

STRAMPEN MENU

Rostade betor
med getost, apelsin och friterad lök

Paahdetut juurekset
*vuohenjuusto, appelsiini,
ja friteerattu sipuli*

Roasted beets
*with goat cheese, orange and
fried onion*

Potatisvåffla med kallrökt lax
*med dillsmetana, tångkaviar,
riven pepparrot och picklad gurka*

Perunavohveli ja kylmäsavulohi
*tillismetana, merileväkaviaari,
revitty piparjuuri ja pikkeloity kurkku*

Potato waffle and cold-smoked salmon
*with dill smetana, seaweed caviar,
grated horseradish and pickled cucumber*

Rökt oxbringa
*med potatispuré, skysås och
säsongens grönsaker*

Savustettu naudan rinta
*perunapyree, liemikastike ja
kauden kasvikset*

Smoked beef brisket
*with potato purée, gravy and
seasonal vegetables*

Banoffee a la Strampen
*med rostat havre, bananglass
och crème diplomate*

Banoffee a la Strampen
*paahdettu kaura, banaanijäätelö
ja crème diplomate*

Banoffee a la Strampen
*with roasted oats, banana ice cream
and crème diplomate*

WINE PAIRING

Hüls Riesling
Mosel, Germany
8 cl

Jeff Carell Morillon Blanc
Languedoc-Roussillon, France
8 cl

Bodegas del Rosario "El Borde"
Bullas, Spain
16 cl

Nederburg The Winemasters Noble
Late Harvest
WO Western Cape, South Africa
4 cl

Vår fyra rätters meny
*meny 54,00€
vinpaket 30,00€*

Meidän neljän ruokalajin menu
*menu 54,00€
viinipaketti 30,00€*

Our four course menu
*menu 54,00€
wines 30,00€*

*Vi rekommenderar menyn till hela sällskapet
Suosittelemme menun koko pöytäseurueelle
We recommend the menu for the whole table party*



Strampen
Est. 1868