



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, sojabönor, 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 pepparrotkräm, 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)



Á 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 tataki of local beef with grated porcini 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 & À LA CARTE

TUNA

Grilled tuna with sweet potatoe- and coconut puree, sweet jalapeno salsa, chimichurri vegetables 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

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



KESÄHERKKUJA

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



JÄLKIRUOAT

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



CHEESE

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



SALAATIT

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



PÄÄRUOAT

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



Á LA CARTE

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