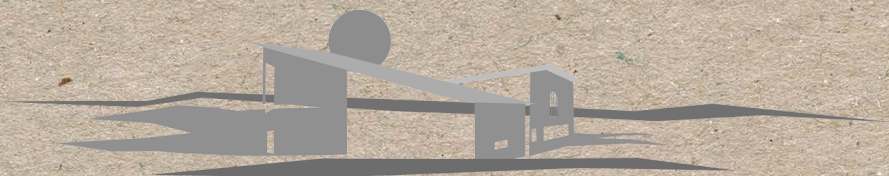


VÅR MAT

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.



FÖRRÄTTER



NÄSSEL - 145 KR

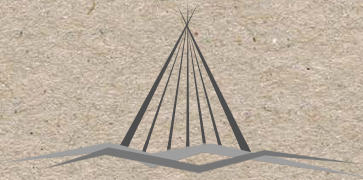
Nässelsoppa med smak av ramslök, serveras med pocherat ägg och chips på Västerbottensost

'NDUJA - 165 KR

Gahkku-pizza bakad på stål från gruvan, toppad med 'Nduja på rökt ren, bresaola och rostade pinjenötter

TWISTAD RÖDING - 135 KR

Rödbetsgravad röding med smak av koriander, serveras med ponzu, wasabi, sesamfrön och ingefära



SEDAN URMINNES TIDER HAR SAMER OCH JÄGARFOLK SALTAT OCH RÖKT SITT KÖTT I "LAVVUN", EN TRADITIONELL SAMISK RÖKKÅTA

VARMRÄTTER



FINNS I SJÖN - 395 KR

Smörstekt röding med blomkålspuré, knaperstekt fläsk och pepparrot

KORV PÅ LAMM - 335 KR

Hemmagjord korv på lamm serveras med polentapuré, rostad lök och rödvinssky

ÄR DU ALLERGISK?
KONTAKTA PERSONALEN
SÅ HJÄLPER VI DIG



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

SVENSKT KÖTT - 495 KR

Grillad svensk oxfilé med dragönsör, parmesan
och Pommes Anna

SMÅK AV ASIEN - 295 KR

Ripans Bao buns med friterad rökt tofu och
stekt svamp

KLASSIKER PÅ ANNAT VIS - 295/205 KR

Bouillabaisse med eller utan fisk, rostat bröd
och saffransaioli



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

DESSERTER



MESSMÖR - 155 KR

Messmörs crème brûlée med hjortron

DILL - 145 KR

Dillglass med potatiscrisp, Granny Smith's
och citronpannacotta

PISTAGE - 165 KR

Pistageglass med Zulbia och rabarbercoulis



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.