

VIN/WINE

Glas 16 cl/Flaska 75 cl

Vitt/White

Muros Antigos Escolha, Vinho Verde, Portugal 8.50€/39€

Chablis les Vieilles Vignes, La Chablienne, Frankrike 13€/55€

Kung Fu Girl Riesling, Charles Smith Wines, USA 11.50€/46€

Rött/Red

Gnarly Head Cabernet Sauvignon, USA 8.50€/39€

Montes Alpha Pinot Noir, Chile 11.50€/49€

Château de Carolle, Graves, Bordeaux, Frankrike 12.50€/54€

Rosé

Mirabeau en Provence Rosé, Frankrike 8.50€/39€

Fontanafredda Solerose Rosato, DOC Langhe, Italien 42€

Hampton Water Rosé, Languedoc-Roussillon, Frankrike 49€

VI HAR MÅNGA FLER VINER – ÄVEN UTAN ALKOHOL. FRÅGA EFTER VÅR VINLISTA. WE HAVE PLENTY MORE WINES. PLEASE ASK FOR OUR WINE LIST!

ÖL/BEER/LONGDRINK

På fat/On tap

Heineken (33 cl) 6.50€
Heineken (50 cl) 7.90€
Stallhagen III (33 cl) 6.00€
Stallhagen III (50 cl) 6.90€
Stallhagen Island Hopper (33 cl) 6.00€
Stallhagen Island Hopper (50 cl) 7.50€
Stallhagen Dragonfly IPA (33 cl) 6.00€
Stallhagen Dragonfly IPA (50 cl) 7.50€
Lagunitas IPA (33 cl) 7.20€
Lagunitas IPA (50 cl) 9.50€

Original Gin Long Drink (40 cl) 6€



VI HAR OCKSÅ ANNAN HÄRLIG ÖL FRÅN BLAND ANNAT **OMNIPOLLO, APEX, DUGGES, KONA, TO ÖL OCH MIKKELLER.** SE GRIFFELTAVLOR ELLER FRÅGA PERSONALEN VAD VI HAR JUST NU.

We also have other great beers from our favourite micro breweries. Please ask and we will happily guide you!

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot, Brut Réserve Cuvée Glas 12cl 12.90€ Flaska 75€

André Clouet Brut Rosé Flaska 75€

André Clouet Brut Rosé, Magnumbutelj (1,5L) Flaska 135€

André Clouet Brut Grande Réserve 75€

André Clouet Brut Grande Réserve Magnumbutelj (1,5L) 135€

André Clouet Brut Grande Réserve Double Magnum (3L) 235€

Jaquesson Cuvée 740 Flaska 89€

Pol Roger, Brut Réserve 79€

2002 Pommery, Cuvée Louise 185€

Billecart-Salmon Brut Réserve, Magnumbutelj (1,5L) 149€

2010 Dom Pérignon Flaska 265€

2008 Dom Pérignon, Magnumbutelj (1,5 liter) 445€



BUBBEL/SPARKLING

Glas 12 cl/Flaska 75 cl

Mousserande vin

Arthur Metz Crémant d'Alsace Brut Millésimé, Frankrike 8.90€/39€

Casa Canevel, Prosecco Rosé Brut 9€/39€

Arego Prosecco, Ruggeri, Italien 45€

Birichino Malvasia Bianca Petulant Naturel, Kalifornien USA 55€

Nyetimber Classic Cuvée Brut, England 69€

CIDER/KOMBUCHA

Cider på flaska (33 cl)/Bottled cider etc

Strongbow Dry Apple Cider (33 cl) 6.20€

Happy Joe Apple Cider (27,5 cl) 6.20€

Happy Joe Pear Cider (27,5 cl) 6.20€

Briska Flädercider (33 cl) 6.80€

Briska Rosécider (33 cl) 6.80€

Open Water Brewery Ålandscider (33 cl) 9.40€

Kåska Smål, Boosted Kombucha 2,8% (33 cl) 6.90€

ALKOHOLFRITT/ NON ALCOHOLIC

Från Åland/Local (33 cl)

Grannas: 100% natural apple juice 3.90€

Peders Aplagård

Äppel/Krusbärcider/Apple-Gooseberry cider 3.90€

Amalias Limonad

Jordgubb/strawberry 3.90€
Rabarber & fläder/Rhubarb & elderberry 3.90€

Läsk/Soft drinks

Pepsi, Jaffa, 7-Up Free 2.90€ (small)
3.90€ (big)
Pepsi Max (flaska 33cl) 3.50€
Jarritos Grapefruit Soda (flaska 33 cl) 3.90€

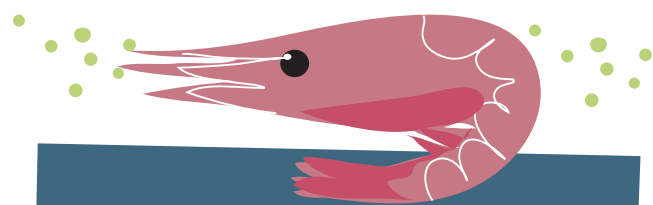
Öl (33 cl)

Heineken 0,0% 3.90 €
Mikkeller Drink'in the sun 0,3% 5.50€
Brewdog Nanny state 0,5% 4.90€
Stallhagen Styrman 0,5% 4.80€

FORM OCH ILLUSTRATIONER: © EVA-JO HANCOCK, RABALDER STORV DESIGN • TRYCK MT 2021 • WWW • WWW.INDIGO.AX

SOMMARMENY 2021

indigo RESTAURANG & BAR



FÖRRÄTTER/STARTERS

Toast Skagen toppad med sikrom 13.90€ (L)

Handskalade räkor blandade med majonnäs, dill, rödlök på smörstekt toast, toppat med sikrom
Toast Skagen with hand peeled prawns, mayonnaise and dill, topped with whitefish roe

Råbiff 14.90€ (M)

Koreansk råbiff på åländsk oxfilé med ingefära, mörkrostad sesamolja, chili, rättika, shiitake, riscrisp och sojasmaksatt äggula
Korean steak tartare, made with fillet of beef from Åland, with ginger, dark roasted sesame oil, chili, black radish, shiitake, rice crisp and egg yolk with a taste of soy sauce

SOMMARSNACKS

Jordnötter eller chilinötter 3€ (V, G, M)

Peanuts or chili nuts

Ekologiska rotsakschips med gräslöksdipp 5.90€ (V, G, L)

Potatis, palsternacka och rödbeta
Organic chips of beetroots, parsnips and potato with chive dip

En liten påse Grand Cru-chips 3.50€ (V, G, M)

Pipers Crisps 40 g, (Sea Salt, Sweet Chili, Cider Vinegar & Sea Salt)
Pipers Crisps chips 40 g, flavors above

Vitlöksbröd med aioli 6€ (V)

Garlic bread with aioli
*Perfekt som snacks eller side order till råbiffen
French fries with aioli – perfect as a snack or side order*

G=glutenfri/gluten free L=laktosfattig/low lactose V=vegetarisk/vegetarian M=mjölkfritt/non dairy

Vi kan göra de flesta rätter gluten-, laktos- eller mjölkfria, fråga oss! We can make most dishes free from dairy, lactose or gluten. Just ask us and we will try to work it out.



PERFEKT ATT DELA.

PERFECT TO SHARE.

MELLANRÄTTER/ SMALLER COURSES

Rökta räkor 15.90€ (L)

En näve rökta räkor med aioli och rostat bröd
Smoked shrimps with aioli and toasted bread

Libapizza 16.50€ (L)

Toppas med sikrom, crème fraiche, Kastelholmsost och picklad rödlök
Liba pizza, served with whitefish roe, crème fraiche, Kastelholm cheese and pickled red onions

Moules frites 17.50€ (G, L)

Vinkokta musslor i krämig musselsås, serveras med aioli, persilja och pommes frites
Mussels cooked in white wine, with creamy sauce, served with aioli, parsley and fries

Stor toast Skagen toppad med sikrom 18.90€ (L)

Handskalade räkor blandade med majonnäs, dill, rödlök och sikrom på smörstekt toast
Large toast Skagen with hand peeled prawns, mayonnaise, dill and onion topped with whitefish roe

Stor råbiff 19.90€ (G, M)

Koreansk råbiff på åländsk oxfilé med ingefära, mörkrostad sesamolja, chili, rättika, shiitake, riscrisp och sojasmaksatt äggula
Large Korean steak tartare, made with fillet of beef from Åland, with ginger, dark roasted sesame oil, chili, black radish, shiitake, rice crisp and egg yolk with a taste of soy sauce.

HUVUDRÄTTER/ MAIN COURSES

Vegan Nuggets 16€ (M, V)

Kikärts- och tofunuggets, soja- och yuzuslungad nudelwok med pak choi, cocktailtomat och primörer serveras med cashewnötter och aioli

Vegan nuggets made of chickpeas and tofu, accompanied by a noodle wok with pak choi, cherry tomatoes and spring vegetables tossed in soy sauce and yuzu, aioli and cashew nuts

Varmrökt lax 18.90€ (G, L)

Serveras med crème på grillad citron och nypotatissallad med sockerärter, cornichons, brynt rödlök, cocktailtomater samt cider- och senapsdressing
Smoked salmon served with grilled lemon creme, and a potato salad with sugar snaps, cornichons, seared red onions, cherry tomatoes and a dressing made of cider and mustard

Indigos ost- och baconburgare 16.90€ (L)

Hamburgare på åländsk högrev med kastelholmsost, tomat, sallad, syrad rödlök, saltgurka, chipotleaioli och pommes frites

Indigo's cheese and bacon burger made of chuck-beef from Åland, with salad, Kastelholm cheese, tomatoes, pickled red onions, pickles, fries and chipotle aioli

Steak sandwich 22€ (L)

Grillad åländsk biff på smörstekt surdegsbröd med dijonnaise, riven pepparrot, sallad, tomat, saltgurka och pommes frites
Grilled steak from Åland, served on a butter-braised sourdough bread, with dijonnaise, grated horseradish, pickles, salad and tomato

SALLADER/SALADS

Chèvre och rödbeta 16€ (V, G, L)

Sallad med honungsgratinerad chèvre, rostad rödbeta, quinoa, soltorkad tomat, rostade nötter och balsamicosirap

Salad with honey gratinated chèvre, roasted beetroots, quinoa, sun-dried tomatoes, roasted nuts and balsamic syrup

Caesar 16€ (L)

Romansallad blandad med parmesandressing, serveras med finskt grillat kycklingbröst, bacon, hyvlad parmesan och brödkrutonger

Salad mixed with parmesan dressing, served with grilled Finnish chicken, parmesan shavings, bacon and croutons

Vi föreslår till salladerna/nice with the salads:
Grillat vitlöksbröd med aioli 6€ (V, L)
Grilled garlic bread with aioli

À LA CARTE

Dessa rätter kräver längre tillagning. Men det är värt tiden, vi lovar.

These dishes take slightly longer to prepare. But it's worth it!

Tonfisk 32.50€ (G, M)

Grillad tonfisk, sallad med nypotatis, haricots verts, vaxböna, sidfläsk, spenat och nobisdressing, serveras med skum av gurka och lime och asiatiskt sesamknäcke

Grilled tuna, served with a salad with new potatoes, haricots verts, beans, pork belly, spinach, nobis dressing and a foam of cucumber and lime and sesame crisp bread

Fint till tonfisken/Great with the tuna: Kung Fu Girl Riesling, Charles Smith Wines USA glas/glass 11.50€ flaska/bottle 46€

Oxfilé 34.90€ (G, L)

Grillad åländsk oxfilé med vitlök- och persiljesmör, oxsvanssky, ugnsbakad kvisttomat och råstekt potatis

Grilled fillet of beef from Åland, with garlic and parsley butter, oxtail gravy, baked cherry tomatoes and pan fried potatoes

Vi rekommenderar till oxfilén/ With the fillet of beef we recommend Château de Carolle, Graves, Frankrike Glas/glass 12.50€ Flaska/bottle 54€

OST/CHEESE

Sörmlands Ädel 14€

Blåmögelost från Jürss mejeri i Sörmland, serverad med croissant, päronkompott och balsamicosirap

Blue cheese from Jürss' dairy, accompanied by a croissant, pear compote and balsamic syrup

Till osten rekommenderar vi varmt ett glas Dow's Late Bottled Vintage Port 7€ (8 cl), eller varför inte en liten flaska 28€ (37,5 cl)

For the cheese platter we recommend a glass of Dow's Late Bottled Vintage Port 7€ (8 cl) or maybe a bottle 28€ (37,5 cl)



AFTER DINNER...

Hot drinks 8.90€ (4 cl)

Irish Coffee
Spanish Coffee
Dom Coffee
Grand Colombia
After Eight
Lumumba ... and more



TILL SIST/AND LASTLY..

Färska jordgubbar 14.50€ (G)

Jordgubbar rårörda med mynta, lime och farinsocker, serverade med gammaldags vaniljglass

Fresh strawberries marinated with mint, lime and brown sugar, served with vanilla ice cream

Cheesecake 13.90€

Ugnsbakad citronceesecake toppad med italiensk maräng och färska hallon

New York style lemon cheesecake topped with italian meringue and fresh raspberries



Choklad och havtorn 14.20€ (L)

Chokladglass, havtornssorbet, chokladfudge, havtornspralin och hasselnötsskum

Chocolate ice cream, buckthorn berry sorbet, chocolate fudge, buckthorn berry praline and hazelnut foam

Gammaldags vaniljglass med säs

Välj mellan choklad, kinuski eller hallon
Old fashioned vanilla ice cream with sauce of choice: chocolate, caramel or raspberry

1 kula/scoop 4€
2 kulor/scoops 6€
3 kulor/scoops 8€

Glass eller sorbet 4.50 €/kula

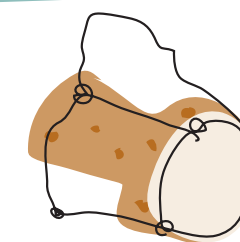
Vi har olika smaker av hemlagad glass och sorbet, fråga gärna efter kvällens sorter

We have different sorts of homemade ice cream, ask your waiter for tonight's flavours

Indigos chokladpraliner 2.90€/st

Små härliga praliner. Välj mellan mörk, ljus eller vit choklad

Small chocolate pralines, choose between dark, white or milk chocolate



Drycker hittar du på nästa sida!
For drinks, please turn the page!