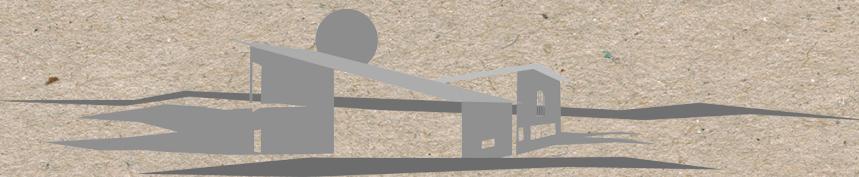


VÅR MAT

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 egnå 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 livsnjutareն 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

Löjrom

MELLANRÄTT

Ripa

SMAKBRYTARE

Sorbet

VARMRÄTT ETT

Ren

VARMRÄTT TVÅ

Veckans fångst

DESSERT

Hjortron

TILL KAFFET

Kaffeost

995 KR

VINPAKET +650 KR

FÖRRÄTTER



LÖJROM - 295 KR

Löjrom från Bottenviken serveras på Västerbottonost-
och potatisomelett med vispad crème fraiche

Vi rekommenderar:

Sibylle Kuntz Qualitätswein Trocken, 2020
Riesling, Mosel, Tyskland
145 kr glas / 585 kr flaska

TACO - 165 KR

Långkok på renhögrev serveras i tacobröd på
hembakt Gähkku

Vi rekommenderar:

Valentin Zusslin Bollenberg Sylvaner, 2017
Sylvaner, Alsace, Frankrike
165 kr glas / 665 kr flaska

ÄR DU ALLERGISK? MEDDELA
PERSONALEN SÅ HJÄLPER VI DIG

RIPSOPPA - 165 KR

Soppa på gravad ripa och småländsk shiitakesvamp med smak av tryffel, serveras med rökt färskost och smulor på kavring .

Vi rekommenderar:

Les Monts de Juchepie, 2020
Chenin Blanc, Loire, Frankrike
165 kr glas / 665 kr flaska

BARA SOPPA - 135 KR

Soppa på småländsk shiitakesvamp med smak av tryffel, toppad med krutonger och persilja

Vi rekommenderar:

Les Monts de Juchepie, 2020
Chenin Blanc, Loire, Frankrike
165 kr glas / 665 kr flaska



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

VARMRÄTTER



RENINNANLÅR - 435 KR

Rökt och gravat reninnanlår serveras på pumpapuré
med kroketter på Västerbottensost

Vi rekommenderar:

Michel Guignier Morgon Vieilles Vignes, 2021
Gamay, Beaujolais, Frankrike
165 kr glas / 665 kr flaska

PLANKSTEK - 495 KR

Grillad oxfilé från Norrbottensgårdar med duchesse på
mandelpotatis, serveras med baconlindade haricot verts
rödvin- och bearnáisesås

Vi rekommenderar:

Radici Filari Risa Langhe Nebbiolo, 2020
Nebbiolo/Gamay, Piemonte, Italy
165 kr glas / 665 kr flaska

NORSK FÅNGST - 385 KR

Stekt eller ångad fisk från Norge serveras på
potatisbakelse med gröna ärtor och dill

Vi rekommenderar:

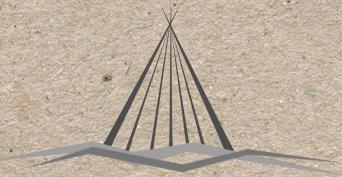
Roman Blanc Orange, 2014
Chardonnay/Sauvignon Blanc, Languedoc, Frankrike
145 kr glas / 585 kr flaska

VILTWALLENBERGARE - 295 KR

Wallenbergare på viltfärs kryddad med muskot Epice Riche serveras med potatispuré och haricot verts

Vi rekommenderar:

Lydie & Thierry Chancelle Saumur Champigny, 2021
Cabernet Franc, Loire france
145 kr glas / 565 kr flaska



SEDA URMINNES TIDER HAR SAMER OCH JÄGAR-FOLK SALTAT OCH RÖKT SITT KÖTT I "LAVVUN", EN TRADITIONELL SAMISK RÖKKÅTA

CANNELLONI - 295 KR

Pasta Cannelloni fylld med ricotta, spenat och mandelpotatis gratineras med béchamelsås på Västerbottenost

Vi rekommenderar:

Vite Colte Barbera d'Asti Rosso Fuoco, 2020

Barbera, Piemonte, Frankrike

145 kr glas / 585 kr flaska

CHILI - 295 KR

Chili på jackfruit med nacho på hembakt Gáhkku,
toppad med koriander

Vi rekommenderar:

Huber Kontrast Natural Wine, 2021

Blend, Niederösterreich, Austria

145 kr glas / 585 kr flaska



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

DESSERTER



HJORTRON - 165 KR

Pannacotta på vit choklad och färskost toppad med hjortron, rostad vit choklad och mandel

PECANNÖT - 145 KR

Pecannötpaj med salt karamellfyllning
serveras med vaniljglass

PÄRON - 145 KR

Friterad svensk Camembert
med syltade päron

HÖSTENS DESSERTVIN



Château Grand Peyrot, 2014
Semillon/Sauvignon Blanc - 85 kr glas

Lydie & Thierry Chancelle Coteaux de Saumur, 2018
Chenin Blanc - 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 diskens disk. 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.