

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

FÖRRÄTT

Jordärtskocka

MELLANRÄTT

Gulbeta

SMAKBRYTARE

Sorbet

VARMRÄTT ETT

Skreitorsk

VARMRÄTT TVÅ

Ren

DESSERT

Hjortron

TILL KAFFET

Kaffeost

995 KR

VINPAKET +540 KR

FÖRRÄTTER



LÖJROM - 295 KR

Kalixlöjrom serveras på västerbottensost- och potatisomelett med vispad crème fraîche

Vi rekommenderar:

Weingut Julius Sauvignon Blanc, 2022
Sauvignon Blanc, Rheinhessen, Tyskland
165 kr glas | 775 kr flaska

GULBETA - 165 KR

Ugnsbakad gulbeta med chèvreostcreme
toppad med rökt renhjärta

Vi rekommenderar:

Domaine Saint Nicolas Les Clous, 2022
Chenin Blanc/Chardonnay, Loire, Frankrike
135 kr glas | 675 kr flaska

ÄR DU ALLERGISK? MEDDELA
PERSONALEN SÅ HJÄLPER VI DIG

JORDÄRTSKOCKA - 145 KR

Krämig soppa på jordärtskocka med gravad
röding och rostade hasselnötter

Vi rekommenderar:

Domaine Le Monts de Juchepie, 2021

Chenin Blanc, Loire, Frankrike

155 kr glas | 775 kr flaska

GURKA - 135 KR

Misosaltad gurka med smetana
och granskottssirap

Vi rekommenderar:

Sybille Kuntz Qualitätswein Trocken, 2022

Riesling, Mosel, Tyskland

145 kr glas | 725 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 grillat reninnanlår och stekt palt med fläsk serveras med rotgrönsaker

Vi rekommenderar:

Bodegas Vegalfaro Rebel.lia tinto, 2022
Tempranillo/Granacha, Valencia, Spanien
165 kr glas | 825 kr flaska

NÖTKÖTT - 365 KR

Rostas som är sous-vide-bakad toppas med örtsmör, mandelpotatiskaka och rödvinssås. Serveras medium tillsammans med confiterade tomater och sotad rödlök

Vi rekommenderar:

Radici Filari Risa Langhe Nebbiolo, 2020
Nebbiolo, Piemonte, Italien
165 kr glas | 825 kr flaska



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

SKREITORSK - 395 KR

Stekt skreitorsk med gräddkokt savoykål,
smaksatt med citron, tryffel och parmesan
samt rostade hasselnötter och forellrom

Vi rekommenderar:

Domaine Le Monts de Juchepie, 2021
Chenin Blanc, Loire, Frankrike
155 kr glas | 775 kr flaska

RENSKAV - 285 KR

Klassisk renskavsgryta med mandelpotatispuré,
picklad gurka och rårörda lingon

Vi rekommenderar:

Domaine de Servans Jonäs Rouge, 2020
Grenache/Syrah, Rhône, Frankrike
155 kr glas | 725 kr flaska



VÄRMEN SOM ALSTRAS I VÅRT KLIMAT-
SMARTA KÖK ÅTERANVÄNDS FÖR ATT
VÄRMA UPP ANDRA DELAR AV CAMP RIPAN

POLENTA - 295 KR

Krämig polenta med rostad svamp, blomkål och betor serveras med pesto på pumpafrön och rostade valnötter

Vi rekommenderar:

Château la Baronne Juste le Rouge, 2022
Grenache Gris/Mourvèdre, Languedoc, Frankrike
135 kr glas | 675 kr flaska

KIKÄRTOR - 225 KR

Mustig gryta på kikärter och vita bönor med olja på koriander serveras med mommobröd

Vi rekommenderar:

Quinta Amendoeiras Negreiros Reserva, 2019
Touriga Nacional/Touriga Franca, Douro, Portugal
155 kr glas | 775 kr flaska



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

DESSERTER



HJORTRON - 165 KR

Kaffeglass med rårörda hjortron och
mandelkaka

LINGON - 155 KR

Crème brûlée smaksatt med rosmarin toppad
med lingonkompott

BLÅBÄR - 145 KR

Chokladsorbet med blåbärskaka och limecurd
samt chips på kokos

VINTERNS DESSERTVIN

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

Musella Recioto della Valpolicella 2015
Corvina/Rondinella, Veneto, Italien - 85 kr glas

Rålund Drottning
Hallon/Blåbär, Norsjö, Sweden - 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 komposterar 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.