



FIRST COURSES

Sommarsallad
med marinerade jordgubbar

Kesäsalaatti
ja marinoituja mansikoita

Summer salad
with marinated strawberries

— 8,00 € —

Sik på tre vis
sotad sik, rökt sikmousse och sikrom

Siikaa kolmella tavalla
noettua siikaa, savustettua siikamoussea ja siianmätää

White fish in three ways
blackened white fish, smoked white fish mousse and white fish roe

— 13,50 € —

Råbiff
dijonnaise, rödbetschips och friterad kapris

Lihatartar
dijonnaise, punajuurilastuja ja friteerattua kaprista

Steak tartare
dijonnaise, beetroot chips and fried caper

— 13,50 € —

Toast Skagen
med handskalade räkor
käsän kuorituilla katkaravuilla

with hand peeled shrimps

— 12,50 € —

Burrata
med snöskinka och grillade nektariner
lumikinkkua ja grillattuja nektariineja
with finnish air-dried ham and grilled nectarines

— 12,50 € —

Also available as vegetarian and vegan

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 € —

Crispy chicken
med gratinerad getost, basilikakräm och batatfries
gratinoitua vuohenjuustoa, basilikakreemi ja bataattiranskalaisia
with gratinated chèvre, basil cream and sweet potato fries

— 20,50 € —

Also available as vegetarian

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 € —

MAIN COURSES

Surskorpspanerad abborre
med krossad potatis, vitvinsås och rökt forellrom

Hapankorppupaneroitua ahventa
murskattua perunaa, valkoviinikastike ja savustettua kirjoloihen mätää

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

— 25,00 € —

Grillad röding
med nypotatis, skaldjurs-hollandaise och sparris

Grillattua nierä
uusua perunoita, äyriäis-hollandaise ja parsaa

Grilled char
with new potatoes, seafood-hollandaise and asparagus

— 25,00 € —

Långbakad nöt ytterfilé
persiljerotspuré, potatisfondant, rödvinsås
och fermenterad svartpepparsmör

Pitkään kypsennetty naudan ulkofilee
persiljanjuuripyree, perunafondant, punaviinikastike
ja fermentoitu mustapippurivoi

Long cooked beef sirloin
parsley root puree, potato fondant, red wine sauce
and fermented black pepper butter

— 27,00 € —

Gnocchi
i citronsås med ostronskivling, sparris och parmesan
sitruunakastike, osterivinokasta, parsaa ja parmesaania
lemon sauce, oyster mushroom, asparagus and parmesan

— 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 € —

Vitchoklad brownie
med lime crème och färska bär

Valkosuklaa brownie
lime crème ja tuoreita marjoja

White chocolate brownie
with lime crème and fresh berries

— 10,00 € —

Rabarbersorbet

Raparperisorbetti

Rhubarb sorbet

— 5,00 € —

STRAMPEN MENU

Sik på tre vis
sotad sik, rökt sikmousse och sikrom

Siikaa kolmella tavalla
noettua siikaa, savustettua siikamoussea ja siianmätää

White fish in three ways
blackened white fish, smoked white fish mousse and white fish roe

— Hüls Riesling 12 cl —

Långbakad nöt ytterfilé
persiljerotspuré, potatisfondant, rödvinsås
och fermenterad svartpepparsmör

Pitkään kypsennetty naudan ulkofilee
persiljanjuuripyree, perunafondant, punaviinikastike
ja fermentoitu mustapippurivoi

Long cooked beef sirloin
parsley root puree, potato fondant, red wine sauce
and fermented black pepper butter

— Kenwood Zinfandel 12 cl —

Vitchoklad brownie
med lime crème och färska bär

Valkosuklaa brownie
lime crème ja tuoreita marjoja

White chocolate brownie
with lime crème and fresh berries

— Lenz Moser 4 cl —

Menu

— 46,00 € —

Wine recommendations

— 20,00 € —