

# Strampen



Á LA CARTE

## MAIN COURSES

Lättrökt lax med dillsky, rostad vitlökscreme och mandelpotatis

*Keuyesti savustettua lohta, tillilientä, paahdettua valkosipulikreemiä ja manteliperunaa*

Lightly smoked salmon with dill gravy, roasted garlic creme and almond potatoes

— 23,00 € —

Pepparbiff av marmorerad nöt ytterfilé med konjak-grönpepparsås och rosmarinpotatis

*Pippuripihvi marmoroidusta naudan ulkofileestä, konjakki-viherpippurikastiketta ja rosmariiniperunaa*

Pepper steak of marbled beef sirloin with cognac and green pepper sauce and rosemary potatoes

AUS

— 26,50 € —

Hjort innerfilé med oxsvanssky, rödbetsketchup och potatisfondant

*Peuran sisäfilettä, häränhätälientä, punajuuriketsuppia ja perunafondantti*

Deer tenderloin with oxtail gravy, beetroot ketchup, and potato fondant

NZ

— 28,00 € —

Stekt polenta med Näckrosgårdens svampragu och rostade tomaters

*Paistettua polentaa, Näckrosgårdens sieniragu ja paahdettuja tomaatteja*

Fried polenta with mushroom ragu from Näckrosgården and roasted tomatos

— 18,00 € —

Available as vegan

Strampen burger med batatfries och basilika-aioli  
*Strampen burger, bataattiranskalaisia ja basilika-aiolia*

Strampen burger with sweet potato fries and basil aioli

— 18,00 € —

Dagens fisk

*Päivän kala*

Today's fish

## FIRST COURSES

Jordärtskockssoppa med smörstekta kantareller och surdegsbaguette

*Maa-artisokkakeittoa, voissa paistetuilla keltavahverolla ja hapanjuuribaguette*

Artichoke soup with butter fried chantarelles and sourdough baguette

— 10,00 € —

Rökt ankbröst med äppel-ginkompott och gorgonzolapaj

*Savustettua ankanrintaa, omenaginikompottia ja gorgonzolapiirakkaa*

Smoked duck breast with apple and gin compote and gorgonzola pie

— 12,00€ —

Laxtartar med fänkålssallad, rökt sikmoussé på majsknäcke med sikrom, smetana och rödlök

*Lohitartar, fenkolisalaattia, savustettua siikamoussea maissinäkileivällä siianmädillä, smetanalla ja punasipulilla*

Salmon tartar, fennel salad, smoked whitefish moussé on corn crisp bread with whitefish roe, smetana and red onion

— 11,00€ —

Vitvins- och parmesangratinerade pilgrimsmusslor  
*Valkoviini- ja parmesaanigratinoituja kampasimpukoita*

White wine and parmesan gratinated scallops

— 12,00€ —

## DESSERTS

Kanel- och amarettostekt äpple med vaniljglass

*Kaneli- ja amarettopaistettua omenaa vanilijajäätelöllä*

Cinnamon amaretto fried apple with vanilla ice cream

— 8,00 € —

Kardemummamaräng med blåbär och havreflarn

*Kardemummamarenkiä, mustikoita ja kauralastuja*

Cardamom meringue with blueberries and oatmeal cracker

— 8,00 € —

Chokladparfait med vaniljcreme och halloncoulis

*Suklaaparfait, vaniljakreemiä ja vadelmakastiketta*

Chocolate parfait with vanilla creme and raspberry coulis

— 8,00 € —

Friterad rödmögelost med hjortronsorbet

*Friteerattua punahomejuustoa ja lakkasorbettia*

Deep fried red mould cheese with cloudberry sorbet

— 8,00 € —