

# 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.



# FÖRRÄTTER



## TOGARASHI - 155 KR

Tartar på gravad röding smaksatt med sju japanska kryddor serveras med wasabi, gari, ponzu, friterat rispapper och frorellrom

## 'NDUJA - 165 KR

Gahhkúpizza bakad på stål från gruvan, toppad med 'Nduja på rökt ren, bresaola och röstade pinjenötter

## BURRATA - 155 KR

Burrata med svenska tomater och örtröstade krutonger på surdeg med balsamicosirap och basilikaolja



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

# VARMRÄTTER



## DRAGEN GRIS - 225 KR

Pulled pork på surdegsbröd med tryffelaioli, picklad rödlök och rostade paprikor

## BLOMKÅL - 225 KR

Blomkål på surdegsbröd med tryffelaioli, picklad rödlök och rostade paprikor

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 - 395 KR**

Grillad svensk ryggbiff med friterad färskpotatis serveras med dragonsmör, confiterad tomat och bakad rödlök

## **RÖDING - 345 KR**

Smörstekt röding med vårens primörer och färskpotatis serveras med rökt algrom och Noilly Prat-sås

## **RISOTTO - 295 KR**

Risotto med sparris, grillad kronärtskoeka och rostade solrosfrön

## **CAESAR - 295 KR**

Caesarsallads med grillat och rökt reninnanlår serveras med knaperstekt fläsk från Vindeln



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

# DESSERTER



## DILL - 135 KR

Dillglass med potatiskrisp, Granny Smith-äpplen  
och citronpannacotta

## RABARBER - 135 KR

Rabarbersorbet med hasselnötsgranola och  
vaniljyoghurt

## VANILJ - 125 KR

Vaniljpannacotta med jordgubbskompott och  
vaniljfudge



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.