

Strampen *à la carte*

Förrätter ~ Alkuruokia

First Courses

Skärgårdens fisktallrik, Saariston kalalautanen
Archipelago fish plate 13,00€

Gratinerad getost toast med örtsallad och lufttorkad skinka 10,00€
Gratinoitu vuohenjuusto toast, yrttisalaattia ja ilmakuivattua kinkkua
Gratinated goat cheese toast with salad and prosciutto ham

Skaldjursoppa med tartar på kräftstjärtar 11,50 €
Äyriäiskittoja ja jokiraputartaria
Shellfish soup with crayfish tartar

Råbiff med örtsallad, kapris och dijonmajonäs 12,00 €
Tartarpihvi, yrttisalaattia, kapriksia ja dijonmajoneesia
Beef tartar, herb salad, capers and dijon mayonnaise

Halstrade pilgrimsmusslor med rotselleripuré, tryffelolja och morotscrisp 13,00 €
Hiillostettuja kampassimpukoita, juuriselleripyreetä, tryffeliöljyä ja porkkanakrispiä
Seared scallops with celeriac purée, truffle oil and carrot chips

Klassiker ~ Suosikit

Classics

Toast med handskalade räkor 12€/18€
Toast käsin kuorituilla katkaravuilla
Toast with hand peeled shrimps

Gratinerad kyckling-chevretoast med granatäppelsallad 16,50 €
Gratinoitu kana-chevretoast ja granaattimenasalaattia
Gratinated chicken chevre cheese toast with pomegranate salad

Strampen Burger 17,50 €

Mixed Grill 31,00 €
- Grilled fillet of lamb
- Grilled beef
- Smoked fillet of chicken
- Pico de gallo, bearnaise and french fries

Varmrätter ~ Lämpimiä ruokia

Main Courses

Rökt kyckling med rostade cashewnötter, gnocchi-pestosallad och citron-basilika kräm 20,50€
Savustettua kanaa, paahdetut cashew pähkinät, gnocchi-pestosalaattia ja sitruuna-basilika kreemiä
Smoked fillet of chicken, roasted cashew nuts, gnocchi pesto salad and lemon-basil crème

Marinerad lax med halstrad pilgrimsmussla med äppel-fänkålslaw 24,00€
Marinoitua lohita, hiillostettu kampassimpukka ja omena-fenkålslaw
Marinated salmon and seared scallops with apple-fennel law

Panerad abborre med havtorn-smörsås 24,50 €
Paneroitua ahventa ja tyrni-voikastiketta
Coated perch with sea buckthorn-butter sauce

Grillad lammfile med citron-basilika smör, sparris, potatis-örtgratäng och rosmarinsås 29,00 €
Grillattua lampaan filettä, sitruuna-basilika voita parsaa, peruna-yrttigraatiinia ja rosmariinikastiketta
Grilled fillet of lamb, lemon-basil butter, asparagus, potato-herb gratin and rosemary sauce

Grillad biff av ytterfile med chili-rödvinsås och bearnaise smör 25,50 €
Grillattu ulkofilepihvi, chili-punaviinikastiketta ja bearnaise voita
Grilled sirloin beef, chili-red wine sauce and bearnaise butter

Falafel med grillade grönsaker och tzatziki 19,50 €
Falafel, grillattuja vihanneksia ja tzatzikia
Falafel with grilled vegetables and tzatziki

Dessertter ~ Jälkiruokia

Desserts

Strampens glassbägare 8,50 €
Strampenin jäätelöannos
Strampen's ice cream

Cremé brûlé, tryffelkaka och hallonsorbet 10,00 €
Cremé brûlé, tryffelkaka ja vadelmasorbettia
Cremé brûlé, truffle cake and raspberry sorbet

Smultroncheesecake med vitchockladsås 9,50 €
Metsämansikkajuustokakku ja valkosuklaakastiketta
Wild strawberry cheesecake with white chocolate sauce

Pavlova med passionsfrukt och lime curd 9,00 €
Pavlova passiohedelmällä ja lime curdilla
Pavlova with passionfruit and lime curd

Färska jordgubbar med husets rabarber-vaniljglass 9,00 €
Tuoreita mansikoita ja talon raparperi-vanilja jäätelöä
Fresh strawberries with rhubarb-vanilla ice cream

Strampen Menu

Skärgårdens fisktallrik, Saariston kalalautanen
Archipelago fish plate

Grillad lammfile med citron-basilika smör, sparris, potatis-örtgratäng och rosmarinsås
Grillattua lampaan filettä, sitruuna-basilika voita parsaa, peruna-yrttigraatiinia ja rosmariinikastiketta
Grilled fillet of lamb, lemon-basil butter, asparagus, potato-herb gratin and rosemary sauce

Pavlova med passionsfrukt och lime curd
Pavlova passiohedelmällä ja lime curdilla
Pavlova with passionfruit and lime curd

48,50€

Drink recommendations

Strampen Menu

12cl Hüls Riesling

12cl Maseira Capoforte Primitivo

4cl Brown Brothers Orange, muscat & flora,
17,20€