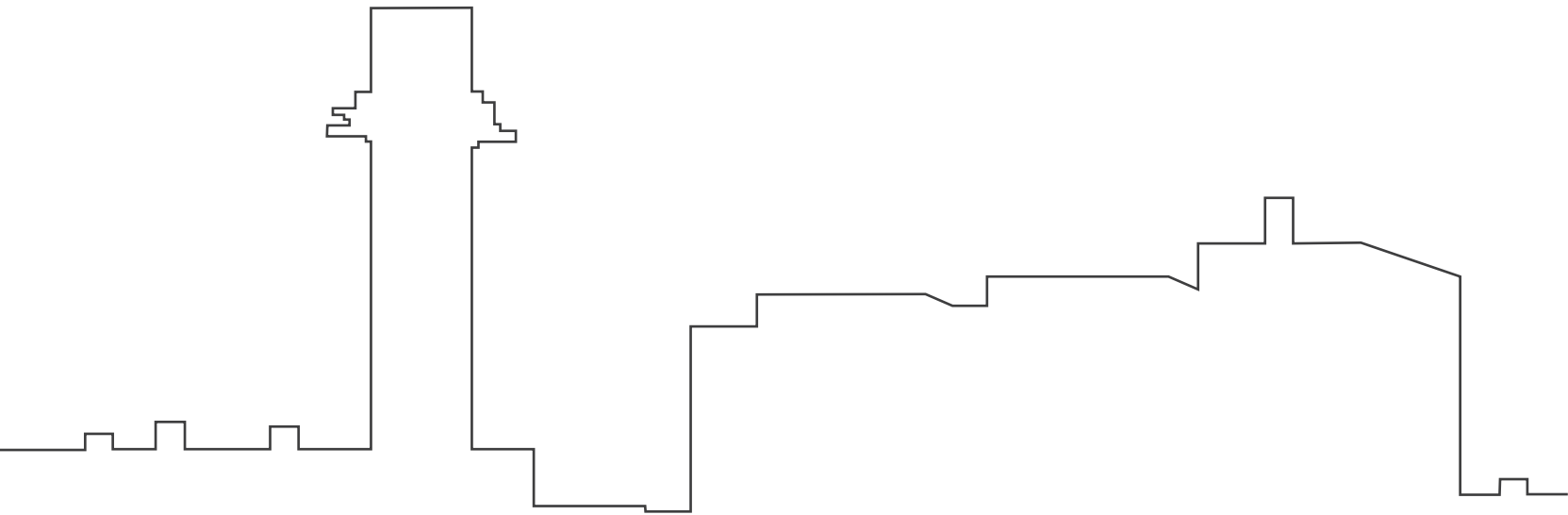


PANRESTAURANG CAMPIR
KIP CAMPIR RANG CAMPIR



Meny/Menu

Meny/Menu

Före maten/Before dinner

KLASSISKA COCKTAILS/CLASSIC COCKTAILS

• AVIATION	135 SEK
• Gin, marachino, citron/Gin, marachino, lemon	
• OLD FASHIONED	135 SEK
• Bourbon, socker, bitters/Bourbon, suger, bitters	
• WHITE LADY	135 SEK
• Gin, citron, ägg/Gin, lemon, egg	
• MOSCOW MULE	135 SEK
• Vodka, gingerbeer, lime/Vodka, gingerbeer, lime	
• DAIQUIRI	135 SEK
• Rom, lime, socker/Rom, lime, suger	
• MARGARITA	135 SEK
• Tequila, lime, salt/Tequila, lime, salt	

VÅRA EGNA COCKTAILS/OUR OWN COCKTAILS

• Señorita Sanchez	135 SEK
• Tequila, grapefrukt, honung/Tequila, grapefruit, honey	
• Monsieur Seb	135 SEK
• Rom, hallon, banan/Rhum, raspberry, banana	
• Mister Huntero	135 SEK
• Gin, gurka, äpple/Gin, cucumber, apple	
• Sir Skåne	135 SEK
• Vodka, socker, lime/Vodka, suger, lime	
• Madame Cass	135 SEK
• Rabarber, hallon, mynta/Rhubarb, raspberry, mint	
• Miss May	135 SEK
• Gin, blåbär, viol/Gin, blueberry, violette	

NÅGRA VINER/SOME WINES

	glas/glass	
• Thierry et Chancelle, Cremant de Loire, Chenin Blanc	95 SEK	
• Michel Guignier, Macon villages, Chardonnay	125 SEK	
• Domain Servans, Jonas, Grenache	110 SEK	

NÅGRA ÖL/SOME BEERS

• Norrlands Ljus ekologiska	40 cl/60 cl	53/69 SEK
• Mariestad	50 cl	67 SEK
• Wisby Great White vete IPA	33 cl	69 SEK

Förrätter/Starters

GRÖN SPARRISSOPPA med fjällko-ost från Jokkmokk
GREEN ASPARAGUS SOUP mountain cow cheese from Jokkmokk
(Vegetarisk/Vegetarian)

115 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Domain des Grandes Perrières, Sancerre, Sauvignon blanc
525 SEK flaska/bottle, 130 SEK glas/glass

CARPACCIO på Suovas reninnanlår, torkade jordgubbar, balsamico och Västerbottensost

CARPACCIO on cold smoked reindeer topside (Suovas), dried strawberries, balsamico and cheese from Burträsk

135 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Louis Jadot, Couvent des Jacobins, Pinot Noir
475 SEK flaska/bottle, 120 SEK glas/glass

VIT SPARRIS med Kalix löjrom, rödlök, dill, hollandaise, torkad Tvärnöskinka och brynt smör

WHITE ASPARAGUS with vendace roe from Kalix, onion, dill, hollandaise, dried ham and browned butter

165 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Torres, Waltraud, Riesling
395 SEK flaska/bottle, 105 SEK glas/glass

Våra favoriter/Our favorites

- **VIT SPARRIS** med Kalix löjrom, rödlök, dill, hollandaise, torkad Tvärnöskinka och brynt smör
WHITE ASPARAGUS with vendace roe from Kalix, onion, dill, hollandaise, dried ham and browned butter
- **RENFILÉ** med romansallad, mandelpotatis, rostad paprika, halloumi, tomat, rödlök och choronsås
FILE OF REINDEER with roman salad, potato wedges, roasted bell peppers, halloumi, tomato, red onion and Choronsauce
- **CHOKLADMOUSSE** smaksatt med mörk rom, hallonkompott och havreflarn
CHOCOLATE MOUSSE flavoured with dark rom, raspberries and oat flakes

595 SEK/person

Huvudrätter/Main courses

POTATIS GNOCCHI serveras med pesto, rostade pumpakärnor, grönsaker och fjällko-ost
POTATO GNOCCHI served with pesto, roasted pumpkin seeds, vegetables and mountain cow cheese
(Vegetarisk/Vegetarian)

185 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Domain Zusslin, Cuvée Jean Paul, Pinot Gris
625 SEK flaska/bottle, 155 SEK glas/glass

LJUMMEN PASTRAMI på norrländsk ryggbiff serveras på hamburgerbröd med senapsdressing, sallad, pommesfrites och tryffeldip
LUKE WARM "PASTRAMI" served as a hamburger with mustard dressing, lettuce, pommes frites and truffle dip

185 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Domain Servans, Jonas, Grenache
425 SEK flaska/bottle, 110 SEK glas/glass

LÅNGKOKT OCH GLACERAT FLÄSKLÄGG med friterade rotfrukter, sötpotatis och bearnaisesås
LONG BRAISED AND GLAZED PORK served with deep fried root vegetables, sweet potatoe and béarnaise sauce

175 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Torres, Ibericos, Tempranillo
395 SEK flaska/bottle, 105 SEK glas/glass

SMÖRSTEKT HJÄLMARGÖS serveras med örtsås, fänkål, picklad forellrom och färskpotatis
BUTTER FRIED PIKE-PERCH served with herbsauce, fennel, pickled trout roe and new potatoes

265 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Château du Seuil, Graves, Sauvignon Blanc
545 SEK flaska/bottle, 115 SEK glas/glass

RENFILE med romansallad, mandelpotatis, rostad paprika, halloumi, tomat, rödlök och choronsås
FILE OF REINDEER served with roman salad, potato wedges, roasted bell peppers, halloumi, tomato, red onion and Choron sauce

365 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Tenuta Migliavacca, Barbera Monferrato, Barbera
465 SEK flaska/bottle, 120 SEK glas/glass

NORRLÄNSK OXFILE med vitlökssmör, ljummen tomat och rödlökssallad, potatis och rödvinsky
LOCAL FILLET OF BEEF served with garlic butter, tomatoes, red onion, potatoes and red wine gravy

375 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Domaine Mouthes Le Bihan, Viellefont Rouge,
Merlot/Cabernet sauvignon/ Cabernet franc
525 SEK flaska/bottle, 130 SEK glas/glass

VARMRÖKT RÖDING serveras med potatis, spenat, ugnsbakad rödlök och gräslöksdressing

WARM-SMOKED ARCTIC CHAR served with potatoes, spinach, baked red onion and chives dressing

Vi rekommenderar/We recommend: Weingut Diwald, Grossriedenthal, Grüner Veltliner

395 SEK flaska/bottle, 105 SEK glas/glass

265 SEK

Desserts

*Camp Ripans vaniljglass med färska jordgubbar
Camp Ripans vanilla ice cream and fresh strawberries*
95 SEK

Vi rekommenderar/We recommend: Coteaux de Samur, Chenin Blanc
95 SEK/5 cl

*Kockarnas utvalda kaffegodis
Chefs selected coffe candy*
95 SEK

Vi rekommenderar/We recommend: Tesauro, Recioto della Valpolicella, Corvina/Rondinella
85 SEK/5 cl

*Chokladmousse smaksatt med mörk rom, hallonkompott och havreflarn
Chocolate mousse flavoured with dark rom, raspberries and oat flakes*
125 SEK/tryffel/truffle

Vi rekommenderar/We recommend: Blaxsta, Framboise Icewine
195 SEK/cl

*Husets glass eller sorbet
Icecream or sorbet of the house*
55 SEK

Vi rekommenderar/We recommend: Coteaux de Samur, Chenin Blanc
95 SEK/5 cl

The story of our food

No.1

Kiruna den 1 september 2002



Foto: Hans-Olof Utsi

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.

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.



Foto: Jonas Sundberg



Foto: Inger Wanhatalo

Álgge borrat!

Now we eat!

Nyt met syömä!

Nu äter vi!



Slow Food® Sápmi



Vi värnar om miljön.
Camp Ripan är Svanenmärkt.
Camp Ripan care about the environment.
We have a the Nordic Ecolable licence
"Svanen" (the Swan).