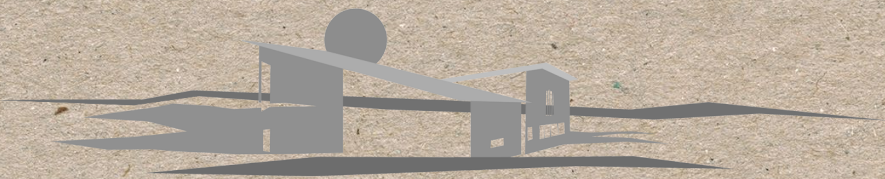


VÅR MAT

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 med crème fraîche och rödlök

FÖRRÄTT

Röding med citron och gröna ärtor

MELLANRÄTT

Rökt rentartar med pepparrot och senap

SMAKBRYTARE

Sorbet på havtorn

VARMRÄTT

Renytterfilé med mandelpotatis och Västerbottensost

EFTERRÄTT

Hjortron och kaffeost

TILL KAFFET

Kangoskaka

895 KR

VINPAKET +390 KR

FÖRRÄTTER



RENINNANLÅR - 195 KR

Slow Food Sápmi-rökt reninnanlår på Presidiamärkt ren, serveras som råbiff med pepparrot, äggula, svartrotschips och senap från Pesula lantbruk i Kukkola

Vi rekommenderar:

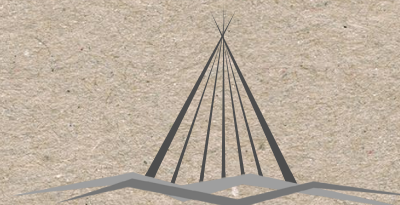
Juvenal les Ribes du Vallat Rouge, 2019
Grenache/Syrah, Ventoux, Frankrike
145 kr glas / 580 kr flaska

RÖDING - 165 KR

Lättrökt röding toppad med sotad purjolök, kavring och västerbottensost med sorbet på gröna ärtor samt forellrom, citroncrème och blomkål

Vi rekommenderar:

Julius Goldmuskateller Westhofener Rotenstein, 2021
Goldmuskateller, Rheinhessen, Tyskland
145 kr glas / 580 kr flaska



**SEDAN URMINNES TIDER HAR SAMER OCH JÄGAR-
FOLK SALTAT OCH RÖKT SITT KÖTT I "LAVVUN"
— EN TRADITIONELL SAMISK RÖKKÅTA**

LÖJROM - 325 KR

Våffla på mandelpotatis och västerbottensost toppad med
løjrom från Bottenviken, syrad grädde samt hackad
rödlök och citron

Vi rekommenderar:

Sibylle Kuntz Riesling Qualitätswein Trocken, 2020

Riesling, Mosel, Tyskland

145 kr glas / 580 kr flaska

PARKABRÖD - 145 KR

Hällbröd på recept från Tornedalen med aubergine och
tabbouli samt jordärtskockschips

Vi rekommenderar:

Weingut Julius Spätburgunder, 2020

Pinot Noir, Rheinhessen, Tyskland

130 kr glas / 520 kr flaska



**OM NÅGOT EVENTUELLT BLIR KVAR PÅ DIN
TALLRIK KOMPOSTERAR VI DETTA FÖR ATT
KUNNA ODLA NYA, FRÄSCHA RÅVAROR**

HUVUDRÄTTER



RENYTTERFILÉ - 430 KR

Smörstekt renytterfilé och mandelpotatiskaka med smak av Västerbotten samt morotspuré och blåbärssky toppat med friterad palsternacka

Vi rekommenderar:

Domaine Servans Jonas, 2019
Grenache/Syrah, Côtes du Rhône, Frankrike
155 kr glas / 620 kr flaska

TORSK - 385 KR

Ångad torsk från Norge med terinne på jordärtskocka och picklade vintergrönsaker med vitvinssås och forellrom

Vi rekommenderar:

Valentin Zusslin Cuveé Jean Paul
Pinot Gris, Alsace, Frankrike
150 kr glas / 600 kr flaska

OXE - 475 KR

Grillad svensk oxfilé med polenta och balsamico-rödvinnssås samt confiterade tomater och rödlök

Vi rekommenderar:

FINA Hidalgo Albert, 2018
Grenache/Syrah/Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Carignan, Priorat, Spanien
150 kr glas / 600 kr flaska

RENSKAV - 295 KR

Renskav med potatispuré och lingon samt picklade
vintergrönsaker

Vi rekommenderar:

Vite Colte Barbera D'Asti Rosso Fuoco, 2020

Barbera, Piemonte, Italien

140 kr glas / 560 kr flaska

KORNOTTO - 295 KR

Risotto på korngryn med saltbakade betor och rostat
bovete med friterad ost och rotfruktschips

Vi rekommenderar:

Visintini Pinot Grigio, 2019

Pinot Grigio, Friuli-Venezia Giulia, Italien

130 kr glas / 520 kr flaska

KROKETT - 295 KR

Kroketter på svamp och kikärter med palsternackspuré,
rostad paprikacremé och koriander samt confiterade
tomater och syltad rödlök

Vi rekommenderar:

Yllice Verdicchio Classico Superiore, 2019

Verdicchio, Marche, Italien

135 kr glas / 540 kr flaska

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

DESSERTER



LINGON - 130 KR

Vit chokladpannacotta med lingon, rostad
choklad toppad med krossad Kangoskaka

Vi rekommenderar:

Labranche Laffont Pancherenc du vic Bihl, 2020

Petit Manseng, Madiran, Frankrike

85 kr glas

HJORTRON - 140 KR

Kaffeglass med hjortronmylta och mandelkaka samt
brynt smörcreme och kaffeost från Jukkasjärvi

Vi rekommenderar:

Chateau Grand Peyrot, 2015

Semillon/Sauvignon Blanc, Bordeaux, Frankrike

85 kr glas



VARJE ÅR KÖPER VI ÅTSKILLIGA KILON BÄR
FRÅN VÅR EGEN PERSONAL SOM TILLBRINGAR
SIN LEDIGA TID I SKOGENS LUGNA VRÅ

BLÅBÄR - 130 KR

Chokladfondant med blåbärssorbet, apelsincurd och pistagenötter

Vi rekommenderar:

Musella Recioto, 2015

Corvina/Croatina/Oseleta, Venetien, Italien

85 kr glas

PIZZA - 130 KR

Gåhkkupizza toppad med vit choklad och vaniljglass samt varm bär coulis

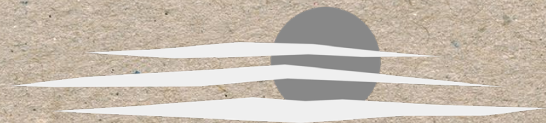
Vi rekommenderar:

Carlshamns Flaggpunsch, Sverige

95 kr glas



**ALLA VÅRA ÖLER ÄR SVENSKA, VARAV STÖRSTA
DELEN AV VÅRT SORTIMENT KOMMER FRÅN ETT
LOKALT BRYGGERI**



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.