

STARTERS

Kantarellsoppa <i>med rökt renmousse och surdegsbröd</i>	12,50€	Kräftskagen <i>med västerbottenpaj och inlagd rödlök</i>	13,00€
Kantarellikeitto <i>savustettu poromousse ja hapanjuurileipä</i>		Toast skagen jokiravuista <i>västerbottenjuusto-piirakka ja pikkelöity punasipuli</i>	
Chanterelle soup <i>smoked reindeer mousse and sourdough bread</i>		Crayfish skagen <i>with västerbotten cheese pie and pickled red onion</i>	
Råbiff <i>med gravad äggula, sesammajonnäs och sojarostad cashew</i>	13,50 €	Smörkokt potatis <i>med rökt crème fraîche och tångkaviar</i>	11,00€
Tartarpihvi <i>graavattu keltuainen, seesamimajoneesi ja soijapaahdettu cashew</i>		Voissa keitettyä perunaa <i>savustettu crème fraîche ja merileväkaviaari</i>	
Steak tartare <i>with cured egg yolk, sesame mayonnaise and soy roasted cashew</i>		Butter boiled potato <i>with smoked crème fraîche and seaweed caviar</i>	

MAIN COURSES

Grillad röding <i>med purjo-potatisskum och rökt rotselleripuré</i>	26,00€	Veckans kött <i>be om mer information av personalen</i>	
Grillattua nierä <i>purjo-perunavaahto ja savustettu juuriselleripyree</i>		Viikon liha <i>pyydä lisätietoja henkilökunnalta</i>	
Grilled char <i>with leek potato foam and smoked celeriac puree</i>		Meat of the week <i>ask the staff for more information</i>	
Grillad nöt ytterfilébiff <i>med chili-rödvinssås, portvinssmör och hasselbackspotatis</i>	28,00€	Gnocchi <i>med svamp och vispad feta-paprikakrä</i>	23,00€
Grillattu naudan ulkofileepihvi <i>chili-punaviinikastike, portviinivoi ja hasselbackan peruna</i>		Gnocchi <i>sieniä ja vaahdotettu feta-paprikakreemi</i>	
Grilled beef sirloin <i>with chili red wine sauce, port wine butter and hasselback potato</i>		Gnocchi <i>mushrooms and creamy whipped feta with paprika</i>	
		Smash burger <i>med rökt ost, rödlökssylt och yoghurtmajonnäs</i>	22,00€
		Smash burger <i>savustettu juusto, punasipulihillo ja jogurttimajoneesi</i>	
		Smash burger <i>with smoked cheese, red onion jam and yogurt mayonnaise</i>	

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

DESSERTS

Strampens tryffelkaka <i>med hjortronmousse och färska bär</i>	10,00€
Strampenin tryffelkakku <i>lakkamousse ja tuoreita marjoja</i>	
Strampens truffle cake <i>with cloudberry mousse and fresh berries</i>	
Crème brûlée <i>med havtornssorbet ja tyrnisorbetti</i>	10,00€
Äppelpaj <i>med mandel, vaniljglass och vispad salt kolasås</i>	10,00€
Omenapiirakka <i>manteli, vaniljajäätelö ja vaahdotettu suolainen kinuskikastike</i>	
Apple pie <i>with almond, vanilla ice cream and whipped salted caramel sauce</i>	
Affogato <i>espresso och vaniljglass espresso ja vaniljajäätelö espresso and vanilla ice cream</i>	7,00€

STRAMPEN MENU

Kantarellsoppa <i>med rökt renmousse och surdegsbröd</i>
Kantarellikeitto <i>savustettu poromousse ja hapanjuurileipä</i>
Chanterelle soup <i>smoked reindeer mousse and sourdough bread</i>
Grillad röding <i>med purjo-potatisskum och rökt rotselleripuré</i>
Grillattua nierä <i>purjo-perunavaahto ja savustettu juuriselleripyree</i>
Grilled char <i>with leek potato foam and smoked celeriac puree</i>
Crème brûlée <i>med havtornssorbet ja tyrnisorbetti</i>
with sea buckthorn sorbet
45,00€

