssa (L)

KIRJOLOHI 15.90 €

Limegraavattua ahvenanmaalaista kirjolohta vaahdotetun kermaviilin, kylmäsavustetun kirjolohen mädin, paahdetun mustaleivän ja raastetun hapatetun punasipulin kanssa

TARTARPIHVI 15.90 €

Tartarpihvi suomalaisesta härän sisäfileestä tarjoillaan soija-seesamimarinointujen shiitakesienien, misocrèmen, retiisin, paahdetujen seesaminsienten, krupukin ja wasabimajoneesin kanssa (G, L)

JÄLKIRUOAT

RAPARPERI 14.90 €

Uunissa paahdettua Knutsbodan raparperia tarjoillaan siirappikeksin, metsämansikka-seljankukkasorbetin, vaniljacrèmen ja ruskistetun voivaahdon kanssa (L)

KEY LIME PIE 14.90 €

Indigon Key Lime Pie limellä maustetulla tuorejuustomoussella, murskatulla marengilla, digestive-murusilla ja vadelmahillokkeella (L)

SUKLAABROWNIE 14.90 €

Tummasuklaabrownie suolahippusilla maustettujen suklaapopkornien kanssa tarjoillaan dulce de lechen ja vanhan ajan vaniljajäätelön kanssa

GLASS ELLER SORBET 5.00 € / pallo

Kysy tarjoilijalta illan kotitekoisista jäätelö- ja sorbettivaihtoehdoista (G)

INDIGOS CHOKLADPRALINER 3.50 € / kpl

Eri makuisia suklaakonvehteja (G)

PÄÄRUOAT

HALLOUMI 26.00 €

Friteerattua halloumijuustoa, bataatticrèmeä, grillattua suippokaalia, paahdettuja kikherneitä, tahinia, sitruunavinegrettiä ja tyrnimarjavoita (V, G, L)

TONNIKALA 36.00 €

Grillattua tonnikalaa ja valkosipulissa paistettuja jättikatkarapuja tarjoillaan paahdetun tomaatti-oliivi-kaprissalsan, pangrattaton ja parmesaanilla maustettujen konfitoitujen uusien perunoiden kanssa (L)

AHVEN 35.00 €

Voissapaistettuja korppujauhoissa käännettyjä ahvenanmaalaisia ahvenfileitä, sandefjordin kastiketta, kirjolohen mättä, vihreää omenaa, piparjuurta, kesäkasviksia ja uusia perunoita (G, L)

IBERICO 35.00 €

Grillattua chili- ja yrttimarinoitua Iberico cebo de campo -porsaan karettä, grillattua chorizoa, paahdettua maissicrèmeä, mojo rojoa ja friteerattuja lohkoporunoita savustetulla paprikajauheella (G, L)

HÄRÄN SISÄFILEE 39.90 €

Grillattua suomalaista härän sisäfileettä tarjoillaan punaviinikastikkeen, sitruuna-persiljacrèmen, voissapaistettujen kesäkasvisten, semi-kuivattujen cocktailtomaattien ja paahdetujen uusien perunoiden kanssa (G, L)

JUUSTOT

RANSKALAISIA JUUSTOJA 16.50 €

Comté, Brie de Meaux ja Saint Agur juustoja tarjoillaan Huså-näkkileivän ja appelsiini-porkkanamarmeladin kanssa

G = gluteeniton
L = laktoositon
M = maidoton
V = kasvisruoka
Ve = vegaaninen

