



MAIN COURSES

Stekt abborre med vårlöks-beurre blanc och dill macairepotatis
Paistettua ahventa, kevätsipuli-beurre blanc ja tilli macaireperunaa
Pan fried perch with spring onion beurre blanc and dill macaire potato
— 24,00 € —

Grillad oxfile med rödvinssås och rökt potatispuré
Grillattu naudan sisäfilee, punaviinikastiketta ja savustettu perunapyree
Grilled beef tenderloin with red wine sauce and smoked potato purée
FI
— 30,00 € —

Flank Steak med chimichurri och potatiskroetter
Flank steak, chimichurria ja perunakroetteja
Flank steak with chimichurri and potato croquettes
AUS
— 27,00 € —

Portobello- och tomatricotta fylld savoykålsrulle med rotselleripuré och brynt smör
Portobello- ja tomaattiricotta täytettyä savoiinkaalirullaa, juuriselleripyree ja ruskistettua voita
Portobello and tomato ricotta filled savoy cabbage roll with celeriac purée and browned butter
— 22,00 € —
Available as vegan

Strampen burger med karamelliserad lök och country fries
Strampen Burger, karamellisoitua sipulia ja maalaisranskalaisia
Strampen burger with caramelised onion and country fries
— 19,50 € —
Available as vegetarian / vegan

Grilled spare ribs with country fries and aioli
FI
— 20,00 € —

Gratinerad chèvre-kyckling toast med djävulssylt, batatfries och aioli
Gratinoitu kana-vuohenjuustotoast, paholaisen hilloa, bataattiranskalasia ja aiolia
Gratinated chicken chèvre toast with devil's jam, sweet potato fries and aioli
FI
— 19,50 € —
Available as vegetarian

Strampen salad
Smoked salmon / Grilled spicy chicken
— 17,00 € —

FIRST COURSES

Toast Skagen
— Starter 11,00 € —
— Main 18,00 € —

Fisktallrik med sockersaltad lax, rökta räkor, pepparrotscrème, siksmör och fransk potatisallad
Kalalautanen - sokerisuolattua lohta, savustettuja katkarapuja, piparjuurikreemiä, siikavoita ja ranskalainen perunasalaatti
Fish plate with salt and sugar cured salmon, smoked shrimps, horseradish crème, white fish butter and French potato salad
— 13,00 € —

Skaldjursoppa med kräftstjärtar
Äyriäiskeitto jokiravunpyrstöillä
Shellfish soup with crayfish tails
— 12,00 € —

Burrata med prosciutto, grillade nektariner, krutonger, basilika och chili-citronvinagrette
Burrata, prosciutto, grillattuja nektariineja, krutonkeja, basilikaa ja chili-sitruunavinaigretteä
Burrata with prosciutto, grilled nectarines, crutons, basil and chili lemon vinagrette
— 12,00 € —
Available as vegan / vegetarian

DESSERTS

Strampens glassbägare
Strampenin jäätelöannos
Strampen's ice cream
— 9,00 € —

Pavlova med passionsfrukt och färska bär
Pavlova, passiohedelmä ja tuoreita marjoja
Pavlova with passion fruit and fresh berries
— 10,00 € —

Crème Brûlée med jordgubbs-flädersorbet
Crème Brûlée ja mansikka-seljankukkasorbetti
Crème Brûlée with strawberry elderflower sorbet
— 9,00 € —

Chokladcheesecake med halloncoulis
Suklaa-juustokakkua ja vadelmacoulis
Chocolate cheesecake with raspberry coulis
— 10,00 € —

Husets jordgubbssorbet
Talon mansikkasorbetti
House strawberry sorbet
— 5,00 € —