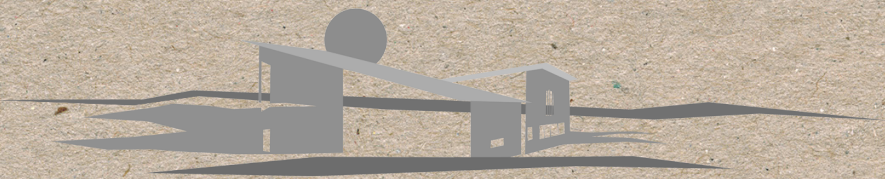


# VÅR MAT

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

## FÖRRÄTT

Pizza på gåhkku med västerbottensost, löjrom och rökt sik

## MELLANRÄTT

Carpaccio på rökt reninnanlår med björklövspaneto

## SMAKBRYTARE

Hemmagjord sorbet

## VARMRÄTT ETT

Smörstekt röding med picklad potatis och forellrom

## VARMRÄTT TVÅ

Lammentrecôte med getostkrokett och palsternackspuré

## DESSERT

Hjortronsoppa med vaniljglass och mandelkaka

## TILL KAFFET

Kaffeost

**925 KR**

**VINPAKET +425 KR**



# FÖRRÄTTER



## RENINNANLÅR - 195 KR

Carpaccio på rökt reninnanlår med björklövspaneto  
och hyvlat ost från Svedjan samt confiterad tomat  
och ruccola

Vi rekommenderar:

Juvenal les Ribes du Vallat Rouge, 2019  
Grenache/Syrah, Ventoux, Frankrike  
145 kr glas / 565 kr flaska

## GÁHKKU - 295 KR

Pizza på gáhkku toppat med crème fraîche och  
västerbottensost samt löjrom, rökt sik och rödlök

Vi rekommenderar:

Pazo do Mar Veiga da Princesa, 2021  
Albariño, Rias Baixas, Spain  
145 kr glas/585 kr flaska

## BRUSCHETTA - 155 KR

Bruschetta på hembakat surdegsbröd med  
ramslöksolivolja, sparris och rostade pinjenötter

Vi rekommenderar:

Hubert Grüner Veltliner, 2020  
Grüner Veltliner, Niederösterreich, Austria  
155 kr glas/625 kr flaska

ÄR DU ALLERGISK? FRÅGA  
PERSONALEN SÅ HJÄLPER VI DIG



# HUVUDRÄTTER



## ENTRECÔTE - 485 KR

Entrecôte från Norrbotten med stompad potatis  
smaksatt med bacon och parmesan samt  
tryffelsmör, rostad rödlök och rödvinssky

Vi rekommenderar:

Cuvée des Vernes, 2021  
Syrah, Saint Joseph, France  
155 kr glas/625 kr flaska

## LAMM - 425 KR

Lammentrecôte med getostkroket och  
sparrisbroccoli samt ramslöksolja, rostad  
vitlök och palsternackspuré

Vi rekommenderar:

Roman Blanc Orange, 2014  
Chardonnay/Sauvignon Blanc, Languedoc, France  
145 kr glas/585 kr flaska

## RÖDING - 385 KR

Smörstekt röding med stuvad spenat och kål samt  
picklad potatis med forellrom och rostade hasselnötter

Vi rekommenderar:

Sibylle Kuntz Riesling Kabinett, 2021  
Riesling, Mosel, Germany  
155 kr glas/625 kr flaska



## **RISOTTO - 295 KR**

Sparrisrisotto med grillad kronärtskocka och  
rostade pumpafrön

Vi rekommenderar:

Huber Kontrast Natural Wine, 2021

Blend, Niederösterreich, Austria

135 kr glas/545 kr flaska

## **NAPOLITANA - 295 KR**

Pasta Napolitana med veganköttbullar och  
confiterade tomater

Vi rekommenderar:

Vite Colte Barbera D'Asti Rosso Fuoco, 2020

Barbera, Piemonte, Italy

145 kr glas/565 kr flaska



**OM NÅGOT MOT FÖRMODAN BLIR KVAR PÅ DIN  
TALLRIK KOMPOSTERAR VI DETTA FÖR ATT SEDAN  
BLI GRUND FÖR NYA, FRÄSCHA RÅVAROR**



# DESSERTER

## CRÈME BRÛLÉE - 145 KR

Crème brûlée på matchate och yuzusorbet  
med chips på sesamfrö

## HJORTRONSOPPA - 135 KR

Hjortronsoppa och vaniljglass med mandelkaka

## PANNACOTTA - 135 KR

Lakritspannacotta med hallon, mascarpone  
och krossade drömmar

---

## DRYCKESTIPS!

Ta din dessert till nästa nivå genom att  
beställa kvällens dessertvin



VARJE ÅR KÖPER VI ÅTSKILLIGA KILON BÄR  
FRÅN VÅR EGEN PERSONAL SOM TILLBRINGAR  
SIN LEDIGA TID PÅ SKOGENS MYRAR





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.