

## STRAMPEN MENU

Löjromstoast  
*med vispad honungs-pepparrotssmetana,  
rödlök och dill*

Muikunmäti toast  
*vispattu hunaja-piparjuurismetana,  
punasipuli ja tilli*

Vendace roe toast  
*with whipped honey and  
horseradish smetana, red onion and dill*

---

Jordärtskockssoppa  
*med chorizo och äpple*

Maa-artisokkakeitto  
*chorizo ja omena*

Jerusalem artichoke soup  
*with chorizo and apple*  
  
*Available as vegetarian*

---

Stekt röding  
*med gräddstuvad potatis, salsa verde,  
picklad fänkål och gurka*

Paistettu nieriä  
*kermamuhennettu peruna, salsa verde,  
pikkelöity fenkoli ja kurkku*

Fried arctic char  
*with cream stewed potato, salsa verde,  
pickled fennel and cucumber*

---

Pistaschglass  
*med chokladcrumble och tuile*

Pistaasijäätelö  
*ja suklaa crumble ja tuile-keksi*

Pistachio ice cream  
*with chocolate crumble and tuile*

## WINE PAIRING

Champagne Haton Reservé Brut  
*Champagne, France*  
8 cl

---

Jeff Carell Morillon Blanc  
*Languedoc-Roussillon, France*  
8 cl

---

Hüls Weissburgunder  
*Mosel, Germany*  
16 cl

---

Lenz Moser Prestige  
Troockenbeerenauslese  
*Burgenland, Austria*  
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