

A la carte menu

Syksy/talvi 2022-23

Alkuun

Kylmäsavuhaukiskagen (L) 9€
-mummon kurkku, saaristolaisleipä

Paistetut sienet (L,G,V) 9€
-artisokkapyre, omenakompotti, palsternakkachips

Karitsan maksapasteija (L,G) 9€
-paistettu kaali, viinimarjatahna, rosmariiniöljy

Keitot 9 / 12 €

Savukalakeitto

Metsäsienikeitto

Pääruoat

Päivän kalaa (L,G) 24-29€
fenkolisalaatti, hernepyre, perunapaistos, sitruunagremolata

Karitsan filettä Muhniemestä (L,G) 29€
Palsternakkapyre, paistettu kaali, Bistron punaviinikastike

Ylikypsää porsaan niskaa 22€
Palsternakkapyre, paistettu kaali, omenakompotti, Bistron punaviinikastike

Tomaattinen spelttirisotto (V,L) 19€
paistettu kukkakaali

Jälkiruoot

Uuniomena (L*,V*,G*) 9€

-kanelitahna, kauracrumble, vaniljojäätelö

Vadelma crème brûlée 9€

Il Duo Loviisalaiset artesaanijäätelöt 6€

-eri makuja

**erikseen ja ennakoon pyydettäessä*

STRÖMFORS
Bed & Bistro

Käytämme vain kotimaisia liha-, siipikarja- ja maitotuotteita ellei toisin ole ilmoitettu. Lisäksi pyrimme käyttämään lähituottajien tuotteita mahdollisuuksien mukaan. Lisäinfoa sisällöistä, raaka-aineista ja mahdollisista allergeeneista saatte henkilökunnalta.

A la carte menu

Autumn / Winter 2022

Starters

Fried forest mushrooms (L,G,V)
artichoke pyre, apple jam, parsnip chips

Lamb liver pasty (L,G) 9€
fried cabbage, redberry curd, rosemary oil

Cold smoked pike skagen (L) 9€
pickled cucumbers, dark bread

Soups

Smoked fish soup (L, G)

Forest mushroom soup (L,G,V)

Mains

Fish of the day (L,G) 29€
warm fennel coleslaw, pea purée, potatoes, lemon gremolata

Lamb file from Muhniemi (L,G)
parsnip purée, fried cabbage, Bistro's red wine sauce

Pulled pork neck (L,G)
parsnip pyre, fried cabbage apple jam, Bistro's red wine sauce

Dinkel risotto with tomato (L,V) 19€
& fried cauliflower

Desserts

Owen Poached Apple (L*,V*,G*) 9€
cinnamon curd, oat crumble, vanilla ice cream

Raspberry crème brûlée (L, G) 9€

Local Il Duo hand made ice cream (L, G, V) 6€
-ask for flavors!

STRÖMFORS
Bed & Bistro

We only use finnish meat, poultry and dairy. We also use locally produced products as much as possible. Please contact our staff for more information and ingredients and allergens etc.