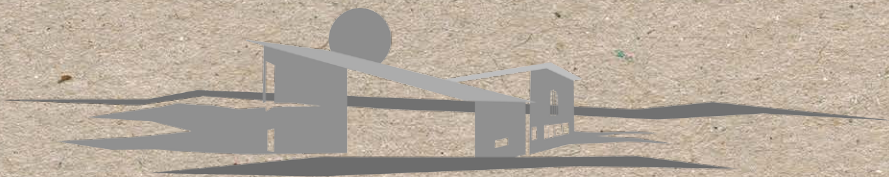


# VÅR MAT

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 ETT

Shiitake

## FÖRRÄTT TVÅ

Älg

## SMAKBRYTARE

Sorbet

## VARMRÄTT ETT

Röding

## VARMRÄTT TVÅ

Ren

## DESSERT

Hjortron

## TILL KAFFET

Kaffeost

995 KR



# FÖRRÄTTER

## ÄLG - 165 KR

Carpaccio på älginnanlår serveras med björklövspanna, lingonbalsamico, confiterade tomater och mandelpotatis-chips toppat med lagrad ost

## KALIXLÖJROM - 275 KR

Potatisomelett med smak av Västerbottensost serveras med Kalixlöjrom, rödlök och vispad creme fraiche

## SHIITAKE - 165 KR

Svampsoppa med smak av sherry och tryffel serveras med krutonger och rivet, rökt renhjärta

## RÖDBETA - 165 KR

Vegansk Togarashikryddad råbiff på rödbeta och valnöt serveras med rökt algrom, gurka, gari och wasabimajonnäs

ÄR DU ALLERGISK?  
KONTAKTA PERSONALEN  
SÅ HJÄLPER VI DIG



# VARMRÄTTER



## REN - 435 KR

Grillad renytterfilé med jordärtskockspuré, saltade rödbetor och smörstekt ostronskivling serveras med palsternackschips och rödvinssky

## WALLENBERGARE - 285 KR

Wallenbergare på rökt renfärs serveras med potatispuré, brynt smör, gröna ärtor och lingon

## FLÄKSIDA - 285 KR

Karamelliserad fläksida och sauterade rotfrukter, serveras med picklad rödlök, dragonsmör och hollandaise smaksatt med senap från Pesula gård



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



## RÖDING - 385 KR

Smörstekt röding serveras med blomkåls- och mandelpotatispuré, vintergrönsakscrudité, forellrom och Noilly Pratsås

## KORNOTTO - 295 KR

Kornotto med panerad chèvreost från Skärvången serveras med picklad pumpa och honungsdoftande balsamicoreduktion

## KROKETT - 295 KR

Veganska kroketter på svamp och kikärter serveras med palsternackspuré, stekt oströnskipling, betor och salsa verde med en hint av rosépeppar



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



# DESSERTER



## HJORTRON - 145 KR

Messmörs-crème brûlée med hjortronmylta

## CASHEW - 155 KR

Vegansk cheesecake på cashewnötter toppad med björnbär, krossad Kangoskaka och kolasås

## CHOKLAD - 145 KR

Vår egna chokladsorbet med knaperstekt rökt fläsk från Vindeln och vaniljfudgekaka



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



## **KAFFE - 155 KR**

Vår egna kaffeglass med smörstekt kanelbulle och  
kanderade pecannötter

## **OST - 50 KR**

Norrländsk kaffeost som traditionsenligt avnjuts  
i botten av din kaffekopp

## **TRYFFEL - 30 KR**

Våra lena, hemmagjorda chokladtryfflar  
kan beställas styckevis



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





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.