

FIRST COURSES

Tomat och mozzarella med avokado och pesto
Tomaattia ja mozzarellaa avokadolla ja pestolla
Tomato and mozzarella with avocado and pesto
— 11,00 € —

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

Lättrökt lammfilé med Västerbottenpaj
och hallonsirap
*Kevyesti savustettua lampaanfilettä,
västerbottenpiirasta ja vadelmasiirappia*
Lightly smoked lamb fillet, västerbotten pie
and raspberry syrup
NZ
— 12,50 € —

Fisktallrik – varmrökt lax, siktartar, sikrom,
skagen och fransk potatissallad
*Kalalautanen – lämminsavustettua lohta, siikatartaria,
sianmätiä, skagenia ja ranskalaista perunasalaattia*
Fish plate – warm smoked salmon, whitefish tartar,
whitefish roe, skagen and french potato salad
— 14,00 € —

Toast med handskalade räkor
Toast käsin kuorituilla katkaravuilla
Toast with hand peeled shrimps
— 12,00 € / 18,00 € —

Sommarsallad
Kesäsalaatti
Summer salad
— 7,00 € —

CLASSICS

Strampen burger med country fries
och husets coleslaw
Strampen Burger, country fries ja talon coleslaw
Strampen burger with country fries
and house coleslaw
SWE
— 19,00 € —

Gratinerad kyckling-chèvre toast
med granatäppelsallad och batatfries
*Gratinoitu kana-vuohenjuustotoast,
granaattiomenasalaattia ja bataattiranskalaisia*
Gratinated chicken-chèvre toast
with pomegranate salad and sweet potato fries
FIN
— 19,00 € —
Available as vegetarian

Grilled spare ribs with country fries and aioli
FI
— 19,50 € —

Strampen Salad
- Halloumi
eller /tai / or
- Rökt lax / savustettu lohi / smoked salmon
— 17,00 € —

MAIN COURSES

Surskorpspanerad abborre
med brynt smörsås
*Hapankorppupaneroitua ahventa
ja ruskistettua voikastiketta*
Sour bread coated perch
with browned butter sauce
— 24,50 € —

Grillad kyckling med parmesan-citronkräm
och varm potatissallad
*Grillattua kanaa, parmesaani-sitruunakreemiä
ja lämmintä perunasalaattia*
Grilled chicken with parmesan-lemon crème
and warm potato salad
FI
— 22,50 € —

Grillbiff av nöt ytterfilé med rödvinssås
och vitlökssmör
*Grillipihvi naudan ulkofileestä, punaviinikastiketta
ja valkosipulivoita*
Grilled beef sirloin with red wine sauce
and garlic butter
AUS
— 27,50 € —

Hjort innerfilé med palsternackspuré,
tranbärssås och ramslöksemulsion
*Peuran sisäfilettä, palsternakkapyrettä,
karpalokastiketta ja karhunlaukkaemulsio*
Deer tenderloin, parsnip purée, cranberry sauce
and ramson emulsion
NZ
— 31,00 € —

Grillad Flank steak med chili-rödvinssås,
pico de gallo och batatfries
Grillattu Flank steak, chili-punaviinikastiketta,
pico de gallo ja bataattiranskalaisia
Grilled Flank steak, chili red wine sauce,
pico de gallo and sweet potato fries
AUS
— 28,50 € —

Sparrisrisotto med pinjenötter och parmesan
Parsarisotto, pinjansiemeniä ja parmesaania
Asparagus risotto, pine nuts and parmesan
— 21,00 € —
Available as vegan

Falafel burger med karamelliserad lök
och country fries
Falafelburger, karamellisoitua sipulia ja country fries
Falafel burger, caramelised onion and country fries
— 18,50 € —
Available as vegan

Dagens fisk
Päivän kala
Fish of the day



STRAMPEN MENY

Fisktallrik – varmrökt lax, siktartar, sikrom,
skagen och fransk potatissallad
*Kalalautanen – lämminsavustettua lohta, siikatartaria,
sianmätiä, skagenia ja ranskalaista perunasalaattia*
Fish plate – warm smoked salmon, whitefish tartar,
whitefish roe, skagen and french potato salad

Hjort innerfilé med palsternackspuré,
tranbärssås och ramslöksemulsion
*Peuran sisäfilettä, palsternakkapyrettä,
karpalokastiketta ja karhunlaukkaemulsio*
Deer tenderloin, parsnip purée, cranberry sauce
and ramson emulsion
NZ

Crème Brûlée med havtorn
Crème Brûlée ja tyrniä
Crème Brûlée with sea buckthorn
— 52,00 € —

WINE RECOMMENDATIONS

12 cl Hüls Riesling
—
12 cl Parducci Zinfandel
—
4 cl Château Levant
—16,90 € —

DESSERTS

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

Pavlova med passionsfrukt och färska bär
Pavlova, passiohedelmällä ja tuoreilla marjoilla
Pavlova with passion fruit and fresh berries
— 10,00 € —

Crème Brûlée med havtorn
Crème Brûlée ja tyrniä
Crème Brûlée with sea buckthorn
— 9,00 € —

Rabarberpaj med vaniljglass
Raparperipiirakkaa ja vaniljajäätelöä
Rhubarb pie with vanilla ice cream
— 9,00 € —

Tryffelkaka med lakritsmoussé och hallonsås
Tryffelkakkua, lakritsamousse ja vadelmakastiketta
Truffle cake with liquorice mousse
and raspberry sauce
— 10,00 € —