

STARTERS

Skaldjurssoppa <i>med kräftsjärtsknyten och paprika-zucchini concasse</i>	12,50€	Laxtartar <i>med citronemulsion och friterad palsternacka</i>	13,00€
Äyriäiskeitto <i>jokiravunpyrstönyytit ja paprika-kesäkurpitsa concasse</i>		Lohitartar <i>sitruunaemulsio ja friteerattu palsternakka</i>	
Shellfish soup <i>with crayfish tail knots and paprika zucchini concasse</i>		Salmon tartare <i>with lemon emulsion and fried parsnip</i>	
Rökt rostbiff <i>med potatiskrokett, tomat sylt och pepparrot</i>	12,00€	Rödbetscarpaccio <i>med getostkräm och timjanmajonnäs</i>	11,00€
Savustettu paahtopaisti <i>perunakroketti, tomaattihillo ja piparjuuri</i>		Punajuuricarpaccio <i>vuohenjuustokreemi ja timjamimajoneesi</i>	
Smoked roast beef <i>with potato croquette, tomato jam and horseradish</i>		Beetroot carpaccio <i>with chèvre crème and thyme mayonnaise</i>	

MAIN COURSES

Surskorpspanerad abborre <i>med vårlöks beurre blanc och citron-potatispuré</i>	26,00€	Lättrökt lax <i>med citronsås, ärtpuré och potatiskroketter med västerbottenost</i>	26,00€
Hapankorppupaneroitu ahven <i>kevätsipuli beurre blanc ja sitruuna-perunapyree</i>		Kevyesti savustettu lohi <i>sitruunakastike, hernepyree ja västerbotten juusto-kroketit</i>	
Sourbread coated perch <i>with spring onion beurre blanc and lemon potato purée</i>		Lightly smoked salmon <i>with lemon sauce, pea purée and potato croquettes with västerbotten cheese</i>	
Grillad nöt ytterfilé <i>med rödvinssås, varm potatissallad och friterad blomkål</i>	28,00€	Sparrisrisotto <i>med ugnstorkade tomater och pinjenötter</i>	23,00€
Grillattu naudan ulkofilee <i>punaviinikastike, lämmin perunasalaatti ja friteerattu kukkakaali</i>		Parsarisotto <i>uunikuivattu tomaatti ja pinjansiemen</i>	
Grilled beef sirloin <i>with red wine sauce, warm potato salad and fried cauliflower</i>		Asparagus risotto <i>with oven-dried tomatoes and pine nuts</i>	
		Hjort ytterfilé <i>med rödvinssky, potatisterrin och rostad lök-blomkålspuré</i>	32,00€
		Peuran ulkofilee <i>punaviinikastike, perunaterriini ja paahdettu sipuli-kukkakaalipyree</i>	
		Deer sirloin <i>with red wine reduction, potato terrine and roasted onion cauliflower purée</i>	

Please ask for our recommendation of wines and drinks
We are happy to help you with suitable pairings

CLASSICS

Toast Skagen <i>med handskalade räkor kásin kuorituilla katkaravuilla with hand peeled shrimps</i>	Small 13,00€ Large 22,00€
Strampen Burger <i>with country fries and aioli</i>	22,00€
Vegan Burger <i>with country fries and vegan aioli</i>	20,00€
Smoked roast beef sandwich <i>med country fries, coleslaw och karamelliserad lök country fries, coleslaw ja karamellisoitu sipuli with country fries coleslaw and caramelized onion</i>	23,00€
Chicken chèvre toast <i>with basil yoghurt and side salad</i>	20,00€
Add country fries	+ 5,00 €

SOMETHING SMALL

Burrata <i>med ugnstorkade tomater, basilika och surdegsbröd Uunitomaatti, basilika ja hapanjuurileipä with baked tomatoes, basil and sourdough bread</i>	9,00€	Scampi <i>med vitlök och citron valkosipuli ja sitruuna with garlic and lemon</i>	12,00€
Country Fries <i>with aioli</i>	5,00€	Sweet potato fries <i>with aioli</i>	7,00€

DESSERTS

Vit choklad cheesecake <i>med hallon</i>	10,00€
Valkosuklaa-tuorejuustokakku <i>ja vadelmaa</i>	
White chocolate cheesecake <i>with raspberries</i>	
Pavlova <i>med passionsfruktscurd och färska bär passionhedelmä curd ja tuoreita marjoja with passionfruit curd and fresh berries</i>	10,00€
Strampen's ice cream	9,00€
Rabarberpaj <i>med vaniljglass och bärkompott</i>	10,00€
Raparperipiirakka <i>vaniljajätelö ja marjakompotti</i>	
Rhubarb pie <i>with vanilla ice cream and berry compote</i>	
Affogato <i>espresso och vaniljglass espresso ja vaniljajätelö espresso and vanilla ice cream</i>	7,00€
Sorbet <i>jordgubb-lime mansikka-lime strawberry-lime</i>	5,00€