

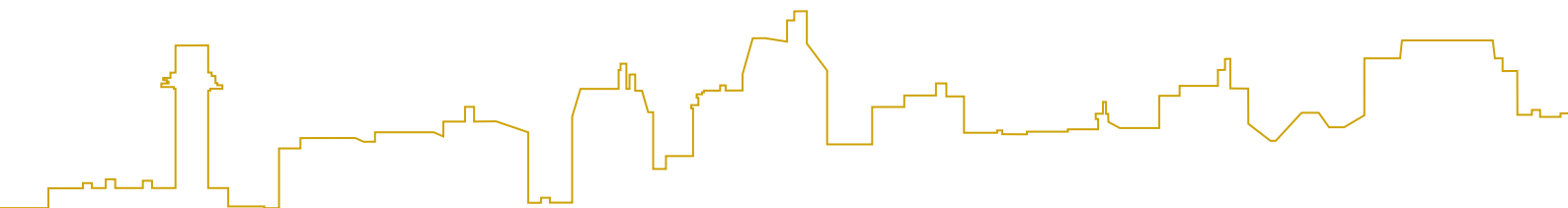


Meny/*Menu*

RIPAN RESTAURANT SPRING 2018

Vi inspireras av den samiska fjällvärlden, den frodiga Tornedalen och Kiruna, en levande stad i ständig förändring. Som vår gäst ser vi fram emot att få guida dig på en minnesvärd smakresa i det lappländska skafferiet. Välkommen till bords!

We are inspired by our Sami wilderness, the lush Torne Vally and Kiruna - a pulsating city in constant motion. As our guest you can look forward to being guided on a memorable culinary journey through the pantry of Lapland. Welcome to the table!



Före maten/*Before dinner*

KLASSISKA COCKTAILS/CLASSIC COCKTAILS

AVIATION Gin, marachino, citron/ Gin, marachino, lemon	145 SEK
OLD FASHIONED Bourbon, socker, bitters/ Bourbon, suger, bitters	145 SEK
WHITE LADY Gin, citron, ägg/ Gin, lemon, egg	145 SEK
MOSCOW MULE Vodka, gingerbeer, lime/ Vodka, gingerbeer, lime	145 SEK
DAIQUIRI Rom, lime, socker/ Rom, lime, sugar	145 SEK
MARGARITA Tequila, lime, salt/ Tequila, lime, salt	145 SEK

VÅRA EGNA COCKTAILS/OUR OWN COCKTAILS

ÄPPLIS Äpple, banan, kanel / Apple, banana, cinnamon	145 SEK
SEABUCKTORN Havtorn, apelsin, enbär / Seabuckthorn, orange, juniper	145 SEK
SUPERNOVA Rom, blodapelsin, champagne / Rhum, blood orange, champagne	145 SEK
FANCY WOLFPÄW Vodka, socker, lingon / Vodka, sugar, lingonberries	145 SEK
BALOO BEAR Enbär, blåbär, svartvinbär / Juniper, blueberries, black Currant	145 SEK

Alla drinkar i menyn innehåller alkohol men fråga oss så gör vi en utan alkohol till dig / All drinks in the menu contains alcohol but ask us and we do one without alcohol for you.

NÅGRA VINER/SOME WINES

	glas/glass
Cremant de Loire, Chenin Blanc, France	95 SEK
Macon villages, Chardonnay, France	125 SEK
Jonas, Grenache, France	110 SEK

NÅGRA ÖL/SOME BEERS

Mariestad	50 cl	78 SEK
Wisby Great White vete IPA	33 cl	69 SEK
Wisby Easy Rider non-alcoholic IPA	33 cl	55 SEK

Förrätter/*Starters*

"SKOGENS KONUNG"

Sojagravad älginnanlår med friterad tofu, ingefära, kål och wasabi. Går att få vegetarisk/vegan med sojagravad svamp

"KING OF THE FOREST"

Soya-cured moose topside with fried tofu, ginger, cabbage and wasabi. Available as vegetarian/vegan with soya-cured mushrooms

135 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Pena Aldera, Rioja, Spain
495 SEK flaska/bottle, 110 SEK glas/glass

"SOS"

Inkott fjällröding, jordgubbssill, västerbottenost, hembakat knäckebröd, hackad rödlök, crème fraiche och kokt potatis

"SOS"

Poached Arctic Char, strawberry herring, aged Västerbotten cheese, home-baked bread, diced red onion, crème fraiche and boiled potatoes

135 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Syville Kuntz Riesling, Mosel, Germany
525 SEK flaska/bottle, 115 SEK glas/glass

"SLOWFOOD"

Långkok på renlägg, mustig gulasch toppad med creme fraiche samt ostgratinerad baguette

Halv/Hel
105/175 SEK

"SLOW FOOD"

Slow-cooked leg of reindeer, rich goulash topped with crème fraiche and cheese-baked baguette

Half/Whole
105/175 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Bajondillo, Toledo, Spain
395 SEK flaska/bottle, 90 SEK glas/glass

Starta kvällen *Start the evening...*

Starta kvällen med ett bubblande naturvin från Frankrike, Cremant de Loire, Chenin Blanc. Tillsammans med torkad renkorv från Thornéus vilt.

Start the evening with a sparkling organic wine from France, Cremant de Loire, Chenin Blanc, and dried reindeer from our local producer.

119 SEK

Huvudrätter/*Main courses*

"GRÖNT ÄR SKÖNT"

Kryddiga linser "Texmex" med sallad, majs, lök, tomat, sallad, avocado, crème fraiche och samiskt tunnbröd (Vegan)

"GOOD GREEN"

Spicy lentils à la Tex-Mex with salad, corn, onion, tomatoes, avocado, crème fraiche and traditional Sami flatbread (vegan)

145 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Diwald Grüner Veltliner, Niederösterreich, Austria
395 SEK flaska/bottle, 90 SEK glas/glass

"FAST FOOD"

Pulled pork serveras som en hamburgare på pretzelbröd, picklad rödlök, bbq sås, pommes frites och tryffelmajonäs
Går att få vegetarisk/vegan (Oumph!)

"FAST FOOD"

Pulled pork served on a pretzel bun with pickled red onion, BBQ sauce, french fries and truffle mayonnaise
Available as vegetarian/vegan (Oumph!)

175 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Buondonno Chianti Classico, Tuscany, Italy
495 SEK flaska/bottle, 110 SEK glas/glass

"KORV OCH MOS"

Egenstoppad "salciccia" med polenta, rostad lök samt sky på rödvin och kycklingben

"BANGERS AND MASH"

Home-made Salciccia sausage served with polenta, roasted onion, red wine gravy and chicken drumstick

215 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Barbera del Monferrato, Piemonte, Italy
425 SEK flaska/bottle, 95 SEK glas/glass

"FRÅN GRILLEN"

Grillad biff med bearnaise, vårprimörer & friterad potatis

"FROM THE GRILL"

Grilled beef served with béarnaise sauce, spring vegetables and fried potatoes

275 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Chateaux le Puy, Bordeaux, France
725 SEK flaska/bottle, 165 SEK glas/glass

"KUNGSFISK"

Stekt Uer med Sandefjordsås, kokt potatis, sparris och gremolata

"NORWAY HADDOCK"

Fried Uer served with a creamy sauce, boiled potatoes, asparagus and gremolata

235 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Domain Jean Goulley, Chablis, France
585 SEK flaska/bottle, 125 SEK glas/glass

"SALTIMBOCCA"

Panerad kalvytterfilé med salvia och lufttorkad skinka, peppar & citronsmör, spädsallad med tomater och rostad bakpotatis

"SALTIMBOCCA"

Breaded calf fillet served with sage, air-dried ham, pepper & lemon butter, delicate greens, tomatoes and roasted baked potato.

279 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Cras 2014, Bourgogne, France
895 SEK flaska/bottle, 210 SEK glas/glass



"Food should do good,
the entire way from it's
origins to the table and
into the stomach"



Desserter/*Desserts*

"KAFFE MED KASK"

Moccaglass smaksatt med baileys serveras med savoirdikex och kokkaffe

"COFFEE WITH KASK"

Baily's flavoured mocha ice cream served with ladyfinger biscuits and traditional boiled coffee

125 SEK

Vi rekommenderar/*We recommend:*

Kahlúa liqueur 4cl 60 SEK

"SKUMRAKET"

Frusen vitchokladmousse rullad i pistagenötter och kokos serveras med krusbärssås

"FOAM ROCKET"

Frozen white chocolate mousse rolled in pistachios and coconut, served with gooseberry sauce

125 SEK

Vi rekommenderar/*We recommend:*

Coteaux de Saumur, France 95 SEK/glas/glass

"SKOGENS GULD"

Vaniljglass med soppa på hjortron samt mandelbiskvier

"FOREST GOLD"

Vanilla ice cream served with cloudberry soup and almond macaroons

135 SEK

Vi rekommenderar/*We recommend:*

Ondenc, France 95 SEK/glas/glass

KÖKETS CHOKLADPRALINER CHEF'S CHOICE OF EXQUISITE CHOCOLATES

29 SEK/styck

Menyförslag/ *Menu Suggestion*

3 RÄTTERS MIDDAG 3 COURSE DINNER

"SOS" Inkokt fjällröding, jordgubbssill, västerbottenost, hembakat knäckebröd, hackad rödlök, crème fraiche och kokt potatis

"SOS" Poached Arctic Char, strawberry herring, aged Västerbotten cheese, home-baked bread, diced red onion, crème fraiche and boiled potatoes

"SALTIMBOCCA" Panerad kalvytterfilé med salvia och lufttorkad skinka, tryffel och citronsmör, spädsallad med tomat och rostad bakpotatis

"SALTIMBOCCA" Breaded calf fillet served with sage, air-dried ham, pepper & lemon butter, delicate greens, tomatoes and roasted baked potato.

"KAFFE MED KASK"

Moccaglass smaksatt med baileys serveras med savoirdikex och kokkaffe

"COFFEE WITH KASK" Baily's flavoured mocha ice cream served with ladyfinger biscuits and traditional boiled coffee

495 SEK

VINPAKET utvalda viner

WINE PACKAGE selected wines

325 SEK



Vår mat/*The story of our food*

CAMP RIPAN SINCE 1 SEPTEMBER 2002

Välkommen till den spännande staden Kiruna där de svenska, samiska och tornedalsfinska kulturerna möts. Från vår trekulturella region kommer de flesta av våra råvaror och de berättar vi gärna mer om. Varje rätt har sin egen historia. Vi vet var renen strövat och var fisken fångats.

Maten tillagas med omsorg efter gamla recept som kryddas med "nytänk" och influenser från olika delar av världen. Restaurang Ripan strävar alltid efter att välja det mest miljövänliga och etiska alternativet. Kaffet är KRAV-märkt och vi har slutat med kolsyrat vatten på flaska. Vårt mål är att ge dig en måltidsupplevelse för alla sinnen.

Welcome to the exciting city of Kiruna, where the Swedish, Sami and Torne Valley Finnish cultures meet. Most of our produce comes from our three cultural regions, something we would like to tell you more about. Every dish has its own history. We know where the reindeer wandered and the fish were caught. Our dishes are prepared with care, following traditional recipes and spiced with new twists and influences from around the world. Restaurang Ripan strives to always choose the most eco-friendly and ethical alternative. Our coffee is eco-certified and we no longer serve bottled carbonated water. Our goal is to give you a dining experience that moves your senses.

