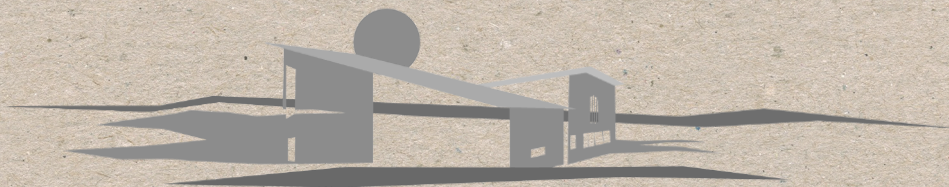


VÅR MAT

Välkommen till den spännande staden Kiruna.
Här möts våra tre kulturer, den svenska, samiska
och tornedalsfinska. Från markens mylla, skogens
djup och vattnets klarhet hämtar vi råvaror.
Vi delar gärna deras historia.

Varje rätt bär på en berättelse från naturen. Vi
känner till stigarna där renen vandrat och vattnen
där fisken fångats. Som en av få restauranger har
vi hedrats med Slow Food Sápmi, samernas egen
kvalitetsmärkning för mat som är god, ren och
rättvis. Resultatet är smakupplevelser rotade i
landskapets själ, med en kvalitet och identitet som
industrin aldrig kan efterlikna.



SMAKMENY

LÖJROM

Kalix löjrom, rödlök och vispad creme fraiche

TORSK

Sous vide bakad torsk med kålrots-beurre blanc samt sauterade gulbetor, brysselkål och rostade hasselnötter

SVAMP

Krämig svampsoppa med smak av sherry serveras med krutonger och tryffelolja

HJORT

Ört- och vitlöksmarinerad hjort med Västerbottenostkroketter serveras med puré på rostad palsternacka samt smörstekt svamp och lök

REGNBÅGLAX

Rökt regnbågslax serveras med glass på gröna ärtor och lemoncurd

BLÅBÄR

Blåbärsglass med chokladpastej och kokosflarn

SORBET

Vår hemmagjorda sorbet bereder plats för nya smaker

KAFFEOST

Norrländsk kaffeost som traditionsenligt avnjuts i botten av av din kaffekopp

995 KR

VINPAKET +585 KR

ALKOHOLFRITT ALTERNATIV +385 KR

FÖRRÄTTER



ÄLG - 175 KR

Råbiff på älginnanlår, kryddad med togarashi serveras
med friterat rispapper, inlagd ingefära och soja

Riesling Steingewann Trocken
Rheinland-Pfalz, Tyskland 115 | 575 kr

REGNBÅGSLAX - 155 KR

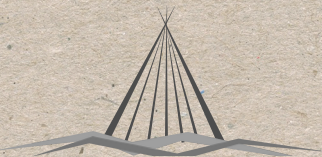
Rökt regnbågslax serveras med glass på gröna ärtor
och lemoncurd

Mont-Ferrant Americano Cava Brut
DO Cava, Spanien 115 | 665 kr

SVAMP - 125 KR

Krämig svampsoppa med smak av sherry serveras med
krutonger och tryffelolja

SOO!!! free
Katalonien, Spanien 125 | 745 kr



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

VARMRÄTTER



REN - 265 KR

Salsiccia på ren med polenta, rödvinssås, rostad lök
och confiterade tomater

Hautes Pistes Syrah
Languedoc - Roussillon, Frankrike 145 | 725 kr

HJORT - 425 KR

Ört- och vitlöksmarinerad hjort med
Västerbottenostkroketter serveras med puré på
rostad palsternacka samt smörstekt svamp och lök

Ceci n'est pas un Magliocco
Kalabrien, Italien 155 | 775 kr

GNOCCHI - 265 KR

Gnocchi på mandelpotatis med kantareller och
parmesan samt ugnsbakad palsternacka och rostade
hasselnötter

Macon Peronne La Lyonne Blanc
Bourgogne, Frankrike 135 | 675 kr

KÖTTET KOMMER FRÅN NOGGRANT
UTVALDA SVENSKA GÅRDAR.

ÄR DU ALLERGISK? KONTAKTA GÄRNA VÅR PERSONAL SÅ
HJÄLPER VI DIG

VARMRÄTTER



BLODPUDDING - 235 KR

Hembakad blodpudding på ren med stekt fläsk från
Vindeln samt vintersallad och lingon

KRN Lager - Kiruna Bryggeri
Lokal Öl 105 kr

TORSK - 385 KR

Sous vide bakad torsk med kålrots-beurre blanc samt
sauterade gulbetor, brysselkål och rostade hasselnötter

Macon Peronne La Lyonne Blanc
Bourgogne, Frankrike 135 | 675 kr

RAMEN - 265 KR

Ramen på bakad fläskside eller rökt tofu serveras med
nudlar, ägg och pak choi

Vin de Thierry VDF Blanc
Loire, Frankrike 125 | 625 kr



DET SOM BLIR KVAR PÅ DIN TALLRIK
ÅTERVÄNDER TILL JORDEN SOM NÄRING
OCH HJÄLPER NYA RÅVAROR ATT VÄXA

DESSERTER



ÄPPLE - 155 KR

Äpple- och pecannötknyte med brynt smörglass

BLÅBÄR - 155 KR

Blåbärsglass med chokladpastej och kokosflarn

CRÈME BRÛLÉE - 155 KR

Crème brûlée med smak av rosmarin, toppad med
rårörda lingon och vanilj

**EN DESSERT BLIR ÄNNU BÄTTRE I SÄLLSKAP AV RÄTT VIN – VÄLJ BLAND
VÅRA DESSERTVINER FÖR DEN PERFEKTA KOMBINATIONEN.**

Brännland Iscider - 25 kr/cl

Vin Santo di Chianti Classico - 30 kr/cl

Jordi Miró Serendipity - 30 kr/cl

BUTE Mousserande Iscider 33cl - 595 kr





Med energismarta induktionshällar och LED-lampor
som bara lyser när någon är närvarande, följer vi
naturens exempel på att använda resurser med
omtanke



Varje tallrik och kastrull blir ren, men vi slösar
inte med vattnet. Med ny teknik anpassar
diskmaskinen vatten och temperatur efter
smutsnivån och sparar upp till sju gånger mer
vatten än en standardmaskin



Allt organiskt matavfall tas om hand av Nasse och
återvänder som livgivande gödsel till våra nya
råvaror



Vi använder endast utrustning med naturliga
köldmedier, som inte lämnar något
koldioxidavtryck