

Strampen *à la carte*

Förrätter ~ Alkuruokia ~ First Courses

Oxfile carpaccio	13,00 €
Häränfile carpaccio	
Beef carpaccio	
Skagetoast, rökt böcklingmousse med Malaximpa och Västerbottenpaj	14,00 €
Skagetoast, savustettua savusilakkamoussea Maalahidenlöpulla sekä Västerbottenpiirasta	
Skagen toast with smoked baltic herring mousse, Malax loaf and Västerbotten pie	
Skaldjurssoppa med räktartar	12,00 €
Äyriäiskeitto ja raputartaria	
Shellfish soup with shrimp tartar	
Toast skagen på handskalade räkor	12,00 € / 18,00 €
Toast skagen käsin kuorituiilla katkaravuilla	
Toast skagen with hand peeled shrimps	
Tomat- och mozzarellasallad med pesto och oliver	11,00 €
Tomaatti- ja mozzarellasalaattia pestolla ja oliiveilla	
Tomato- and mozzarella salad with pesto and olives	

Klassiker ~ Suosikit ~ Classics

Strampen burger med Country fries och husets coleslaw	18,00 €
Strampen burger ja Country fries sekä talon coleslaw	
Strampen burger with Country fries and house coleslaw	
Gratinerad kyckling-chèvretoast med granatäppelsallad och batatfries	18,00 €
Gratinoitu kana-vuohenjuustotoast, granaattimenasalaattia ja bataattiranskalaisia	
Gratinated chicken-chevre toast with pomegranate salad and sweet potato fries	
Grilled spare ribs with Country fries and aioli	19,50 €
Strampen Salad	16,00 €
- Kyckling / kana / chicken	
- Rökt lax / savustettu lohi / smoked salmon	
- Getost / vuohenjuusto / chèvre	
Spenatfylld tortellini med pesto-vitvinsås och parmaskinka eller rökt lax	19,00 €
Pinaattitäytettyjä tortellinejä, pesto-valkoviinikastiketta ja parmaskinkua tai lämminsavulohta	
Spinach stuffed tortellini with pesto white wine sauce and parma ham or warm smoked salmon	

Varmrätter ~ Pääruokia ~ Main Courses

Grillad kyckling och husets potatissallad med äpple, valnötter och pancetta	20,50 €
Grillattua kanaa, talon perunasalaattia, omenaa, saksanpähkinää ja pancettaa	
Grilled chicken with our house potato salad with apple, walnuts and pancetta	
Surskorpsanerad abborre med beurre blanc	24,50 €
Hapankorppupaneroitua ahventa, beurre blanckastiketta	
Sour bread coated perch, beurre blanc sauce	
Sotad lax och brynt smör samt ugnspotatis med creme fraiche och sikrom	24,00 €
Noettua lohta, ruskistettua voita, uuniperuna creme fraichella ja siianmädillä	
Blackened salmon with browned butter, oven baked potato with creme fraiche and white fish roe	
Grillad hjort innerfile med Kvarken portersås och timjan-vitlöksmör	31,00 €
Grillattua peuran sisäfilettä, Kvarken porterikastiketta sekä timjami-valkosipulivoita	
Grilled deer tenderloin, Kvarken porter sauce and thyme garlic butter	
Grillbiff av nöt ytterfile med chili-rödvinsås och fransk potatissallad	25,50 €
Grillipihvi naudan ulkofileestä, chili-punaviinikastiketta ja ranskalainen perunasalaatti	
Grilled beef sirloin with chili red wine sauce and french potato salad	
Gnocchi med rödbetor, getostkräm, pinjenötter, rucola och brynt smör	19,00 €
Gnocchia, punajuurta, vuohenjuustokreemiä, pinjansiemeniä, rucolaa ja ruskistettua voita	
Gnocchi with beetroot, goatcheese crème, pine nuts, rucola and browned butter	
Grand dessert	11,00 €
- jordgubbsorbet / mansikkasorbetti / strawberry sorbet	
- cheesecake / juustokakku / cheesecake	
- tryffelkaka / tryffelkakku / truffle cake	
Pavlova med passionsfrukt och färska bär	9,50 €
Pavlova passiohedelmällä ja tuoreita marjoja	
Pavlova with passion fruit and fresh berries	
Brownie, karamellsås och frozen yogurt	10,00 €
Brownie, karamellikastiketta ja frozen yogurt	
Brownie, caramel sauce and frozen yogurt	
Osttallrik	11,00 €
Juustolautanen	
Cheese Plate	

Strampen 150 years

Skagetoast, rökt böcklingmousse med Malaximpa och Västerbottenpaj
Skagetoast, savustettua savusilakkamoussea Maalahidenlöpulla sekä Västerbottenpiirasta
Skagen toast with smoked baltic herring mousse, Malax loaf and Västerbotten pie
Grillad hjort innerfile med Kvarken portersås och timjan-vitlöksmör
Grillattua peuran sisäfilettä, Kvarken porterikastiketta sekä timjami-valkosipulivoita
Grilled deer tenderloin, Kvarken porter sauce and thyme garlic butter
Grand dessert
- jordgubbsorbet / mansikkasorbetti / strawberry sorbet
- cheesecake / juustokakku / cheesecake
- tryffelkaka / tryffelkakku / truffle cake

52,00 €

Wine recommendations

12 cl Hüls Riesling ***
12 cl Parducci Zinfandel ***
4 cl Chateau Levant 18,60 €