

JULEN ÄR STULEN

Sill och julskinka i all ära, denna jul vill vi bjuda dig på något annorlunda att förtära.

En välkomponerad meny med smaker av jul, det tycker vi känns spännande och kul.

Att vi tänker på miljön är ingen hemlighet, att vi är Svanenmärkta kanske ni redan vet.

Vi strävar efter att alltid välja det mest miljövänliga och etiska alternativet, att minska matsvinnet under juletider är därför givet.

DATUM: 29 nov, 30 nov, 1 dec,
6-7-8 dec, 13-14-15 dec.

PRIS MENY: 595 kr/ person

DRYCKESPAKET: 375 kr/ person

BOKA: 0980- 630 00,
bokning@ripan.se

CAMP
Ripán

WWW.RIPAN.SE

ETT ALTERNATIVT JULFIRANDE PÅ CAMP RIPAN. MENY:

Kvällen startar i lobbyn där vi serverar kökets kryddiga alkoholfria skogsbärs-glögg. Serveras med snitt på mjuk pepparkaka, kaffeost och blåbärs-marmelad.

FÖRRÄTT - GUBBRÖRA

Kalix löjrom med potatis, rödlök, matjesill, majonäs, knäckebröd och kavring.

VEGAN: Tångkaviar med potatis, rödlök, inlagd tofu, vegansk majonäs, knäckebröd och kavring

DRYCK: 3 cl julgranssnaps. 33 cl pilsner från lokala bryggeriet Foxtrail i Kiruna
Alkoholfritt alternativ: 3cl julgranssnaps, Easy rider alkoholfri IPA.

HUVUDRÄTT- KIND TILL SVANS

Norrländsk ox, glöggbräserverad kind, smörstekt filé samt sky på svans serveras med potatispuré, rostad mandel och rotfrukter

VEGAN: Glöggkokt rotselleri, rotselleripuré, rödvinsky, pumpa, mandel, rödkål och grönkål.

DRYCK: 1 glas Barbera del Monferrato DOC 2016 Italien-EKO.

Alkoholfritt alternativ: 1 glas alkoholfritt rött vin- EKO.

DESSERT- PEPPARKAKA & BLODAPELSIN

Färskostglass med consommé på blodapelsin samt pepparkaka

VEGAN: Vegansk vaniljglass med consommé på blodapelsin samt pepparkaka.

DRYCK: Blaxsta Vidal, 4 cl Icewine- Sverige
Alkoholfritt alt: Kökets alkoholfria kråkbärsnektar.