

Strampen *à la carte*

Förrätter ~ Alkuruokia

First Courses

Skärgårdens fisktallrik Saariston kalalautanen Archipelago fish plate	13,00€
Gratinerad getost toast med örtsallad och ugnstorkad skinka Gratinoitu vuohenjuusto toast, yrttisalaattia ja uunissa kuivattua kinkkua Gratinated goat cheese toast with salad and prosciutto ham	10,00€
Skaldjursoppa med tartar på kräftstjärtar Äyriäiskittoja ja jokiraputartaria Shellfish soup with crayfish tartar	11,50 €
Råbiff med örtsallad, kapris och dijonmajonäs Tartarpilvi, yrttisalaattia, kapriksia ja dijonmajoneesia Beef tartar, herb salad, capers and dijon mayonnaise	12,00 €
Halstrade pilgrimsmusslor med rotselleripuré, tryffelolja och morotscrisp Huillostettuja kampsimpukoita, juuriselleripyreetä, tryffeliöljyä ja porkkanakrispiä Seard scallops with celeriac purée, truffle oil and carrot chips	13,00 €
Toast med handskalade räkor Toast käsin kuorituilla katkaravuilla Toast with hand peeled shrimps	12€/18€
Gratinerad kyckling-chevretoast med granatäppelsallad Gratinoitu kana-chevretoast ja granaattomenasalaattia Gratinated chicken chevre cheese toast with pomegranate salad	16,50 €
Strampen Burger	17,50 €
Mixed Grill - Grilled fillet of lamb - Grilled beef - Smoked fillet of chicken - Pico de gallo, bearnaise and french fries	31,00 €

Klassiker ~ Suosikit Classics

Varmrätter ~ Lämpimiä ruokia

Main Courses

Rökt kyckling med rostade cashewnötter gnocchi-pestosallad och citron-basilikakräm Savustettua kanaa, paahdetut cashew pähkinät, gnocchi-pestosalaattia ja sitruuna-basilika kreemiä Smoked fillet of chicken, roasted cashew nuts, gnocchi pesto salad and lemon-basil crème	20,50€
Marinerad lax med halstrad pilgrimsmussla med äppel-fänkålslaw Marinoitua lohta, huillostettu kampsimpukka ja omena-fenkålslaw Marinated salmon and seard scallops with apple-fennel law	24,00€
Panerad abborre med havtorn-smörsås Paneroitua ahventa ja tyrni-voikastiketta Coated perch with sea buckthorn-butter sauce	24,50 €
Grillad lammfilé med citron-basilika smör, sparris, potatis-örtgratäng och rosmarinsås Grillattua lampaan filettä, sitruuna-basilika voita parsaa, peruna-yrttigraatiinia ja rosmariinikastiketta Grilled fillet of lamb, lemon-basil butter, asparagus, potato-herb gratin and rosmarin sauce	29,00 €
Grillad biff av ytterfilé med chili-rödvinsås och bearnaise smör Grillattu ulkofilépilvi, chili-punaviinikastiketta ja bearnaise voita Grilled sirloin beef, chili-red wine sauce and bearnaise butter	25,50 €

Strampen Menu

Skärgårdens fisktallrik Saariston kalalautanen Archipelago fish plate ***
Grillad lammfilé med citron-basilika smör sparris, potatis-örtgratäng och rosmarinsås Grillattua lampaan filettä, sitruuna-basilika voita parsaa, peruna-yrttigraatiinia ja rosmariinikastiketta Grilled fillet of lamb, lemon-basil butter, asparagus, potato-herb gratin and rosmarin sauce ***
Pavlova med passionsfrukt och lime curd Pavlova passiohedelmällä ja lime curdilla Pavlova with passionfruit and lime curd 48,50€

Drink recommendations

Strampen Menu

12cl Hüls Riesling ***
12cl Maseira Capoforte Primitivo ***
4cl Brown Brothers Orange, muscat & flora, 17,20€

Falafel med grillade grönsaker och tzatziki Falafel, grillattuja vihanneksia ja tzatzikia Falafel with grilled vegetables and tzatziki	19,50 €
--	---------

Dessertes ~ Jälkiruokia

Desserts

Strampens glassbägare Strampenin jäätelöannos Strampen's ice cream	8,50 €
Cremé brûlé, tryffelkaka och hallonsorbet Cremé brûlé, tryffelkakku ja vadelmasorbetia Cremé brûlé, truffle cake and raspberry sorbet	10,00 €
Vaniljcheesecake med havtornssås Vaniljajuustokakku ja tyrnikastiketta Vanilla cheesecake with sea buckthorn sauce	9,50 €
Pavlova med passionsfrukt och lime curd Pavlova passiohedelmällä ja lime curdilla Pavlova with passionfruit and lime curd	9,00 €
Färska jordgubbar med husets rabarber-vaniljglass Tuoreita mansikoita ja talon raparperi-vanilja jäätelöä Fresh strawberries with rhubarb-vanilla ice cream	9,00 €