

STRÖMFORSIN MYLLY – KESÄMENU 2026

PIENEEN NÄLKÄÄN

ja sen virkistävän lasillisen kylkeen

TOAST SKAGEN 17

katkarapuja, tilliä, smetanaa ja punasipulia paahdetulla leivällä (L)

CROQUE MONSIEUR 15

lämmin leipä, jossa kinkkua ja gratinoitua juustoa (L)

HALLOUMITIKKUJA JA PAHOLAISENHILLOA 14

rapeita halloumitikkuja ja makeantulista chilihilloa (L, G)

KOURUPERUNAT KAHEDELLA DIPILLÄ 13

dipattavat ranskalaiset paprikamajoneesilla ja aiolilla (VEG, G)

STRÖMFORSIN PARHAAT BURGERIT

niistä maukkaimmista raaka-aineista tietenkin

KLASSINEN JUUSTOBURGERI 26

Mehevän sämpylän välissä 150g naudanpihvi, cheddarjuustoa, tomaattia, rapeaa salaattia, Myllyn suolakurkkuja, Myllyn paprikamajoneesia ja savuista omena-bbq-kastiketta sekä tietenkin ranskalaiset (L)

KANABURGERI ANANAKSELLA 22

Mehevän sämpylän välissä rapeaksi paneroitu 150g broilerinfileepihvi, pariloitua tuoretta ananasta, rapeaa salaattia, aurajuustokreemiä ja makeantulista chilihilloa sekä tietenkin ranskalaiset (L)

TULINEN HALLOUMIBURGERI 21

Mehevän sämpylän välissä 150g friteerattua halloumia, aiolia, tomaattia, rapeaa salaattia ja makeantulista chilihilloa sekä tietenkin ranskalaiset (L)

SAVULOHIBURGERI 26

Mehevän sämpylän välissä savulohta, sitruunamajoneesia, pikkelöityä fenkolia, Myllyn suolakurkkuja ja rapeaa salaattia sekä tietenkin ranskalaiset (L)

LISÄDIPPINÄ AURAJUUSTOKREEMI, PAPRIKAMAJONEESI TAI AIOLI +3

PÄÄRUOAKSI

STRÖMFORSIN KUULUISA JÄTTIWIENINLEIKE 29

Myllyn klassikko, 250-grammainen leivitetty porsaanfilee anjoviksen, kapriksen ja sitruunan kera sekä kouruperunat (L)

RUUKIN MAUKKAINTA SAVULOHTA 29

Savulohta, parsaa, merilevämätiä, tilliperunaa ja hollandaise-kastiketta (L)

KULLANRAPEAT KASVISKROKETIT 21

Keittiömestarin kasvis-linssikroketteja, pariloitua parsaa, pikkelöityä fenkoli-kaalisalaattia ja aiolia sekä tilliperunoita (VEG, G)

RAIKAS KESÄINEN SAVULOHI- 19

TAI HALLOUMISALAATTI

Mummonkurkkuja, tomaattia, punasipulihilloketta, paahdettua paprikaa, salaattisekoitusta ja sitrusvinegrettiä sekä paahdettua saaristolaisleipää

ALLE 10-VUOTIAILLE LAPSIVIERAILLE

KANAA JA POTTUJA 13

Rapeaksi paneroitua broilerinfilettä, kurkkutikkuja ja kouruperunoita ketsupin kera (L, G)

PIKKUJUUSTOBURGERI 13

Mehevän sämpylän välissä 75g naudanpihvi, cheddarjuustoa, rapeaa salaattia ja tomaattia sekä kouruperunoita ketsupin kera (L)

JÄLKIRUOAKSI

MANSIKKAPAVLOVA 12

rapeaa marenkia, kermavaahtoa ja tuoreita mansikoita (VEG, G)

KOOKOSPANNACOTTA JA ANANASTA 12

(VEG, G)

Lisätietoa raaka-aineista ja allergeeneista saa meidän ihastuttavalta henkilökunnalta. Pidätämme oikeuden raaka-aineiden ja hintojen muutoksiin. Lihojen ja kalojen alkuperämaa on Suomi.