

FÖRRÄTTER

BRYSSELKÅL

13.90 €

Tempurafriterad brysselkål med ponzusås, sesammajonnäs, lime och kålpulver (V, M)

TOAST SKAGEN

14.90 €

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

BLINI

14.90 €

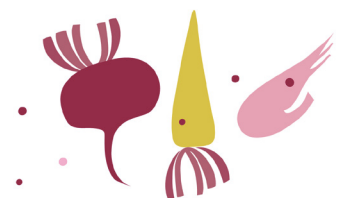
Liten boveteplätt med sikrom, vispad smetana, finhackad rödlök och citron (L)

OXTARTAR

15.50 €

Gin- och enbärsgravad tartar på finsk oxfilé med jordärtskockssoppa, rökt parmesankräm och friterad surdeg (L)

G = glutenfri
L = laktosfri
M = mjölkfri
V = vegetarisk



VARMRÄTTER

BETOR

25.00 €

Ugnsbakad och friterad gulbeta, polkabeta och rödbeta serveras med tomatconsommé, rostade kikärtor och sojaböner, krasse, sotad lökmajonnäs och röstipotatis (G, M, V)

TORSK

36.00 €

Stekt torskrygg, vitvinsås med musslor, gräddfilssyrad smörstekt kål, grillad hjärtsallad och jordärtskockspuré (G, L)

LAX

34.00 €

Grillad laxfilé med skaldjursrisotto, rökt skaldjursskum, parmesan, dillrostade morötter och citronette (G, L)

TENDER STRIP STEAK

32.00 €

Grillad skotskt tender strip steak med jalapeñosky, dillpicklad rostad smålök, granskottsvinägrett och rökt potatis-puré (G)

OXFILÉ

38.00 €

Grillad finsk oxfilé med vispad brynt dragonsmör, rödvinsky, bellaverde och råstekt timjanpotatis (L, G)

G = glutenfri
L = laktosfri
M = mjölkfri
V = vegansk



OST

WÄTTEROS GETOST

15.00 €

Honung- och rosmaringratinerad getost från åländska Wätteros serveras med digestive smulor och rosmaringlass

EFTERRÄTTER

PÄRON

14.50 €

Päron kokt i vanilj, socker och prosecco serveras med citronkräm, havrecrunch och knäckflarn (L)

VANILJPARFAIT

14.50 €

Knäckig vaniljparfait med rårörda blåbär, kanderade hasselnötter och blåbärs-sorbet (L, G)

CHOKLAD OCH MINT

14.50 €

Mörk chokladmousse, mjuk chokladkaka, mintganache och mintglass (G)

GLASS ELLER SORBET

4.50 €
/kula

Vi har olika smaker av hemlagad glass och sorbet, fråga gärna efter kvällens sorter (G)

INDIGOS CHOKLADPRALINER

2.90 €
/st

Härliga små chokladpraliner i olika smaker (G)

G = glutenfri
L = laktosfri
M = mjölkfri
V = vegansk



À LA CARTE

SERVERAS I RESTAURANGEN FRÅN KL. 17.00

FÖRRÄTTER

BRYSELKÅL 13.90 €

Tempurafriterad brysselkål med ponzusås, sesammajonnäs, lime och kålpulver (V, M)

TOAST SKAGEN 14.90 €

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

BLINI 14.90

Liten boveteplätt med sikrom, vispad smetana, finhackad rödlök och citron (L)

OXTARTAR 15.50 €

Gin- och enbärsgravad tartar på finsk oxfilé med jordärtskockssoppa, rökt parmesankräm och friterad surdeg (L)

EFTERRÄTTER

PÄRON 14.50 €

Päron kokt i vanilj, socker och prosecco serveras med citronkräm, havre crunch och knäckflarn (L)

VANILJPARFAIT 14.50 €

Knäckig vaniljparfait med rårörda blåbär, kanderade hasselnötter och blåbärs-sorbet (L, G)

CHOKLAD OCH MINT 14.50 €

Mörk chokladmousse, mjuk chokladkaka, mintganache och mintglass (G)

GLASS ELLER SORBET 4.50 €

Vi har olika smaker av hemlagad glass och sorbet, fråga gärna efter kvällens sorter (G) / kula

INDIGOS CHOKLADPRALINER 2.90 €

Härliga små chokladpraliner i olika smaker (G) / st

VARMRÄTTER

BETOR 25.00 €

Ugnsbakad och friterad gulbeta, polkabeta och rödbeta serveras med tomatconsommé, rostade kikärtor och sojaböner, krasse, sotad lökmajonnäs och röstipotatis (G, M, V)

TORSK 36.00 €

Stekt torskrygg, vitvinsås med musslor, gräddfilssyrad smörstekt kål, grillad hjärtsallad och jordärtskockspuré (G, L)

LAX 34.00 €

Grillad laxfilé med skaldjursrisotto, rökt skaldjursskum, parmesan, dillrostade morötter och citronette (G, L)

TENDER STRIP STEAK 32.00 €

Grillad skotskt tender strip steak med jalapeñosky, granskottsvinägrett och rökt potatispuré (G)

OXFILÉ 38.00 €

Grillad finsk oxfilé med vispad brynt dragonsmör, rödvinsky, bellaverde och råstekt timjanpotatis (L, G)

OST

WÄTTEROS GETOST 15.00 €

Honung- och rosmaringratinerad getost från åländska Wätteros serveras med digestive smulor och rosmaringlass

G = glutenfri
L = laktosfri
M = mjölkfri
V = vegetariskt

