

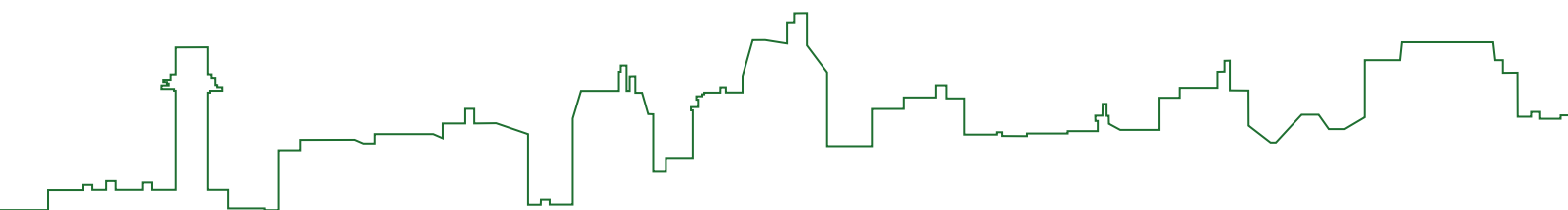


Meny/*Menu*

RIPAN RESTAURANT SUMMER 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

DRY MARTINI Gin, Nolly prat, oliv/ Gin, Nolly prat, olive	145 SEK
OLD FASHIONED Bourbon, socker, bitters/ Bourbon, sugar, bitters	145 SEK
BLOODY MARY Vodka, tomatjuice, tabasco, worchestersås/ Vodka, tomatoe juice, tabasco, worchestersauce	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
TOM COLLINS Gin, socker, citron/ Gin, sugar, lemon	145 SEK

VÅRA EGNA COCKTAILS/OUR OWN COCKTAILS

SUMMER STRAWBERRY Vodka, martini, jordgubbslikör/ Vodka, martini, strawberry liqueur	145 SEK
LAVENDEL Gin, persikolikör, lavendellikör/ Gin, peach liqueur, lavender liqueur	145 SEK
MOMOJITO Vodka, periskolikör, lime, mynta/ Vodka, peach liqueur, mint	145 SEK
FOREST OF LAPLAND <i>non alcoholic</i> Lingon, blåbär, tranbär & svartvinbärs juice/ Lingonberries, blueberries, cranberries, blackberry juice	145 SEK

NÅGRA VINER/SOME WINES

	glas/glass	
Anna de Codorníu, Cava, Spain	100 SEK	
Domain Jean Gouilly, Chablis AOC, 2016, France	135 SEK	
Jonas, Domaine de Servans, Côtes du Rhône AOC, 2015, France	115 SEK	

NÅGRA ÖL/SOME BEERS

Mariestad	50 cl	78 SEK
RÅÅ Pale Ale	33 cl	78 SEK
Wisby Easy Rider non-alcoholic IPA	33 cl	55 SEK

Förrätter/*Starters*

"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

125 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Öl av pilsnertyp
Beer pilsnerstyle

"FRÅN GRÖNSAKSLANDET"

Kyld potatis och vårlökssoppa med crème fraiche, gröna bönor och brödkrisp

"FROM THE GARDEN"

Chilled potatoes and spring onion soup with crème fraiche, green beans and bread crisps

95 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Diwald, Grüner Veltliner, Austria
395 SEK flaska/bottle, 100 SEK glas/glass

"CHARKBRICKA"

Chark från Norrbotten, karré och skinka samt älgkorv serveras med 2 sorters ost, oliver, tomat och tapenade

"CHARCUTERIE PLATTER"

Delicacies from Norrbotten – ham, pork shoulder and moose sausage served with two cheeses, olives, tomato and tapenade

145 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Château Gassier Le Pas Du Moine, Provence AOC, Franc
485 SEK flaska/bottle, 115 SEK glas/glass

Starta kvällen
Start the evening...

Starta sommarkvällen med ett glas bubblande Prosecco från Italien, "Sgajo", tillsammans med svenska jordgubbar.

Start the summer evening with a glass of sparkling Prosecco from Italy "Sgajo" and Swedish strawberries.

115 SEK

Huvudrätter/*Main courses*

"VEGAN"

Ugnsbakad blomkål med libanesisk couscous, bönor, persilja, rostade kikärter och citroncrémé

"VEGAN"

Baked cauliflower with Lebanese couscous, beans, parsley, roasted chick peas and lemon crème

155 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Lydie et Thierry Chancelle, Saumur AOC, France
425 SEK flaska/bottle, 110 SEK glas/glass

"FAST FOOD"

Hamburgare med cheddarost, bacon, saltgurka, sötpotatis strips och dragon och chilidip (veganalternativ finns)

"FAST FOOD"

Hamburger with cheddar cheese, bacon, pickle, sweet potato chips and tarragon & chili dip (Vegan alternative available)

175 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Buondonno Riserva, Chianti Classico DOCG, Italy
495 SEK flaska/bottle, 120 SEK glas/glass

"FRÅN GRILLEN"

Grillad biff med bearnaise, primörer & friterad potatis

"FROM THE GRILL"

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

275 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Dogliano Superiore, Casina Corte, DOCG, Italy
585 SEK flaska/bottle, 135 SEK glas/glass

"FINNS I SJÖN"

Rödingfilé med hollandaise, brynt smör, sparris, forellrom och färskpotatis

"GO FISH"

Arctic char fillet with hollandaise sauce, browned butter, asparagus, trout roe and fresh potatoes

265 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Domain Jean Gouilly, Chablis AOC, France
585 SEK flaska/bottle, 135 SEK glas/glass

"SAPMI"

Egenrökt renfilé serveras med potatispaj smaksatt med västerbottenost pepparrottsdressing och grönsallad

"SAPMI"

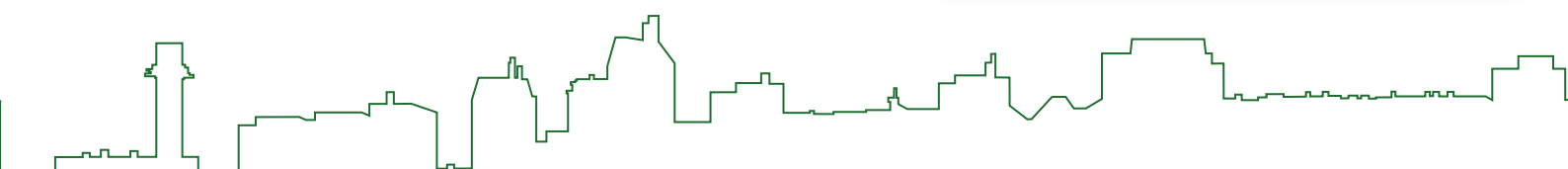
Our own smoked fillet of reindeer, served with potato pie seasoned with aged Västerbotten cheese, horse radish dressing and a garden salad

375 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Chateau le Puy, Cotes de Francs AOC, France
725 SEK flaska/bottle, 165 SEK Glas/glass

” *The mountain landscape of Sàpmi and the lush Torne Valley. The region's pure nature will be reflected in the dishes we serve you. This is our food philosophy and promise* ”



Dessерter/*Desserts*

"HUSETS GLASS"

Olika smaker av glass, fråga vilka smaker som finns idag
30 SEK/ST

"HOUSE ICE CREAM"

We have a variety of ice creams, ask which flavours we have today!

30 SEK/flavour

Vi rekommenderar/*We recommend:*

Moscato D'Asti, Maggiorina, DOCG, Italy 95 SEK glas/glass

"SKOGSBÄR"

Halloncrème serveras med lingonrulltårta vispgrädde, blåbär och granskott

"FOREST BERRIES"

Raspberry creme served with lingonberry cake, blueberries, whipped cream and spruce shoots

125 SEK

Vi rekommenderar/*We recommend:*

Chancelle Coteaux de Saumur, France 95 SEK glas/glass

"SOMMAR I SVERIGE"

Jordgubbspaj med chokladganache och mascarpone

"SWEDISH SUMMER"

Strawberry pie with chocolate ganache and mascarpone

125 SEK

Vi rekommenderar/*We recommend:*

Plageoles Ondenc, Gaillac AOC, Franc 85 SEK glas/glass

Menyförslag/ *Menu Suggestion*

3 RÄTTERS MIDDAG 3 COURSE DINNER

"FRÅN GRÖNSAKSLANDET" Kyld potatis och vårlökssoppa med cremé fraiche, gröna bönor och brödkrisp

"FROM THE GARDEN" Chilled potatoes and spring onion soup with crème fraiche, green beans and bread crisps

"SAPMI" Egenrökt renfilé serveras med potatispaj smaksatt med västerbottenost pepparrottsdressing och grönsallad

"SAPMI" Our own smoked fillet of reindeer, served with potato pie seasoned with aged Västerbotten cheese, horse radish dressing and a garden salad

"SKOGSBÄR" Halloncrème serveras med lingonrulltårta vispgrädde, blåbär och granskott

"FOREST BERRIES" Raspberry creme served with lingonberry cake, blueberries, whipped cream and spruce shoots

545 SEK

VINPAKET utvalda viner

WINE PACKAGE selected wines

375 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.

