



CAMP RIPAN RESTAURANT SPRING 2019

Meny/*Menu*

Vi inspireras av den samiska fjällvärlden, den frodiga Torne-dalen 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	165 SEK
OLD FASHIONED Bourbon, socker, bitters/ Bourbon, suger, bitters	165 SEK
COSMOPOLITAN Vodka, tranbärsjuice, citron/ Vodka, cranberry juice, lemon	165 SEK
MANHATTAN Whiskey, Vermouth, Angostura	165 SEK
DAIQUIRI Rom, lime, socker, äggvita/ Rom, lime, suger, eggwhite	165 SEK
MARGARITA Tequila, lime, salt/ Tequila, lime, salt	165 SEK
KAMIKAZE Vodka, Cointreau, citron/ Vodka, Cointreau, lemon	165 SEK

VÅRA EGNA COCKTAILS/OUR OWN COCKTAILS

GRYNING Persikolikör, rom, Cointreau, Grenadine, lime / Peach liquor, rum, Cointreau, grenadine, lime	165 SEK
STRAWBERRY SUMMER Vaniljvodka, Martini Bianco, jordgubbslikör / Vanilla vodka, Martini bianco, strawberry liquor	165 SEK
TROLLSJÖN Gin, Cointreau, päronlikör, Caracao blue, citron, äggvita / Gin, Cointreau, pear liquor, blue curacao, lemon, egg white	165 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
Bonchelli, Prosecco, Italy	95 SEK
Sybille Kuntz Riesling, Qualitätswein, Germany	115 SEK
Jonas, Grenache, France	115 SEK

NÅGRA ÖL/SOME BEERS

Kiruna Ripan IPA	33 cl	82 SEK
Lola lager	33 cl	65 SEK
Wisby Easy Rider non-alcoholic IPA	33 cl	55 SEK

Förrätter/*Starters*

TORSK PÅ TORSK

Björkrökt torskind, rostad lök smaksatt med dill, brynt smör, majonäs och svensk sikrom

ATLANTIC COD

Birch-smoked Atlantic cod cheek, roasted onion seasoned with dill, browned butter, mayonnaise and Swedish white-fish roe

145 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Sybille Kuntz Riesling, Spätlese, Trocken, 2012
620 SEK flaska/bottle, 145 SEK glas/glass

VARIATION PÅ SPARRIS

Vit sparriscremé med kallrökt älg, mandelpotatischips och grön sparrisoppa smaksatt med citron

VARIOUS ASPARAGUS

White asparagus créme served with smoked moose, almond potato crisps & green asparagus soup with a touch of lemon

135 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Anna de Codorníu, Cava,
425 SEK flaska/bottle, 110 SEK glas/glass

BAO

Kinesisk ångkokt brödbulle fylld med sojamarinerad tofu, salladskål, inlagd gurka, rostade pumpafrön & chilimajonäs (vegan)

BAO

A Chinese steamed bread roll filled with soy-marinated tofu, Chinese cabbage, pickle, roasted pumpkin seeds and chili mayonnaise (vegan)

125 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Lydie et Thierry Chancelle, Saumur AOC, 2017
425 SEK flaska/bottle, 110 SEK glas/glass

Huvudrätter/*Main courses*

NORRBOTTEN MÖTER ASIEN

Kryddig korv gjord på Alviksgris smaksatt med soja, ingefära, sesamfrön och chili, serveras i buljong med nudlar, korian-der, vitkål och sojaböner

NORRBOTTEN MEETS ASIA

Spicy pork sausage from local producers, seasoned with soy, ginger, sesame seeds and chili, served in bullion with noodles, coriander, white cabbage and endame

225 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Nicolas Perrault Maranges, AOC, 2018
495 SEK flaska/bottle, 110 SEK glas/glass

LAPPLANDS LANDSKAPSFISK

Lättbakad röding med primörgrönsaker, krispig potatis och vårlökssås

LAPPLAND'S PROVINCIAL FISH

Gently baked Arctic char served with spring vegetables, crispy potatoes and scallion sauce

285 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Michel Guigner, Macon Village AOC, 2017
465 SEK flaska/bottle, 115 SEK glas/glass

BIFF RYDBERG GOES WILD

Smörstekt reninnanlår med tärnad potatis, gul lök, senapsgrädde, äggula och persilja

BIFF RYDBERG GOES WILD

Butter-seared reindeer topside served with diced potatoes, yellow onion, mustard cream, egg yolk and parley

345 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Le Clos Montirius, Vacqueyras AOC, 2014
585 SEK flaska/bottle, 130 SEK glas/glass

FRÅN GRILLEN

Grillad svensk entrecôte med kryddsmör och tryffel, sallad med rostad paprika, rödlök, plommontomat och pommes frites

FROM THE GRILL

Grilled Swedish entrecôte with herbed butter, truffles, a salad of roasted peppers, red onion and plumb tomatoes, served with chips

375 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Plan del Orino, Rosso di Montalcino, DOC, 2014
795 SEK flaska/bottle, 159 SEK glas/glass

MEDELHAVET

Kryddiga bönkroetter med saltrostad potatis, padrones och mojo på mandelpotatis

THE MEDETARIANIAN

Spicy bean croquettes served with salt-roasted potatoes, padrones and almond potato mojo

195 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Valentin Zusslin, Cuvée Jean Paul, Pinot Gris, AOC, 2015
595 SEK flaska/bottle, 120 SEK glas/glass

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



Dessertes/*Desserts*

HALLON OCH FLÄDER

Chokladkaka smaksatt med saltlakrits, serveras med hallon, flädersorbet och vaniljgrädde

RASPBERRY AND ELDERBERRY

Chocolate cake infused with salty liquorice, served with raspberries, elderberry sorbet and whipped vanilla cream

125 SEK

Vi rekommenderar/*We recommend:*

Musella Recioto della Valpolicella, DOC, 115 SEK

RABARBER OCH VANILJ

Rabarber consommé med vaniljglass, jordgubbar och gräddkola

RHUBARB AND VANILLA

Rhubarb consommé served with vanilla ice cream, strawberries and toffee

125 SEK

Vi rekommenderar/*We recommend:*

Plageoles Ondenc, Gaillac AOC, 2016, 85 SEK

HUSETS GLASS

Kökets hemmagjorda glass

CHEF'S ICE CREAM

Chef's homemade ice cream

55 SEK

Vi rekommenderar/*We recommend:*

Moscato D'Asti Maggiorina, DOCG, 2016, 95 SEK

Menyförslag/ *Menu Suggestion*

3 RÄTTERS MIDDAG 3 COURSE DINNER

TORSK PÅ TORSK Björkrökt torskkind, rostad lök smaksatt med dill, brynt smör, majonäs och svensk sikrom

ATLANTIC COD Birch-smoked Atlantic cod cheek, roasted onion seasoned with dill, browned butter, mayonnaise and Swedish whitefish roe

BIFF RYDBERG GOES WILD Smörstekt reninannlår med tärnad potatis, gul lök, senapsgrädde, äggula och persilja

BIFF RYDBERG GOES WILD Butter-seared reindeer topside served with diced potatoes, yellow onion, mustard cream, egg yolk and parley

HALLON OCH FLÄDER

Chokladkaka smaksatt med saltlakrits serveras med hallon, flädersorbet och vaniljgrädde

RASPBERRY AND ELDERBERRY

Chocolate cake infused with salty liquorice, served with raspberries, elderberry sorbet and whipped vanilla cream

555 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 SEPTEMBER 2002

Välkommen till den spännande staden Kiruna där de svenska, samiska och tornedalsfinska kulturena 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. 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 goal is to give you a dining experience that moves your senses.



Share your dining experience with us!
Social media #campripan @campripan