



FÖRRÄTTER

LITEN TOAST SKAGEN 15.90

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

RÅBIFF 15.90

Råbiff på finsk oxfilé med soja- och sesammarinerad shiitakesvamp, misocrème, rättika, rostade sesamfrön, krupuk och wasabimajonnäs (G, L)



SOMMARRÄTTER

STOR TOAST SKAGEN 24.90

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

MOULES FRITES 19.00

Vinkokta musslor i krämig musselsås med hackad persilja, serveras med aioli och pommes frites (G, L)

BABY BACK RIBS 23.50

Honungs- och barbequeglacerade finska ribs serveras med coleslaw, barbequesås och pommes frites (G, M)

BURRATA 15.90

Tomat- och rödlöksallad med burrata, saltrostade pinjekärnor, basilikaolja och balsamicosirap (G, V)



DESSERTER

RABARBER 14.90

Ugnsbakad rabarber från Knutsboda serveras med krossad sirapskaka, smultron- och flädersorbet, vaniljcrème och brynt smörskum (L)

KEY LIME PIE 14.90

Key Lime Pie à la Indigo med färskostmousse smaksatt med lime, krossad maräng, digestivesmulor och hallonkompott (L)

CHOKLADBROWNIE 14.90

Mörk chokladbrownie toppad med saltade chokladpopcorn, serveras med dulce de leche och gammeldags vaniljglass

VANILJGLASS 5.00 / +1 KULA 7.0 / +2 KULOR 9.00

Välj mellan choklad-, kinski- eller hallonsås (G)

INDIGOS CHOKLADPRALINER 3.50/ST

Härliga små chokladpraliner i olika smaker (G)

G = glutenfri, L = laktosfri, M = mjölkfri, V = vegetarisk, Ve = vegansk



SALLADER

CHÈVRE OCH RÖDBETA 17.90

Sallad med smulad chèvrest, honungsrostad rödbeta, quinoa, saltorkad tomat, rostade nötter och balsamico-sirap (V, G, L)

CAESAR 17.90

Romansallad blandad med parmesandressing, serveras med strimlad finsk kycklingfilé, rostat bacon, hyvlad parmesan och brödkrutonger (L)



HUVUDRÄTTER

VEGANSK BÁNH MI 19.50

Sweet & sourglacerad oumph på stekt surdegbröd med picklad rödlök, picklad morot, srirachamajonnäs och pommes frites (Ve, M)

VARMRÖKT LAX 23.90

Varmrökt lax serveras med vispad dillcrème, citron och potatissallad med kapris, saltgurka, sockerärter, purjolök, persilja och senapsdressing (G, L)

INDIGOS OST- OCH BACONBURGARE 18.90

Hamburgare på åländskt högrev med Pepper Jack-ost, bacon, tomat, sallad, karamelliserad lök, saltgurka, kryddmajonnäs och pommes frites

STEAK FRITES 26.90

Grillad åländsk entrecôte med rödvinsky, chili- och dragoncrème, grillad citron och pommes frites (G, L)



Á LA CARTE

ABBORRE 35.00

Smörstekta ströbrödsvända åländska abborrfiléer med sandefjordsås, forellrom, grönt äpple, pepparrot, sommarprimörer och nypotatis (G, L)

OXFILÉ 39.90

Grillad finsk oxfilé med rödvinsky, citron och persiljcrème, smörfrästa primörer, semitorkad cocktail-tomat och ugnsröstad nypotatis (G, L)



OST

FRANSKA FAVORITOSTAR 16.50

Comté, Brie de Meaux och Saint Agur serveras med husåknäcke samt apelsin- och morotsmarmelad



STARTERS

TOAST SKAGEN 15.90

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

STEAK TARTARE 15.90

Steak tartare of Finnish fillet of beef with soy and sesame marinated shiitake mushroom, miso cream, daikon radish, roasted sesame seeds, krupuk and wasabi mayonnaise (G, L)



SUMMER COURSES

LARGE TOAST SKAGEN 24.90

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

MOULES FRITES 19.00

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

BABY BACK RIBS 23.50

Honey and barbeque glazed Finnish ribs served with coleslaw, barbeque sauce and french fries (G, M)

BURRATA 15.90

Tomat- och rödlöksallad med burrata, saltrostate pinjekärnor, basilikaolja och balsamicosirap (G, V)



DESSERTS

RHUBARB 14.90

Oven-baked rhubarb from Knutsboda served with crushed syrap cookie, sorbet flavored with wild strawberries and elderflower, vanilla crème and browned butter foam (L)

KEY LIME PIE 14.90

Key Lime Pie à la Indigo served with cream cheese mousse flavored with lime, crushed meringue, crumbled digestive biscuits and raspberry compote (L)

CHOCOLATE BROWNIE 14.90

Dark chocolate brownie with salty popcorns topped with chocolate, served with dulce de leche and old fashioned vanilla ice cream

VANILLA ICE CREAM 5.00 / +1 SCOOP 7.00 / +2 SCOOPS 9.00

Old fashioned vanilla ice cream with sauce of your choice: chocolate, caramel or raspberry

CHOCOLATE PRALINES 3.50 / piece

We have different sorts of home made pralines, ask your waiter for tonight's flavors (G)



SALADS

CHÈVRE AND BEETROOTS 17.90

Salad with chèvre, honey roasted beetroots, quinoa, sun-dried tomatoes, roasted nuts and balsamic syrup (G, L, V)

CAESAR 17.90

Salad mixed with parmesan dressing, served with Finnish chicken breast, parmesan shavings, bacon and croutons (L)



MAIN COURSES

VEGAN BÀNH MI 19.50

Sweet & sour glazed oumph served on a braised sourdough bread with pickled red onion, pickled carrot, sriracha mayonnaise and French fries (M, Ve)

SMOKED SALMON 23.90

Smoked salmon served with whipped dillcrème, lemon, and potato salad with capers, pickles, sugar snaps, parsley and mustard dressing (G, L)

INDIGO'S CHEESE AND BACONBURGER 18.90

Indigo's cheese and bacon burger made of chuck beef from Åland, with Pepper Jack cheese, salad, tomatoes, caramelized onion, pickles, spicy mayonnaise and French fries

STEAK FRITES 26.90

Grilled entrecôte from Åland served with red wine sauce, dragon and chili crème, grilled lemon and French fries (G, L)



À LA CARTE

PERCH 35.00

Lightly breaded, butter-fried perch fillets from Åland Islands served with Norwegian butter sauce, rainbow trout roe, green apple, horseradish, summer vegetables and fresh potatoes (G, L)

FILLET OF BEEF 39.90

Grilled Finnish fillet of beef served with lemon and prasley cream, red wine gravy, butter-fried vegetables, semi-dried cocktail tomatoes and oven-baked new potatoes (G, L)



CHEESE

SELECTION OF FRENCH CHEESE 16.50

Comté, Brie de Meaux and Saint Agur served with Huså crispbread and orange and carrot marmalade



ALKURUOAT

TOAST SKAGEN 15.90

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

TARTARPIHVI 15.90

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



KESÄHERKUT

ISO TOAST SKAGEN 24.90

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

MOULES FRITES 19.00

Viinissä keitetyt sinisimpukat tarjoillaan kermaisessa simpukkakastikkeessa aiolin, persiljan ja ranskalaisten perunoiden kanssa (G, L)

BABY BACK RIBS 23.50

Hunaja-barbequekastikkeella glaseeratut suomalaiset ribsit tarjoillaan coleslawn, barbequekastikkeen ja ranskalaisten perunoiden kanssa (G, M)

BURRATA 15.90

Burrata tomaatti- ja punasipulisalaatilla, suola-paahdetuilla pinjansiemenillä, basilikaöljyllä ja balsamicosiirapilla (G, V)



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 vanhanajan vaniljajäätelön kanssa

SUKLAAKONVEHDIT 3.50 / KPL

Eri makuisia suklaakonvehteja (G)

VANILJAJÄATELÖ 5.00 / +1 PALLO 7.000 / +2 PALLOA 9.00

Vanhanajan vaniljajäätelöä suklaa-, kinuski- tai vadelmakastikkeella (G)

G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton, V = kasviuoka, Ve = vegaaninen.
Kaikki hinnat €.



SALAATIT

VUOHENJUUSTOA JA PUNAJUURTA 17.90

Vuohenjuustosalaatti hunajassa paahdetulla punajuurella, kvinoalla, paahdetuilla pähkinöillä ja balsamicosiirapilla (V, G, L)

CAESAR 17.90

Romaanisalaattia parmesaanikastikkeessa suomalaisella kanafileellä, parmesaanilastuilla, paahdetulla pekonilla ja krutongeilla (L)



PÄÄRUOAT

BÀHN MI 19.50

Sweet & sour-glaseerattua oumphia, pikkelöityä punasipulia ja porkkanaa paistetulla juurileivällä tarjoillaan srirachamajoneesin ja ranskalaisten perunoiden kanssa (Ve, M)

LÄMMINSAVUSTETTU LOHI 23.90

Lämminsavustettu lohi tarjoillaan vaahdotetun tillicrèmen, sitruunan ja kapriksesta, suolakurkusta, sokeriherneistä, purjosipulista ja persiljasta tehdyn perunasalaatin ja sinappikastikkeen kanssa (G, L)

INGIDON JUUSTO-PEKONIHAMPURILAINEN 18.90

Juusto-pekonihampurilainen ahvenanmaalaisesta naudanlihasta Pepper Jack -juustolla, pekonilla, tomaatilla, salaatilla, karamellisoidulla sipulilla, suolakurkulla, mausteilla majoneesilla ja ranskalaisilla perunoilla

STEAK FRITES 26.90

Grillattu ahvenanmaalainen entrecôte tarjoillaan punaviinikastikkeen, chili- ja rakuunacrèmen, grillatun sitruunan ja ranskalaisten perunoiden kanssa (G, L)



À LA CARTE

AHVEN 35.00

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

HÄRÄN SISÄFILEE 39.90

Grillattua suomalaista härän sisäfileetä tarjoillaan punaviinikastikkeen, sitruuna-persiljacrèmen, voissa-paistettujen kesäkasvisten, semikuivattujen cocktail-tomaattien ja paahdetujen uusien perunoiden kanssa (G, L)



JUUSTOT

RANSKALAISIA JUUSTOJA 16.50

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