

Strampen *à la carte*

Förrätter ~ Alkuruokia

First Courses

Skärgårdens fisktallrik, Saariston kalalautanen Archipelago fish plate	13,00€
Skaldjursoppa med tartar på kräftstjärtar Äyriäiskittoja ja jokiraputartaria Shellfish soup with crayfish tartar	11,50 €
Toast med handskalade räkor Toast käsin kuorituilla katkaravuilla Toast with hand peeled shrimps	12€/18€
Halloumisallad med melon, jordgubbar, rostade pinjenötter och ugnstorkad skinka Hallomisalaattia, mansikoita, melonia, paahdetut pinjansiemenet sekä uunissa kuivattua kinkkua Halloumi salad with strawberries, melon, roasted pine nuts and oven-dried ham	11€/16€
Oxfilecarpaccio med marinerade krynärtskockor, rucicola, rostade pinjenötter och parmesankrämm Härkäcarpaccio, marinoitua artisokkaa, rucicola, paahdetut pinjansiemenet ja parmesaanikreemiä Beef carpaccio, marinated artichokes, rocket salad, roasted pine nuts and parmesan creme sauce	12,50€

Klassiker ~ Suosikit

Classics

Gratinerad kyckling-chevretoast med granatäppelsallad och batatfries Gratinoitu kana-chevretoast ja granaattomenasalaattia ja bataattiranskalaisia Gratinated chicken chevre cheese toast with pomegranate salad and sweet potato fries	17,50 €
Strampen Black Angus Burger (200 gr) med Country fries och husets coleslaw Strampen Black Angus Burger (200 gr), Country fries ja talon coleslaw Black Angus Burger (200 gr), Country fries and house coleslaw	17,50 €
Grilled Spare Ribs with Country fries and aioli	19.00 €

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-yrttigratiinia
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€

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 creme

Marinerad lax med, halstrad pilgrimsmussla
med äppel-fänkålslaw 24,00€
Marinoitua lohita, hiillostettu kampasimpukka
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-yrttigratiinia ja rosmariinikastiketta
Grilled fillet of lamb, lemon-basil butter, asparagus,
potato-herb gratin and rosemary sauce

Grillad biff av ytterfile med 25,50 €
chili-rödvinsås och bearnaise smör
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, tryffelkakku ja vadelmasorbet
Cremé brûlé, truffle cake and raspberry sorbet

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

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