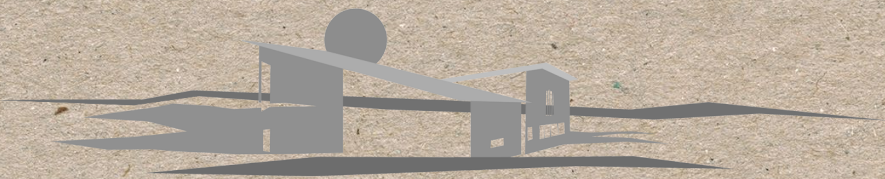


VÅR MAT

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. Som en av få restauranger har vi premierats med utmärkelsen Slow Food Sápmi – samernas egna kvalitetsmärkning för god, ren och rättvis mat. Resultatet blir unika matupplevelser med en smak, kvalitet och identitet de anser att industrin inte kan leverera.

För livsnjutaren kan vi varmt rekommendera vår väl avvägda avsmakningsmeny med genuina smaker från Lappland ackompanjerad av noggrant utvalda viner – alltid europeiska och ekologiska eller biodynamiska.



SMAKMENY

Kontrollera tillgänglighet för denna meny med din servitör

AMUSE BOUCHE

Löjrom från Bottenviken

FÖRRÄTT

Lättrökt röding med sorbet på gröna ärtor med
forellrom och blomkål

MELLANRÄTT

Våffla på mandelpotatis och västerbottensost toppad
med smörstekt shiitakesvamp och syrad grädde

SMAKBRYTARE

En kula av husets hemgjorda sorbet

VARMRÄTT

Smörstekt renytterfilé med sotad spetskål
och brynt grädde med smak av vitlök
samt viltsky och bränd lök

EFTERRÄTT

Vitchokladpannacotta toppad med hjortronmylta,
rostad vit choklad, mandel och torkad kantarell

TILL KAFFET

En liten skål kaffeost

895 KR

VINPAKET +450 SEK

FÖRRÄTTER



RÖDING - 155 KR

Lättrökt röding med sorbet på gröna ärtor med forellrom och blomkål

Vi rekommenderar:

Julius Goldmuskateller-Westhofener Rotenstein, 2021

Rheinhessen, Tyskland

145 kr glas / 585 kr flaska

RÖDBETA - 145 KR

Saltbakade betor med rökt yoghurt serveras med rökt och torkad ren, inlagda kräkbär och friterad renlav

Vi rekommenderar:

Weingut Julius Spätburgunder, 2020

Rheinhessen, Tyskland

130 kr glas / 520 kr flaska

VÅFFLA - 145 KR

Våffla på mandelpotatis och västerbottensost toppad med smörstekt shiitakesvamp och syrad grädde

Vi rekommenderar:

Domaine Jean Goulley Petit Chablis, 2020

Chardonnay, Chablis, Frankrike

155 kr glas / 625 kr flaska

HUVUDRÄTTER



REN - 430 KR

Smörstekt renytterfilé med sotad spetskål och brynt grädde med smak av vitlök samt viltsky och bränd lök

Vi rekommenderar:

Domaine Servans Jonas, 2019

Grenache/Syrah, Côtes du Rhône, Frankrike

150 kr glas / 600 kr flaska

RYGGBIFF - 420 KR

Ryggbiff från Norrland med karljohansvamp och mandelpotatiskrokett serveras med kryddsmör och rödvinssky

Vi rekommenderar:

Veronica Ortega Quite, 2020

Mencia, Bierzo, Spanien

140 kr glas / 560 kr flaska

TORSK - 360 KR

Ångad torsk med kokt rotselleri och brynt smörhollandaise toppad med friterad grönkål och rostade solrosfrön

Vi rekommenderar:

Le Monts de Juchepie, 2020

Chenin Blanc, Loire, Frankrike

165 kr glas / 665 kr flaska

GNOCCHI - 295 KR

Gnocchi på mandelpotatis med smörbönor och svamp,
spenat och ostveloté

Vi rekommenderar:

Chianti Classico Le Miccine, 2019

Sangiovese, Toscana, Italien

140 kr glas / 560 kr flaska

SOPPA - 295 KR

Klassisk renköttssoppa med rotfrukter och klimp

Vi rekommenderar:

Vite Colte Barbera D'Asti Rosso Fuoco, 2020

Barbera, Piemonte, Italien

135 kr glas / 540 kr flaska

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

VINPAKET

TRE GÅNGER OM - 365 SEK

Njut av tre utvalda viner till din förrätt,
varmrätt och efterrätt

DESSERTER



HJORTRON - 140 KR

Vitchokladpannacotta toppad med hjortronmylta,
rostad vit choklad, mandel och torkade kantareller

Vi rekommenderar:

Chateau Grand Peyrot, 2015

Semillon/Sauvignon Blanc, Bordeaux, Frankrike

85 kr glas

ÄPPLE - 130 KR

Äppelsorbet med messmörkaramell och rybsflarn
serveras med calvadosgrädde och torkat äpple

Vi rekommenderar:

Domaine Juchepie Les Churelles, 2019

Chenin Blanc, Côteaux du Layon Faye, Frankrike

85 kr glas

BLÅBÄR - 120 KR

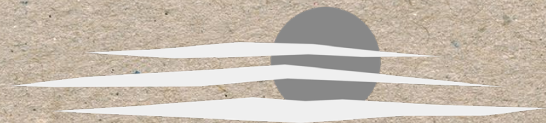
Crème brûlée med smak av cocos toppat med blåbär

Vi rekommenderar:

Labranch Laffont Pancherenc du vic Bihl, 2020

Petit Manseng, Madiran, Frankrike

85 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 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.