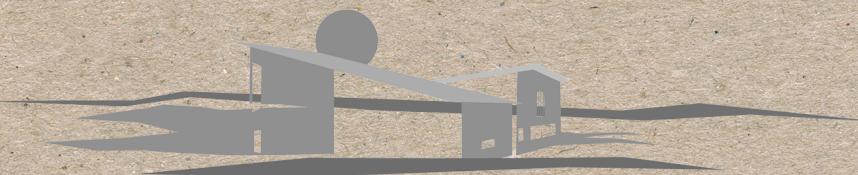


# VÅR MAT

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



## ÄLG - 135 KR

Ndoja på älgkorv och lufttorkad skinka från Jämtland  
serveras med tomatsallad och grillat bröd

Vi rekommenderar:

Franzen Zeit, 2019

Riesling Feinherb, Mosel, Tyskland

155 kr glas / 625 kr flaska

eller

Kiruna bryggeri, Shit Creek Ale 105 kr

## RÖDING - 155 KR

Inlagd sill fast på röding serveras med tunnbröd, färskpotatis, gräddfil, västerbottenost och hackad rödlök

Vi rekommenderar:

Pago Casa Gran Falcata Rosé, 2021

Syrah/Grenache, Valencia, Spanien.

125 kr glas / 495 kr flaska

eller

Northern Brewers, Meadowsweet Golden Ale 89 kr

## SKAGEN - 125 KR

Skagen på tofu, fänkål och äggfri majonnäs serveras  
med spenatcrème, sallad, algrom och rostat bröd

Vi rekommenderar:

Sybille Kuntz Qualitätswein, 2020

Riesling Trocken, Mosel, Tyskland

145 kr glas / 585 kr flaska

eller

Kiruna bryggeri, Mainstream lager 89 kr

# HUVUDRÄTTER



## OXE - 435 KR

Grillad oxfilé från svenska gårdar och krossad färskpotatis med riven parmesan, bearnaisesås och grillade primörer

Vi rekommenderar:

Domaine Barou Cuvee des Vernes, 2021  
Syrah, Collines Rhodannienés, Frankrike  
135 kr glas / 555 kr flaska

eller

Northern Brewers, Cloudberry IPA 105 kr

## REN - 295 KR

Caesarsallad på rökt reninnanlår och torrsaltat bacon, serveras med svenska tomater, romansallad, krutonger och caesardressing

Vi rekommenderar:

Veronica Ortega Quite, 2020  
Mencia, Bierzo, Spanien  
135 kr glas / 555 kr flaska

eller

Northern Brewers, Session Club rIPA 105 kr

## **GÖS - 375 KR**

Smörstekt gös från Hjälmaren med gräddstuvad savoykål och inlagd färskpotatis toppad med rostade hasselnötter och minimorötter

Vi rekommenderar:

Valentin Zusslin Cuvee Jean Paul, 2020

Pinot Gris, Alsace, Frankrike

155 kr glas / 625 kr flaska

eller

Kiruna bryggeri, Hviit veteöl 105 kr

## **HAMBURGARE - 225 KR**

Hamburgare i briochebröd med chilidressing, lök, gurka, ost, sallad serveras med pommes och dragondipp

Vi rekommenderar:

Fina Hidalgo Albert, 2018

Garnac./Carin./Syrah/Merlot/Cab.Franc, Priorat, Spanien

145 kr glas / 585 kr flaska

eller

Kiruna bryggeri, FjällrIPA 105 kr

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

## **PAPRIKABURGARE - 225 KR**

Burgare på paprika och röda linser i briochebröd  
med chilidressing, lök, gurka, ost, sallad  
serveras med pommes och dragondipp

Vi rekommenderar:

Vite Cölte Barbera d'Asti Rosso Fuoco, 2020

Piemonte, Italien

130 kr glas / 525 kr flaska

eller

Kiruna bryggeri, KRN lager 105 kr

## **RISOTTO - 295 KR**

Risotto med parmesan och spenat serveras med  
rostade primörer, pumpafrön och björklövschutney

Vi rekommenderar:

Visintini Orange, 2019

Pinot Grigio, Friuli-Venezia-Giulia, Italien

130 kr glas / 525 kr flaska

eller

Northern Brewers, Kåtöl Pale Ale 105 kr



# DESSERTER



## CHOKLADKAKA - 135 KR

Rocky road chokladkaka med rostad pékannöt och hallonsorbet

Vi rekommenderar:

Musella Recioto, 2015

Corvina/Croatina/Oseleta, Valpolicella, Italien

85 kr glas

## CHEESECAKE - 145 KR

Cheesecake på cashewnötter och dadlar med smak av kola med lemoncurd och björnbär

Vi rekommenderar:

Alvear Anada

Pedro Ximenez, Montilla-Moriles, Spanien

85 kr glas

## CRÈME BRÛLÉE - 135 KR

Crème brûlée med färsk jordgubbar

Vi rekommenderar:

Domaine Labranch Laffont Bilh

Petit Manseng, Madiran, Frankrike

85 kr glas

## CHOKLADTRYFFLAR - 35 KR/ST

Camp Ripans egna, hemgjorda chokladtryfflar

Vi rekommenderar:

Carlshamns Flaggpunsch

Sverige

80 kr glas



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 diskens. Däremot vill vi inte slösa på naturens resurser i onödan. Vår nya utrustning anpassar därför vattentillgång och temperatur utifrån hur smutsig diskens 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.