

## KAFFE

Kaffe	46
Koffeinfri kaffe	46
Te	46
Espresso	37
Americano	40
Cappuccino	60
Cortado	55
Kaffe Latte	60
<i>Vanilje, hasselnøtt, irish, karamell, sjokolade</i>	9
Macchiato	45
Latte Macchiato	60
Varm sjokolade	65

## SØTT TIL KAFFEN

Sjokoladetrøfler	25
Hjemmelaget Biscotti	30

## ETTER MAT-DRIKKE

Espresso Martini	135
Negroni	145
Papirfly	145
Amaretto Sour	135
Gin Mule	150
Caramel Espresso Manhattan	160

## ALKOHOLFRITT

Mineralvann	0,33l	58
Cola, Zero, Sprite, Fanta, Arctic Water		
Eplemost	0,33l	58
Eple og bringebærmost	0,33l	62
Aass uten	0,33l	68
Brooklyn Special Effect Lager	0,33l	78
Erdinger Alkoholdfri	0,33l	78
Aass Uten Juleøl	0,33l	78

## ØL & CIDER

Lundetangen Fat	0,40l	102
Aass Lite Fat <i>Glutenfri</i>	0,40l	102
Aass Pilsner Fat	0,40l	98
Aass Juleøl Premium 6,5%	0,40l	110
Aass Juleøl Vellagret 9%	0,33l	110
Noel de Silenrieux Juleøl 9%	0,33l	115
To Øl Snublejuice <i>Glutenfri</i>	0,33l	110
Røros bryggeri, The Bayer and the Beast	0,33l	105
Erdinger Weissbier	0,50l	150
Peroni	0,33l	95
Brewdog Punk IPA	0,33l	125
Brasserie Dupont Saison	0,75l	290
Lindheim på flaske	0,50l	175
<i>Spør din servitør.</i>		
Aass Eplecider	0,50l	130
Aass Kirsebærcider	0,50l	130
Bulmers Brut Eplecider	0,50l	140
Aga Humlepung Cider	0,75l	315
Nerø Vill & Villig	0,75l	260

## HIMKOK TAPTAIL

Oslo Mule	140
Grapefrukt Paloma	140

## VIN PÅ GLASS

<b>Musserende</b>		
Contesse Prosecco <i>Prosecco, ITA</i>	105 / 520	
Chartron et Trebuchet Cremant <i>FRA</i>	145 / 680	

<b>Hvitvin</b>		
Sainte-Genevieve <i>Languedoc, FRA</i>	105 / 520	
Ernst Ludwig Riesling <i>Mosel, TYSK</i>	125 / 600	
Les Deux Chardonnay <i>Pays D'oc, FRA</i>	140 / 680	
Lamothe-Vincent, Blanc, <i>Bordeaux FRA</i>	140 / 680	
Roche De Bellene, Borgougne Blanc, <i>Burgund, FRA</i>	155 / 750	

<b>Rosé</b>		
La Belle Angele <i>FRA</i>	105 / 520	

<b>Rødvinn</b>		
Les Vignerons <i>FRA</i>	105 / 520	
Artero Tempranillo <i>Rioja, SPA</i>	125 / 600	
Lamothe-Vincent <i>Bordeaux, FRA</i>	140 / 680	
Joyce Submarine, Pinot Noir, <i>Monterey USA</i>	175 / 890	
Les Deux Côls ÔFont, <i>Rhone, FRA</i>	160 / 720	

## HVA MED STRØM-LUNSI PÅ JOBB?

Vi har takeaway mandag - fredag 11.30-15.00



Gå inn på [matogbar.no](https://matogbar.no) eller skann QR-koden  
for å bestille takeaway

Strøm Mat & Bar  
Nedre Hjellegate 11, 3724 Skien  
Tlf. 35 49 90 94  
[strom@matogbar.no](mailto:strom@matogbar.no)



## FØRDRINK

Oslopolitan	145
Aperol Spritz	145
Siste Ord	185
Dry Martini	165
Harahorn G&T	140
med sesongens bær	
Hendricks G&T	165
med pepper & agurk	
Le Gin G&T med eple	165
Bareksten G&T med rosmarin	165
Bivrost G&T med sitronzest	155

## SNACKS

Salte mandler ( 1a )	65
Oliven	80
Utvalgt skinke 100g	140
Små Skagentoast ( 1a, 7, 8, 11 )	100
Røkelaks med fritert egg ( 1a, 3, 4 )	120
Sticky chicken ( 1a, 9, 11 )	120
Pepperkake med blåskimmelost	
og fikenkompott ( 1a )	120
Dagens østers ( 5 )	

*Pris varierer utifra utvalg og tilbehør*

## OSTER & SKINKER

Coppa	120
Mortadella	95
Pata Negra Iberico	275
Parma	140
Chorizo	90
Manchego ( 5, VGR )	95
Kubbeost ( 5, VGR )	115
Comté ( 5, VGR )	105
Tomatmarmelade	40
Frukt «tropical» chutney	40

## SMÅTT

Kubbeost ( 5 )	160
med betesalat og kirsebærbalsamico	
Kald juleterrin ( 1a, 5, 7, 8 )	160
med gris og and. Servert med xo-reduksjon, pære og safran kompott, urtesalat og rugchips	
Rødbettartar ( 3, 8, VGR )	165
med pepperrotmayo, bokhvete og karse	
Rødbet-gravet ørret ( 4, 5, 8 )	160
med betesalat, syltede sennepsfrø og dillkrem	

Rakfisk ( 1a, 4, 5 )	190
med rømme, lefsekling, rødløk og mandelpotet	

Liten fiskesuppe ( 2, 4, 5, 7, 10 )	180
med blåskjell og fennikel	

## FJØL

Liten fjøl ( 3, 5, 7, 8, 11 )	275
Parmaskinke, manchego, mandler, poteter & aioli	

Stor fjøl ( 1a, 3, 5, 7, 8, 11 )	525
Parmaskinke, coppaskinke, oster, chutney, chorizo, sticky chicken, poteter & aioli	

## JULEFJØL

Liten julefjøl ( 1a, 4, 5, 8 )	300
Julefjøl med juleterrin, pepperkake med blåskimmelost, rømmesild og røkelaks.	

Den store julefjøla ( 1a, 4, 5, 8 )	600
Rømmesild, rødbetgravet ørret med tilbehør og sennepssaus, rakfisk, juleterrin med pærekompott, pepperkaker og blåskimmelost, kald ribbe med rødkålsalat	

## SALATER

Cæsarsalat ( 1a, 3, 5, 8, 11 )	225
med kylling, cæsardressing, romanosalat, krutonger og bacon	

Hjemmerøkt laks ( 3, 4, 8 )	195
med salat, fritert egg, betevariasjon og dill- og sennepsdressing	

## BURGERS & BUNS

Skagensandwich ( 1a, 2, 3, 7, 8, 11 )	220
Rekerøre på skagenviis med dill og pepperrot	

Strøm-burger ( 1a, 3, 5, 7, 8, 11 )	270
med burgerdressing, cheddar, crispy salat, aioli, gherkin, slaw og bakte poteter	
Dobbel 65,- ekstra bacon 30,- ekstra ost 20,-	

Kraftkar-burger ( 1a, 3, 7, 8 )	285
med blåskimmelost, tomat, aioli, gherkin, slaw og bakte poteter	
Dobbel 65,- ekstra bacon 30,- ekstra ost 20,-	

Ribbesteambuns ( 1a, 3, 8, 9, 11 )	2 stk. 160 / 3 stk. 240
med marinert rødkål, sprø løk, vårløk, agurk, chillimayo & puffet svor	

Brødkuvert ( 1 )	45
Hjemmelaget focaccia med Strøms egen olivenolje.	

Aioli ( 3 )	30
-------------	----

## HOVEDRETTER

Juletorsk ( 4, 5 )	395
med purrekompott, hasselback gulrot, mandelpotetmos og sandefjordsmør	

Entrecôte av kalv ( 4, 5 )	430
med sellerikrem, bakt selleri, aspargesbønner, pommes anna og trøffelsjy	

Kortreist ribbe ( 5 )	395
med rødkålpuré, tyttbærkrem, bondekonas rosenkål og julesjy	

Pinnekjøtt fra Per's kjøkken ( 5 )	430
vossakorv fra brubakken, servert med rotmos, mandelpoteter og sø	

## ENKELT & STØRRE

Strømpølsa ( 5 )	235
med potetpuré, løksjy og sprøstekt løk	

Stor fiskesuppe ( 2, 4, 5, 7, 10 )	280
med blåskjell og fennikel	

Strøm assorterte julesild ( 1a, 4, 5, 8 )	250
Sursild, rømmesild med eple og fennikel og sild med sherry og appelsin. Serveres med mandelpoteter, rømme og flatbrød	

## TIL BARNA

Pasta, smør og parmesan ( 1a, 5, VGR )	80
--	----

Wiener og stappe ( 5 )	80
------------------------	----

Dagens fangst ( 4, 5 )	90
med kokte grønnsaker og poteter	

Barneburger ( 1a, 5, 8 )	80
--------------------------	----

Barneburger med ost ( 1a, 5, 8 )	90
----------------------------------	----

## SIDERETTER

Grønn salat med vinaigrette ( 8, VGR )	75
--	----

Aspargesbønner	60
----------------	----

Hasselback gulrot	70
-------------------	----

Potet og aioli ( 3, 10 )	80
--------------------------	----

Eksta sauce ( 5 )	40
-------------------	----

## DESSERTER

Karamellpudding ( 1a, 3, 5, 6a )	145
med krydder-karamell, amarettokrem og syltet appelsin	

Sjokoladecake Marcel ( 1a, 3, 5 )	165
med marengs, bringebærkrem, friske bringebær og pistasj	

Sorbet anretning ( 5 )	120
multe og kirsebær med varme krydder	

Utvalg av oster ( 1b, 5 )	175
med smørstekt rugbrød og confecture	

## DESSERTVIN

Monte del Frà, Recioto della Valpolicella Classico, 2016	90 / 530
--	----------

Mas Amiel Vintage 2020	110 / 630
------------------------	-----------

Madwine, Late Harvest 2018	95 / 580
----------------------------	----------

Hétszóló Tokaji, 2017	95 / 560
-----------------------	----------

Nerø Issider	95 / 515
--------------	----------



Allergener:

1 Gluten  
a = hvete  
b = rug  
c = bygg  
d = havre  
e = spelt  
2 Skalldyr  
3 Egg  
4 Fisk  
5 Melk  
6 Nøtter  
a = mandel  
b = hassel  
c = valnøt  
d = cashew  
e = pekan  
f = paranøtt  
g = pistasjenøtt  
h = macademia  
j = peanøtt  
7 Selleri  
8 Sennep  
9 Sesamfrø  
10 Bløtdyr  
11 Soya  
12 Sulfitt

Be gjerne din servitør om råd!

VGN = Vegan  
VGR = Vegetar

Bruk gjerne QR-kode til bestilling av drikke, snacks, og ikke minst regningen.

