

KAFFE

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

SØTT TIL KAFFEN

Sjokoladetrøfler	25
Hjemmelaget Biscotti	30

ETTER MAT-DRIKKE

Espresso Martini	145
Irish coffee	145
Negroni	165
Amaretto Sour	145
Kaffe Baileys	125

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	82
Erdinger Alkoholfri	0,33l	82

ØL & CIDER

Lundetangen Fat	0,40l	110
Aass Lite Fat <i>Glutenfri</i>	0,40l	102
Aass Pilsner Fat	0,40l	102
Corona Extra	0,33l	110
To Øl Snublejuice <i>Glutenfri</i>	0,33l	115
Røros bryggeri, The Bayer and the Beast	0,33l	115
Erdinger Weissbier	0,50l	155
Peroni	0,33l	110
Brewdog Punk IPA	0,33l	135
Brasserie Dupont Saison	0,75l	320
Lindheim på flaske	0,50l	175
<i>Spør din servitør.</i>		
Aass Eplecider	0,50l	135
Aass Melon&Lime Sukkerfri	0,50l	135
Bulmers Brut Eplecider	0,50l	145
Aga Humlepung Cider	0,75l	330
Nerø Vill & Villig	0,75l	290

HIMKOK TAPTAIL

Oslo Mule	150
Grapefrukt Paloma	150

VIN PÅ GLASS

Musserende		
Contesse Prosecco <i>Prosecco, ITA</i>	120 / 550	
Francesc Ricart, Cava Brut, Cava, <i>SPA</i>	135 / 580	

Hvitvin		
Sainte-Genevieve <i>Languedoc, FRA</i>	120 / 550	
Ernst Ludwig Riesling <i>Mosel, TYSK</i>	130 / 650	
La Chablisienne, La Sereine, <i>Chablis, FRA</i>	145 / 760	
Mandarossa Grillo, <i>Sicilia, ITA</i>	160 / 720	
Roche De Bellene, Borgogne Blanc, <i>Burgund, FRA</i>	155 / 750	

Rosé		
Rosaura, Feudi San Gregorio, <i>Campania, ITA</i>	125 / 650	
Stefan Winther, Pinot Noir, <i>Rheinhessen, TYSK</i>	135 / 680	

Rødvin		
Les Vignerons <i>FRA</i>	120 / 550	
Joyce Submarine, Pinot Noir, <i>Monterey USA</i>	175 / 890	
Les Deux Còls ÔFont, <i>Rhone, FRA</i>	160 / 720	
Saladini Pilastrì, Rosso Piceno, <i>Marche, ITA</i>	135 / 630	
Mandarossa Frappato, <i>Sicilia, ITA</i>	165 / 730	

HVA MED STRØM-LUNSJ PÅ JOBB?

Vi har takeaway mandag - fredag 11.30-15.00



Gå inn på 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

Spør oss om
utvidet vinkart

STRØM mat bar



FØRDRINK

Tequila Dusk	145
Payday	145
Italicus Spritz	145
Dry Martini	165
Siste Ord	165
Hendricks G&T	140
med sesongens bær	
Le Gin G&T med eple	165
Hendricks G&T	165
med sesongens bær	
Bivrost G&T med rosmarin	165

SNACKS

Salte mandler (1a)	65
Oliven	80
Utvalgt skinke 100g	140
Små Skagentoast (1a, 7, 8, 11)	100
Sticky chicken (1a, 9, 11)	120
Skinkekroetter (1a, 3, 8)	140
Crab cakes (1a, 2, 3, 4, 5, 8)	155
med pepperrotmayo og aromatisk ketchup	

OSTER & SKINKER

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

SMÅTT

Liten fiskesuppe (2, 4, 5, 7, 10)	180
med blåskjell og fennikel	
Bakt blomkål (5, 6a, VGR)	Liten 170
med blomkålpuré, revet mandel og trøffel	Stor 280
Ceviche av kamskjell (1a, 10)	180
med tomatgazpacho, melba-toast og urtesalat	
Estragon-gratinerte sjøkreps (2, 5)	180

Carpaccio av storfe (3, 11)	180
med black garlic, soyamayo, syltede enoki-sopp og urtesalat	

Burrata (5, VGR)	280
med chiliolje og bakte tomater	

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	

Brødkuvert (1)	45
Hjemmelaget focaccia med Strøms egen olivenolje.	
Aioli (3)	30

SALATER

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

Gambas-salat (2)	245
med crispy grønnsaker, pikant sitron- og ingefærvinaigrette	

BURGERS & BUNS

Skagensandwich (1a, 2, 3, 7, 8, 11)	235
Rekerøre på skagenvis med dill og pepperrot	

Strøm-burger (1a, 3, 5, 7, 8)	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, tomatchutney, bacon, tomat, aioli, gherkin, slaw og bakte poteter	
Dobbel 65,- ekstra bacon 30,- ekstra ost 20,-	

Oksehale-steambuns (1a, 3, 8, 9, 11)	2 stk. 160 / 3 stk. 240
med marinert rødkål, sprø løk, vårløk, agurk og chillimayo	

DELE

Skalldyrplata (1a, 2, 3, 5, 10)	700 pr pax.
Ferske reker, gratinerte sjøkreps, green curry, skagentoast, cheviche av kamskjell, krabbekaker og østers. Serveres med aioli, chili-mayo og focaccia	

minimum 2 pax	
Utvalget kan variere i henhold til råvaretilgang.	

HOVEDRETTER

Entrecôte av kalv (3, 5)	445
med grillet asparges, semitørket tomat og tomatkompott, bakte små poteter og chilibearnaise	

Dagens fangst (4, 5)	395
med nykål, blomkålpuré, nypoteter og ramsløksaus	

Grillet svinenakke (1a, 5, 11)	390
med kremet mais, nykål, rødkålsalat og BBQ-sjy	

ENKELT & STØRRE

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

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

Linguine allo Scoglio (1a, 2, 3, 10)	295
med gambas, blåskjell, hvitløk og chili	

Green curry blåskjell (10)	275
----------------------------	-----

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
--------------------------------------	----

Grillet asparges (3)	90
----------------------	----

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

Ekstra sauce (5)	40
------------------	----

DESSERTER

Mørk sjokoladecake (1a, 5)	165
med syltet ananas, kokos-sorbet og krydder-karamell	

Panna cotta (3, 5)	165
med hvit sjokolade, bakt hvit sjokolade, sesongens bær og yuzu-curd	

Vaniljeis (3, 5)	125
med bakt hvit sjokolade	

Utvalg av oster (1b, 5)	190
med smørstekt rugbrød og confecture	

DESSERTVIN

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.

