



Benvenuti a Paja Pizza&More!

Tervetuloa pizzeriaan Strömforsin Ruukissa

Pizzeriassamme tarjoamme enemmän kuin vain herkullisia pizzoja. Jokainen ruokalistamme tuote on huolella suunniteltu heijastamaan Strömforsin Ruukin rikasta historiaa ja perintöä. Pizzamme on nimetty merkittävien paikallisten henkilöiden ja maamerkkien mukaan, mikä luo ainutlaatuisen ruokailukokemuksen. Haluamme juhlistaa tämän kauniin alueen elävää kulttuuriperintöä ja historiaa. Lähde mukaamme kulinaariselle matkalle, jossa jokainen suupala kertoo tarinaa ja jokainen maku kunnioittaa Strömforsin Ruukin perintöä.

Välkommen till vår pizzeria i Strömforsin Ruukki

På vår pizzeria erbjuder vi mer än bara läckra pizzor. Varje artikel på vår meny är noggrant utformad för att återspegla Strömforsin Ruukkis rika historia och arv. Våra pizzor är uppkallade efter viktiga lokala figurer och landmärken, vilket ger en unik matupplevelse som firar det livliga förflutna och kulturen i denna vackra region. Följ med oss på en kulinarisk resa där varje tugga berättar en historia och varje smak hyllar arvet från Strömforsin Ruukki.

Welcome to Our Pizzeria in Strömforsin Ruukki

At our pizzeria, we offer more than just delicious pizzas. Each item on our menu is carefully crafted to reflect the rich history and heritage of Strömforsin Ruukki. Our pizzas are named after significant local figures and landmarks, providing a unique dining experience that celebrates the vibrant past and culture of this beautiful region. Join us on a culinary journey where every bite tells a story and every flavor pays homage to the legacy of Strömforsin Ruukki.

Antipasti

Salumi e formaggi con pala unta, 2 pax / 4 pax

€ 21 / 29

Leikkelelautanen italialaisilla juustoilla. Extra-neitsytoliiviöljy, suola, mustapippuri. Tarjoillaan leivän kanssa.

Cold cuts with Italian cheeses served with bread, extra virgin olive oil, salt, pepper.

Burrata e pomodoro

€ 15

Burrata-mozzarella. Tarjoillaan kirsikkatomaateilla, omaattivinaigrettellä, rucolanversoilla ja Guglielmin extra neitsyt-oliiviöljyllä.

Burrata cheese with different kinds of tomatoes, tomato vinaigrette, baby rocket, Guglielmi extra virgin olive oil.

+ ADD San Daniele ham

€ 5.90

Capri (insalata) Veg.

€ 19

Buffalomozzarella, salaatti taggiasca-oliiveilla, puolikuivatuilla kirsikkatomaateilla, punasipulilla ja pizzaleipä.

Buffalo mozzarella, salad with taggiasche olives, semi dry cherry tomatoes, red onion and pizza bread.

Mare Chiaro (insalata) L

€ 19

Angelo Parodi keltaevättonnikalaa salaatti. Taggiasche oliiveja, retiisiä, punasipulia ja pizza leipää.

Angelo Parodi yellowfin tuna, salad with Taggiasche olives, radish, red onions, and pizza bread.

Pizze

Ruukki

Marinara Vegan

€ 14.50

Tomaattikastiketta, Piennolo kirsikkatomaatteja, basilikaa, valkosipuli confit, extra-neitsytoreganoöljyä.

Tomato sauce, red Piennolo cherry tomatoes, basil, garlic confit, extra virgin oregano oil.

+ ADD Cantabrico Anchovies

€ 3.90

Virginia

Margherita Veg.

€ 16.40

Tomaattikastiketta, La Sorrentina fiordilatte-juustoa, basilikaa, extra-neitsytoliiviöljyä.

Tomato sauce, La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, basil, extra virgin olive oil.

+ ADD San Daniele ham

€ 4.90

Miilu

Diavola

€ 20.50

Tomaattikastiketta, La Sorrentina fiordilatte-juustoa, calabrialaista tulista salamia, calabrialaista 'ndujaa, extra-neitsytoliiviöljyä.

Tomato sauce, La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, Calabrian spicy salami, Calabrian 'nduja, extra virgin olive oil.

Patruuna

Napoli (white pizza)

€ 20.90

Napolilaista makeaa salamia, La Sorrentina fiordilatte-juustoa, Piennolo kirsikkatomaatteja, ricotta moussea, mustapippuria, basilikaa, extra-neitsytoliiviöljyä.

Neapolitan sweet salami, La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, red Piennolo cherry tomatoes, ricotta mousse, black pepper, basil, extra virgin olive oil.

Kankivasara

Capricciosa

€ 23.90

Tomaattikastiketta, La Sorrentina fiordilatte-juustoa, Napolilaista makeaa salamia, grillattua artisokkaa, herkkusieniä, paistettua kinkkua (kypsennetty puu-uunissa), Taggiasche oliiveja, basilikaa, extra-neitsytoliiviöljyä.

Tomato sauce, fiordilatte cheese, Neapolitan sweet salami, grilled artichokes, mushrooms, baked ham (baked in a wood-oven), Taggiasche olives, basil, extra virgin olive oil.

Trägård

Alba (white pizza) Veg.

€ 20.90

La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, Piennolo kirsikkatomaatteja, rucolan versoa, valkosipuli-confit, käsin-leikattuja 24kk Parmigiano Reggiano lastuja, extra-neitsytoliiviöljyä.

La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, Piennolo cherry tomatoes, baby rocket, garlic confit, hand-cut 24-month Parmigiano Reggiano flakes, extra virgin olive oil.

Kiramo

Tonno e Cipolla

€ 24.90

Tomaattikastike kapriksen ja punasipulin kanssa kypsennetty alhaisella lämpötilalla 24 tuntia, Taggiasche oliiveja, Alberto Parodi keltaevättonnikalaa, käsin-leikattuja 24kk Parmigiano Reggiano lastuja, basilikaa, extra-neitsytoreganoöljyä.

Tomato sauce with capers and red onions cooked at low temperature for 24 hours, Taggiasche olives, Alberto Parodi yellowfin tuna, hand-cut 24-month Parmigiano Reggiano flakes, basil, extra virgin oregano oil.

Ström&Fors

Paja

€ 25.50

Kotitekoista pestokastiketta, La Sorrentina fiordilatte-juustoa, San Daniele D.O.P ilmakuivattua kinkkua, rucolan versoa, käsin-leikattuja 24kk Parmigiano Reggiano lastuja, balsamiviinietikkaa, extra-neitsytoliiviöljyä.

Homemade pesto sauce, La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, San Daniele ham D.O.P, baby rocket, hand-cut 24-month Parmigiano Reggiano flakes, reduction of balsamic vinegar, extra virgin olive oil.

+ **ADD Beetroot with truffles** € 3.20

Nippuvasara

Quattro formaggi € 20.90

La Sorrentina fiordilatte mozzarellaa, La Sorrentina savustettua provola-juustoa, 24kk Parmigiano Reggianoa, Gorgonzola D.O.P, extra-neitsytoliiviöljyä.

La Sorrentina fiordilatte mozzarella, La Sorrentina smoked provola cheese, 24-month Parmigiano Reggiano, Gorgonzola D.O.P, extra virgin olive oil.

Extras:

San Daniele ham D.O.P	€ 5,90
Calabrian spicy or Neapolitan sweet salami, porcini mushrooms, lactose free mozzarella	€ 4,90
Fiordilatte cheese, Calabrian n' duja, tomato sauce	€ 3,90
Baby rocket	€ 2,00
Garlic Confit	€ 1,00
Burrata	€ 4,90
Beetroot with truffles	€ 3,20

Menu Bambini

Mokke

Pizza Margherita Veg. € 10.50

Tomaattikastiketta, La Sorrentina fiordilatte-juustoa, basilikaa, extra-neitsytoliiviöljyä.

Tomato sauce, La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, basil, extra virgin olive oil.

Soft Drinks / Virvoitusjuomat / Läskedrycker

- San Pellegrino 0,5l € 5,50
- Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta € 4,90
- Orange, or apple juice € 4,10

Beers & More / Panimotuotteet / Bryggerivaror

Draft / Hanassa / På Kranen

- Sandels 4,7% 0,4 L / 0,5L € 9,90 / 12
- Peroni Nastro Azzurro 5% 0,4 L / 0,5L € 9,90 / 12
- Summer Ale 5% 0,4 L / 0,5L € 9,90 / 12

Bottles 0,33l / Pullossa

- Peroni Nastro Azzurro Gluten Free 5,1% € 11,40
- Peroni Nastro Azzurro 4,6% € 8,40
- Peroni Libera Alcohol free € 6,30
- Blue Moon Wit beer 5,4% € 8,50
- San Miguel Fresca 4,4% € 6,60
- Olvi Neipa 5% € 9,40
- Louis Raison Crisp Dry apple cider 5,5% € 9,80
- Helsinki Long Drink GIN PINK GRAPEFRUIT 5,5 % € 8,90

Bubbles / Kuohuviinit

Vegan Prosecco Organic Alberto Nani Extra Dry LUOMU

9€ / 42

Grape / Rypälelajike: Glera, Veneto, Italy

- Tämän luomuproseccon tuoksusta löytyy upeita kukkaisia aromeja. Päärynäistä makumaailmaa elävöittää hieno hapokkuus. Pitkä, mineraalinen jälkimaku.
- Detta ekologiska Prosecco har en underbar blomarom. Den päronsmakade paletten är upplyst av fin syra. Den har en lång, mineralisk finish.
- This organic Prosecco has a wonderful floral aroma. The pear-flavored palate is enlivened by fine acidity. It has a long, mineral finish.

Prospero Brut Spumante

14,40€

Grapes / Rypälelajikkeet: Chardonnay, Arén y Viura, Spain

- Väriltään kirkkaan vaalean keltainen. Tuoksu raikkaan omenainen ja päärynäinen. Maku sitruksinen, hedelmäinen ja yrttinen, keskihapokas.
- Klar ljusgul i färgen. Aromerna är friska med noter av äpple och päron. Smaken är citrusaktig, fruktig och örtig med medium syra.
- Bright pale yellow in color. The aroma is fresh with notes of apple and pear. The taste is citrusy, fruity, and herbal with medium acidity.

Whites / Valkoviinit

12cl / 16cl / 75cl

Floralba Pinot Grigio VEG -

€ 8,5 / 9,9 / 42

Grape / Rypälelajike: Pinot Grigio, Sicily, Italy

- Intensiivinen trooppisten hedelmien ja sitrusten tuoksu. Maku on kuiva, keskitäyteläinen ja raikas, tuoksua noudatteleva.
- Intensiv arom av tropiska frukter och citrus. Smaken är torr, medelfyllig och frisk, följer aromen.
- Intense aroma of tropical fruits and citrus. The taste is dry, medium-bodied, and fresh, following the aroma.

Pecorino PEMO VEG

€ 9,9 / 13,9 / 45

Grape / Rypälelajike: Pecorino, Abruzzo, Italy

- Viinin maku on runsaan sitruksinen, trooppisen hedelmäinen ja eloisan hapokas. Ihanan raikas, tasapainoinen ja mineraalinen kokonaisuus.
- Vinets smak är rikligt citrusaktig, tropiskt fruktig och livligt syrlig. En underbart frisk, balanserad och mineralisk helhet.

- The wine's flavor is richly citrusy, tropical fruity, and vibrantly acidic. A wonderfully fresh, balanced, and mineral overall profile.
-

Rose / Roseviini

Cecilia Beretta Chiaretto di Bardolino Classico VEG

€ 9 / 12,9 / 39

Grapes / Rypälelajikkeet: Corvina, Molinara, Rondinella, Veneto, Italy

- Raikas roseeviini, jonka tuoksussa on hentoja kirsikkaisia vivahteita. Keskitäyteläinen, pirteän hedelmäinen ja hennon yrttinen maku ja tasapainoinen rakenne luovat helposti nautittavan kokonaisuuden.
 - Ett friskt rosévin med delikata körsbärsnyanser i doften. Medelfyllig, med en livlig fruktig och subtilt örtig smak och en balanserad struktur som skapar en lätt njutbar upplevelse.
 - A fresh rosé wine with delicate cherry nuances in its aroma. Medium-bodied, with a lively fruity and subtly herbal flavor, and a balanced structure that creates an easily enjoyable experience.
-

Reds / Punaviinit

Floralba Montepulciano D'Abruzzo VEG

€ 7,70 / 9,00 / 32

Grape / Rypälelajike: Montepulciano D'Abruzzo, Abruzzo, Italy

- Keskitäyteläinen, tasapainoinen ja mausteisen kirsikkainen maku, jossa on myös punamarjaisia vivahteita.
- Medelfyllig, balanserad och kryddigt körsbärssmakad med inslag av röda bär.
- Medium-bodied, balanced, and spicily cherry-flavored taste with hints of red berries

Villalta Valpolicella Ripasso Superiore

€ 12,90 / 15,90 / 45

Grapes / Rypälelajikkeet: Corvina, Molinara, Rondinella, Veneto, Italy

- Keskitäyteläinen maku toistaa tuoksun aromit. Viinissä on lisäksi paahteisuutta, makeaa mausteisuutta ja nahkaisuutta - myös kahvin vivahteita. Suutuntuma on varsin pehmeä ja suunmyötäinen, vaikka kirsikkainen hapokkuus tuokin viiniin ryhtiä.
- Medelfyllig smak som följer aromerna. Vinet har också toner av rostat bröd, söt kryddighet och läder, med inslag av kaffe. Munkänslan är ganska mjuk och behaglig, även om den körsbärsliknande syran ger vinet struktur.
- The medium-bodied flavor echoes the aromas. The wine also has notes of toastiness, sweet spiciness, and leather, with hints of coffee. The mouthfeel is quite smooth and pleasing, although the cherry-like acidity gives the wine structure.

Refreshing drinks

Limoncello spritz	€12,50
Aperol spritz	€12,50
Lonkero	€ 7,50
Cider (cloudy apple OR pear extra dry)	€ 7,50

Liquori (liquors)

Amaretto di Disaronno	€ 9,50
Limoncello (made out the finest Sorrento lemons)	€ 9,50
Grappa Aglianico	€ 9,90

Dolci

- Tiramisu € 12,00
- Cheesecake € 9,90
- L'affogato € 10,90
(vanilla ice cream and espresso)
- iL Duo, Italialainen artesaani Gelato € 6,00