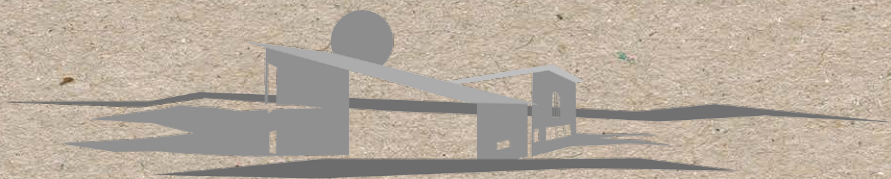


VÅR MAT

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.

Varje rätt har ett noggrant utvalt rekommenderat vin som precis som vårt övriga vinsortiment alltid är europeiskt och antingen ekologiskt eller biodynamiskt.



FÖRRÄTTER



LÖJROM - 235 KR

Löjrom från Bottenviken med confiterad färskpotatis och lökringar severas med citronpannacotta och picklad rödlök

Cava Caprasia Brut
Valencia, Spanien 115 | 665 kr

REN - 175 KR

Kroketter på suovasrökt ren och riven ost från Svedjan med parmesanchips, lingonsky, rädisor och rödlök

Rovellotti Colline Novaresi
Piemonte, Italien 155 | 675 kr

CARPACCIO - 145 KR

Tomatcarpaccio med basilikaolja och jordgubbschutney serveras med västerbottenostcrème och pinjenötter samt brödchips och basilika

Scalunera Etna Rosato
Sicilien, Italien 115 | 495 kr



SEDAN URMINNES TIDER HAR SAMER OCH JÄGARE
SALTAT OCH RÖKT SITT KÖTT I "LAVVUN"

VARMRÄTTER



RYGGBIFF - 375 KR

Grillad svensk ryggbiff med örtsmör och rödvinssky
samt ugnsbakad rödlök och paprika serveras med
sallad på rostad färskpotatis

Bodegas Vegalfaro Rebel.Lia Tinto
Valencia, Spanien 115 | 495 kr

GÖS - 355 KR

Smörstekt gös på smörkokt färskpotatis, serveras
med blancherade primörer, rökt forellrom och
sande fjordsås smaksatt med örter och spenat

La Baronne Les Chemins Blanc
Languedoc, Frankrike 125 | 565 kr

FLÄSK - 285 KR

Fläskräcks med ljummen potatissallad smaksatt
med sötstark senap, serveras med blåbärs-BBQ och
bearnaisesås

Allegretto "Ripasso" Ca'della Scala
Veneto, Italien 155 | 675 kr.

ÄR DU ALLERGISK?
KONTAKTA PERSONALEN
SÅ HJÄLPER VI DIG

RÖDBETA - 285 KR

Rödbetsbiff med getosterème, smörstekt svamp och krossad färskpotatis, serveras med picklad rödlök och rostade valnötter

Thierry Michon Drop by drop Orange
Loire, Frankrike 155 | 675 kr

HAMBURGARE - 215 KR

Hamburgare med ost och bacon, serveras med pommes och tryffeldipp

Le Petit Boisson
Rhône, Frankrike 135 | 625 kr
(Öl) KRN Lager 105 kr

HALLOUMI - 215 KR

Halloumi- och paprikaburgare serveras med pommes och tryffeldipp

Weingut Julius Snacka
Rheinhessen Tyskland 125 | 625 kr



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

DESSERTER



CRÈME BRÛLÉE - 155 KR

Klassisk crème brûlée serveras med
vaniljfudge och jordgubbar

Brännland Iscider
Skåne/Norrland, Sverige 25 kr/cl

CRINKLE - 155 KR

Crinkle-kaka med glass på rostade
äpplen och nötter

Vin Santo di Chianti Classico
Toscana, Italien 30 kr/cl

BROWNIE - 155 KR

Vegan chokladbrownie med svartvinbär- och
fläderbärssorbet samt färska röda vinbär

Jordi Miró Serendipity
Terra Alta, Spanien 25 kr/cl



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



Vi använder induktionshällar för att ingen värme ska gå förlorad. All vår belysning består av LED-diöder 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.