



# **Meny**/*Menu*

RIPAN RESTAURANT AUTUMN 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

MARGARITA	145 SEK
Tequila, lime, salt/ Tequila, lime, salt	
OLD FASHIONED	145 SEK
Bourbon, socker, bitters/ Bourbon, sugar, bitters	
DAIQUIRI	145 SEK
Rom, lime, socker/ Rom, lime, sugar	
COSMOPOLITAN	145 SEK
Vodka, Cointreau, tranbärsjuice, citron, lime/ Vodka, Cointreau, cranberry juice, lemon, lime	
KIR ROYALE	145 SEK
Svartvinbärslikör, Chardonnay vin/ Black currant liqueur	
WINTER APPLE	145 SEK
Vodka, Calvados, citron, socker, kanel, äpple/ Vodka, Calvados, lemon, sugar, cinnamon, apple	
RASBERRY KISS	145 SEK
Bourbon, hallonvodka, hallon, råsocker, sprite/ Bourbon, raspberry vodka, raspberry, sugar, sprite	

## VÅRA EGNA COCKTAILS/OUR OWN COCKTAILS

GIN TONIC SPECIAL	145 SEK
Gin, tonic, socker, lime/ Gin, tonic water, sugar, lime	
ONE CLEAR CLOUDBERRY	145 SEK
Rom, hjortron, Galliano, vaniljvodka, tequila/ Rum, cloudberry, Galliano, vanilla vodka, tequila	
BLODMÅNEN	145 SEK
Rabarberlikör, rom, drottning sylt, socker, lime, bubbelvatten Rhubarb liqueur, rum, raspberry/blueberry jam, sugar, lime, sparkling water	
FOREST OF LAPLAND <i>non alcoholic</i>	145 SEK
Lingon, blåbär, tranbär & svartvinbärs juice/ Lingonberries, blueberries, cranberries, blackberry juice	

## NÅGRA VINER/SOME WINES

	glas/glass
Anna de Codorníu, Cava, Spain	100 SEK
Valentin Zusslin, Cuvée Jean Paul, Pinot Gris, France	130 SEK
Jonas, Domaine de Servans, Côtes du Rhône, France	115 SEK

## NÅGRA ÖL/SOME BEERS

Melleruds Pilsner	33 cl	58 SEK
RÅÅ Pale Ale	33 cl	78 SEK
Wisby Easy Rider <i>non-alcoholic</i> IPA	33 cl	45 SEK

# Förrätter/*Starters*

## "HÖSTPROMENAD"

Skogsvampsoppa med lingon, granskott, björkrökt renfilé och torkad svamp

## "AUTUMN STROLL"

Forest mushroom soup with lingonberries, spruce shoots, birch-smoked fillet of reindeer and dried mushrooms

145 SEK

## Vi rekommenderar/We recommend:

Lydie et Thierry Chancelle, Frankrike  
425 SEK flaska/bottle, 110 SEK glas/glass

## "FRÅN ÄLVEN"

Gravad och eldad vildlax med sallad, morot och grovkornig senap från Tornedalen

## "THE RIVER WILD"

Fired cured wild salmon served with salad, carrot and whole-grain mustard from Tornedalen

125 SEK

## Vi rekommenderar/We recommend:

Sybille Kuntz Riesling, Tyskland  
525 SEK flaska/bottle, 115 SEK glas/glass

## Nature's pantry...

*...is never as well-stocked as when the first veils of mist lay over marshes and fields"*

SHARE YOUR FOOD EXPERIENCE WITH US:  
#campripan @campripan



# Huvudrätter/*Main courses*

## "GRÖNT ÄR SKÖNT "

Mustig höstgryta "Bouillabaisse" med tomater, vitlök, stora vita bönor, saffransaioli och vitlöksbröd

## "THE GREEN LIFE"

A rich autumn stew "Bouillabaisse" made with tomatoes, garlic, lima beans, saffron aioli and garlic bread

175 SEK

### Vi rekommenderar/We recommend:

Barbera del Monferrato, Italien  
425 SEK flaska/bottle, 110 SEK glas/glass

## "SKOGENS KONUNG"

Kryddig ragu på älg med brysselkål, rotfrukter, potatiskrokett och grönpepparsås

## "KING OF THE FOREST"

A spicy moose ragu made with brussels sprouts, root vegetables, potato croquettes and green pepper gravy

245 SEK

### Vi rekommenderar/We recommend:

Dogliano Superiore, Dolcetto, Italien  
585 SEK flaska/bottle, 135 SEK glas/glass

## "NÄR LAMMEN TYSTNAR"

Lammfilé med chevréost cremé, hallonsorbet, ugnsbakade betor, jordärtskocka, potatis och rosmarinsky

## "SILENCE OF THE LAMBS"

Fillet of lamb with a chèvre cheese crème, raspberry sorbet, oven-baked beets, artichoke, potatoes and rosemary gravy

265 SEK

### Vi rekommenderar/We recommend:

Jonas, Domaine de Servans, Frankrike  
445 SEK flaska/bottle, 115 SEK glas/glass



Camp Ripan restaurant is White Guide 2018 certified, Slow Food Sápmi premiered and Nordic Swan ecolabel.

## "FRÅN NORRBOTTENS GÅRDEN"

Pepparstek på oxfilé med mandelpotatispuré, haricots verts, småtomater och rödvinsky

## "THE NORRBOTTEN FARM"

Beef tenderloin au poivre served with almond potatoes, haricots verts, cherry tomatoes and a red wine gravy

385 SEK

### Vi rekommenderar/We recommend:

Langhe Nebbiolo, Cascina Corte, Italien  
595 SEK flaska/bottle, 130 SEK glas/glass

## "FANNS I SJÖN"

Smörstekt forell, pumpapuré smaksatt med citron och tryffel, grönt äpple och friterad mandelpotatis

## "GO FISH"

Butter-fried tout served with a lemon and truffle-flavoured pumpkin puré, green apples and fried almond potatoes

245 SEK

### Vi rekommenderar/We recommend:

Birgit Braunstein, Chardonnay, Österrike  
425 SEK flaska/bottle, 115 SEK glas/glass



## Dessерter/*Desserts*

### "MORS LILLA OLLE"

Blåbärsmacron med chokladsorbet och blåbärscrémé

### "OLLE'S BLUEBERRY ADVENTURE"

Blueberry macron served with chocolate sorbet and blueberry crémé

125 SEK

### Vi rekommenderar/*We recommend:*

Tesauro Recioto della Valpolicella, Italy 110 SEK/glas/glass

### "EN AMERIKAN PÅ HJORTRONMYREN"

Amerikansk nygräddad pannkaka, lönnsirap, vaniljglass och hjortronmylta

### "AN AMERICAN ON THE CLOUDBERRY MIRE"

American pancake straight from the griddle served with maple syrup, vanilla ice cream and cloudberry preserves

155 SEK

### Vi rekommenderar/*We recommend:*

Plageoles Ondenc, Gailliac, France 85 SEK

### "HUSETS GLASS"

Kökets hemmagjorda glass

### "HOUSE ICE CREAM"

Chef's homemade ice cream

55 SEK

### Vi rekommenderar/*We recommend:*

Pio Cesare Moscato D'Ásti, Italy 85 SEK/glas/glass

## Menyförlag/ *Menu Suggestion*

### 3 RÄTTERS MIDDAG 3 COURSE DINNER

#### "FRÅN ÄLVEN"

Sotad/eldad, gravad vildlax med sallad, grovkornig senap och morot

#### "THE RIVER WILD"

Fired cured wild salmon served with salad, carrot and whole-grain mustard from Tornedalen

#### "NÄR LAMMEN TYSTNAR"

Lammfilé med chevréost crémé, hallonsorbet, ugnsbakade betor, jordärtskocka, potatis och rosmarinsky

#### "SILENCE OF THE LAMBS"

Fillet of lamb with a chèvre cheese crémé, raspberry sorbet, oven-baked beets, artichoke, potatoes and rosemary gravy

#### "MORS LILLA OLLE"

Blåbärsmacron med chokladsorbet och blåbärscrémé

#### "OLLE'S BLUEBERRY ADVENTURE"

Blueberry macron served with chocolate sorbet and blueberry crémé

465 SEK

#### VINPAKET utvalda viner

WINE PACKAGE selected wines

375 SEK

*Nu äter vi!  
Älge borrat!  
Now we eat!  
Nyt met syömä!*

## 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.



Camp Ripan restaurant is White Guide 2018 certified, Slow Food Sápmi premiered and Nordic Swan ecolabel.