



FIRST COURSES

Sommarsallad
steckt halloumi och lufttorkad skinka

Kesäsalaatti
paistettua halloumia ja ilmakuivattua kinkkua

Summer salad
fried halloumi and air-dried ham

— 11,00 € —
Also available as vegetarian and vegan

Kallrokt lax
forellrom, gräddfil och picklad gurka

Kylmäsavulohi
kirjolohenmäti, kermaviili ja pikkelöity kurkku

Cold smoked salmon
rainbow trout roe, sour cream and pickled cucumber

— 12,50 € —

Soja sesam marinerad råbiff
äppel, wasabikrämm och friterad äggula

Soija-seesami marinoitu lihatartar
omenea, wasabikreemi ja friteerattua keltuaista

Soy-sesame marinated steak tartare
apples, wasabi cream and fried egg yolk

— 13,50 € —

Toast Skagen

på handskalade räkor

käsin kuorituilla katkaravuilla

with hand peeled shrimps

— 12,50 € —

CLASSICS

Strampen burger
with country fries and aioli

— 19,50 € —
Also available as vegetarian and vegan

Grilled BBQ spare ribs
with country fries and aioli

— 20,00 € —

Grillad kyckling och gratinerad getost på focaccia
mango-basilikasås och sommarsallad

Grillattua kanaa, gratinoitua vuohenjuustoa ja focaccia
mango-basilikakastike ja kesäsalaattia

Grilled chicken and gratinated chèvre on focaccia
mango basil sauce and summer salad

— 19,50 € —

Also available as vegetarian

Add on:

Country fries or sweet potato fries with aioli

— 5,00 € —

Toast Skagen Large

— 20,00 € —

Strampen salad

gratinerad getost eller varmrökt lax

gratinoitua vuohenjuustoa tai lämmin savustettua lohta

gratinated chèvre or hot smoked salmon

— 18,00 € —

STRAMPEN MENU

Kallrokt lax
forellrom, gräddfil och picklad gurka

Kylmäsavulohi
kirjolohenmäti, kermaviili ja pikkelöity kurkku

Cold smoked salmon
rainbow trout roe, sour cream and pickled cucumber

— Hüls Riesling 12 cl —

Grillad lammytterfilé
rostad paprikapuré, chimichurri och potatiskaka

Grillattu karitsan ulkofilee
paahdettu paprikapyree, chimichurri ja perunakakku

Grilled lamb sirloin
roasted paprikapuree, chimichurri and potato cake

— Kenwood Zinfandel 12 cl —

Pavlova
passionsfruktscurd, grädde och färska bär
passionhedelmä curd, kermaa ja tuoreita marjoja
passion fruit curd, cream and fresh berries

— Lenz Moser 4 cl —

Menu

— 50,00 € —

Wine recommendations

— 20,00 € —

MAIN COURSES

Surskorpspanerad abborre
krossad potatis, vitvinsås och rökt forellrom

Hapankorppupanerointua ahventa
murskattua perunaa, valkoviinikastike ja savustettua kirjolohen mätiä

Sour bread coated perch
crushed potatoes, white wine sauce and smoked rainbow trout roe

— 25,00 € —

Grillad röding
kräftstjärt-smörsås och vårlökspotatispuré

Grillattua nieria
voikastike jokiravunpyrstöillä ja kevätsipuli-perunapyree

Grilled char
butter sauce with crayfish tails and spring onion potato puree

— 25,00 € —

Grillad lammytterfilé
rostad paprikapuré, chimichurri och potatiskaka

Grillattu karitsan ulkofilee
paahdettu paprikapyree, chimichurri ja perunakakku

Grilled lamb sirloin
roasted paprikapuree, chimichurri and potato cake

— 29,50 € —

Veckans kött från grillen
Be om mer information av personal

Viikon liha grillistä
Pyydä lisätietoja henkilökunnalta

This weeks meat from the grill
Ask the staff for more info

— 27,00 € —

Gnocchi
husets romescosås, stekt shiitake, spenat och pecorino
talon romesco-kastike, paistettu shiitake, pinaatti ja pecorino
romesco sauce, fried shiitake, spinach and pecorino

— 22,00 € —

Also available as vegan

DESSERTS

Strampens glassbägare

Strampenin jääteloannos

Strampen's ice cream

— 9,00 € —

Pavlova
passionsfruktscurd, grädde och färska bär
passionhedelmä curd, kermaa ja tuoreita marjoja
passion fruit curd, cream and fresh berries

— 10,00 € —

Husets choklad cheesecake
halloncoulis och vaniljglass

Talon suklaa cheesecake
vadelmacoulis ja vanilijajäätelö

House chocolate cheesecake
raspberry coulis and vanilla ice cream

— 10,00 € —

Rabarbersorbet

Raparperisorbetti

Rhubarb sorbet

— 5,00 € —