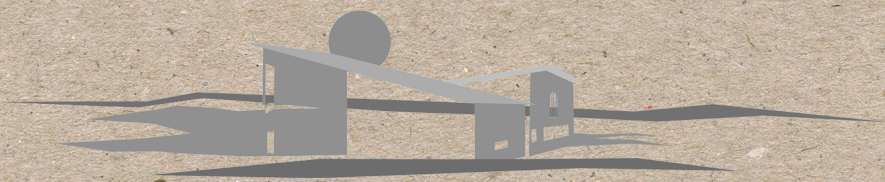


VÅR MAT

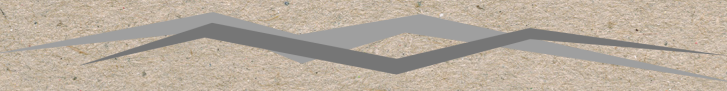
Välkommen till den spännande staden Kiruna där de svenska, samiska och tornedalsfinska kulturerna möts. I vår trekulturella region återfinns de flesta av våra råvaror, vilka vi gärna berättar mer om.

Varje rätt har sin egen historia. Vi vet var renen har strövat och var fisken har fångats. Maten tillagas med stor omsorg efter beprövade recept, kryddade med omvärldens influenser.

Restaurang Ripan vill ge dig en måltidsupplevelse för alla sinnen – lagad på lokala och etiska alternativ med intentionen att göra minsta möjliga avtryck på handen som föder oss.



FÖRRÄTTER



PLUMA & ÄPPLE - 205 KR

Egenrökt pluma och sötpotatispuré med äppelsallad
och ramslökssvinegrette

Vi rekommenderar:

Cava Brut Reserva Parató
Penedes, Spanien

115 kr glas / 455 kr flaska

SALMALAX & WASABI - 225 KR

Salmalax i tunna skivor med ponzu, sesam och wasabi

Vi rekommenderar:

Pago Casa Gran Falcata white, 2021
Valencia, Spanien

125 kr glas / 495 kr flaska

SPARRIS, PINJENÖT & CITRON - 195 KR

Sparris med hollandaisesås och pocherat ägg

Vi rekommenderar:

Le Monts de Juchepie Chenin Sec, 2019
Loire, Frankrike

155 kr glas / 625 kr flaska

HUVUDRÄTTER



QXE & DRAGON - 395 KR

Grillat norrländskt med dragonsmör och
friterad potatis

Vi rekommenderar:

Domaine des Amiel A Pessiou, 2019
Languedoc, Frankrike
145 kr glas / 585 kr flaska

RÖDING, HASSELNÖT & TRYFFEL - 355 KR

Smörstekt röding med gräddstuvad savojkål
och inlagd potatis

Vi rekommenderar:

Weingut Julius Morstein Riesling Feinherb, 2020
Rheinhessen, Tyskland
155 kr glas / 625 kr flaska

**ÄR DU ALLERGISK? FRÅGA
PERSONALEN SÅ HJÄLPER VI DIG**

BURRATA & GNOCCHI - 265 KR

Panerad och friterad Burrataost med potatisgnocchi,
tomat och vitlök

Vi rekommenderar:

Vite Colte Barbera d'Asti Rosso Fuoco, 2020

Piemonte, Italien

130 kr glas / 525 kr flaska

REN & MOS - 275 KR

Renskav i buljong med potatispuré och lingon

Vi rekommenderar:

Juvenal Les Ribes du Vallat Rouge, 2019

Ventoux, Frankrike

130 kr glas / 525 kr flaska

DESSERTER



CRÈME BRÛLÉE & ÅKERBÄR - 165 KR

Klassisk crème brûlée toppad med åkerbär

PAVLOVA, CITRON & BÄR - 145 KR

Liten marängtårta med lemoncurd och färska bär

RIPANS GLASS - 55 KR/KULA

Hemmagjorda glassar och sorbéer i olika smaker

TRYFFLAR - 25 KR/ST

Camp Ripans egna, hemgjorda chokladtryfflar

TA DIN DESSERT TILL NÄSTA NIVÅ



MASSIMO RIVETTI MOSCATO D'ASTI 115 KR GLAS / 455 KR FLASKA

Ett sött, mousserande vin från Piemonte, Italien.
Läcker till alla fruktiga desserter eller bara som den är

DON PAPA RUM 152 KR / 4 CL

Fatlagrad rom från Filippinerna, en perfekt kombo
till chokladtryfflar

CARLSHAMNS FLAGGPUNSCH 80 KR / 4 CL

Unik, svensk dryck sedan 1800-talet gjord på arrak,
citron och te. Extra mumsig till vaniljglass eller perfekt
som avec



Vi använder induktionshällar för att ingen värme ska gå förlorad. All vår belysning består av LED-dioder med rörelsedetektorer för att endast lysa då det verkligen behövs.



Det är viktigt att kastruller, bestick och porslin blir rena i disken. Däremot vill vi inte slösa på naturens resurser i onödan. Vår nya utrustning anpassar därför vattentillgång och temperatur utifrån hur smutsig disken är och sparar upp till sju gånger mer vatten än en vanlig diskmaskin.



Om något blir kvar på din tallrik tar vår moderna komposteringsmaskin Nasse hand om det. Allt organiskt matavfall komposteras och används sedan som gödsel för att odla nya råvaror.



Vi använder enbart naturliga köldmedier och utrustning som inte bidrar till utsläpp av koldioxid.



Den värme som alstras i vårt kök omhändertas och återanvänds för uppvärmning av andra delar av Camp Ripan via vårt moderna ventilationssystem.