

TRE ÄLVAR

I Kiruna, där himmel möter jord i en evig dans av ljus och mörker flyter tre älvar samman. Den **samiska** älven med sin urgamla visdom och respekt för naturen, den **svenska** med nybyggarnas envishet och innovationskraft, och den **tornedalska** med sin gränsöverskridande mångfald och värme.

Likt vatten som söker sin väg genom vildmarken skapar vi kreativa tolkningar av traditionella rätter där alla är en droppe i den större berättelsen om vår region och filosofi. Här står det **lokala**, **säsongsbetonade** och **hållbara** i centrum.

Så sätt er till bords där älvarna möts. Låt rätterna komma som små flottor på en mäktig älv av gemenskap och upptäckter - utan början eller slut. Här finns bara en ständig ström av smaker att utforska, där varje rätt är en del av vårt **Slow Food Sápmi-märkta** löfte om god, ren och rättvis mat.



KÖKETS FEM

EN SMAKRESA GENOM VÅR SKOG OCH MARK

SHIITAKE

Shiitakesvampsoppa smaksatt med sherry och tryffel, toppad med surdegskrutonger

ÄLG

Carpaccio på älginnanlår med björklövspesto, confiterade tomater, lingon, balsamico och mandelpotatischips

TORSK

Rimmad torsk med stuvad savoykål, tryffel, rostade hasselnötter och forellrom

REN

Renytterfilé med jordärtskockspuré, morotschips, rödvinssås och lingon

BLÅBÄR

Vår blåbärsglass med nougatrulltårta

KÖKETS FEM

565 KR

VINPAKET

625 KR



SMÅRÄTTER

VI REKOMMENDERAR 3-5 RÄTTER PER VUXEN

POTATIS – 55 KR

Potatis med rostad lök, parmesan, kåpris och persilja

ROTFRUKTER – 55 KR

Sallad på rostade rotfrukter med champagnevinäger

ÄR DU ALLERGISK?
KONTAKTA PERSONALEN
SÅ HJÄLPER VI DIG

RÖDBETA – 95 KR

Råbiff på torkad rödbeta med valnötter, honung, chèvreost-crème, kåpris och senap från Pesulas lantbruk

SHIITAKE – 95 KR

Shiitakesvampsoppa smaksatt med sherry och tryffel, toppad med surdegskrutonger

ÄLG – 105 KR

Carpaccio på älginnanlår med björklövspesto, confiterade tomater, lingon, balsamico och mandelpotatichips

LÖJROM – 145 KR

Löjrom på potatisomelett med vispad crème fraîche, hackad rödlök och rostad Västerbottensost

SMÅRÄTTER

VI REKOMMENDERAR 3-5 RÄTTER PER VUXEN

SVAMP – 125 KR

Arancini med höstens svampar serveras med smetana och picklad rödlök

FLÄSK – 125 KR

Rökt fläskkarré med knaperstekt ostronskivling och morotsbearnaisesås

OXE – 145 KR

Oxkind med mandelpotatispuré, rökt fläsk och smörstekt svamp

REN – 165 KR

Renytterfilé med jordärtskockspuré, morotschips, rödvinssås och lingon

PUMPA – 125 KR

Kornotto med picklad pumpa och rostade pumpafrön

RÖDING – 145 KR

Dopp i kopp på rökt röding med potatiskrisp, hackad lök och skirat smör

TORSK – 155 KR

Rimmad torsk med stuvad savoykål, tryffel, rostade hasselnötter och forellrom



SMÅDESSERTER

VÄLJ SÅ MÅNGA ELLER SÅ FÅ DU VILL

ÄPPLE – 75 KR

Äppelsorbet med messmörs-
karamell, rybsflarn och
Calvadosgrädde

LINGON – 75 KR

Lingonmoussebakelse med
krossad Kangoskaka

HJORTRON – 75 KR

Vit chokladpannacotta med
hjortron, timjan och torkade
kantareller

BLÅBÄR – 75 KR

Vår blåbärsglass med
nougatrulltårta

HAVTORN – 75 KR

Crème brûlée med havtorn

OST – 50 KR

Kaffeost från Sveas gård
i Jukkasjärvi

PRALIN – 30 KR

Vår pralin av vit, mörk
eller mjölkchoklad

KAFFEOSTEN GÖR SIG
BÄST I HETT KAFFE,
REDO ATT ÄTAS NÄR DU
DRUCKIT UR



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



VARJE ÅR KÖPER VI ÅTSKILLIGA KILON BÄR
FRÅN VÅR PERSONAL SOM TILLBRINGAT SIN
LEDIGA TID PÅ SKOGENS MYRRAR



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



HOS OSS HITTAR DU ENBART EKOLOGISKA
ELLER BIODYNAMISKA VINER FRÅN VINGÅRDAR
I EUROPA MED ETT LÅNGSIKTIGT HÅLLBAR-
HETSARBETE