

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.

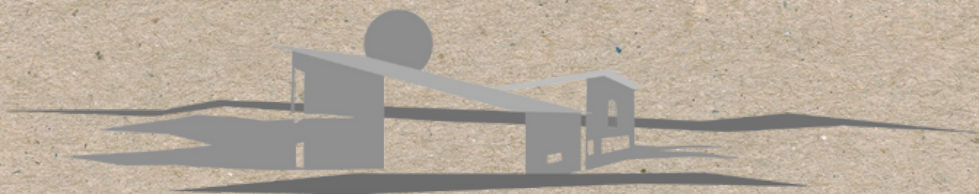
Samernas egen kvalitetsmärkning

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.



FÖRRÄTTER



LÖJROM - 235 KR

Löjrom från Bottenviken med confiterad
färskpotatis och lökring severas med
citronpannacotta samt picklad rödlök

Cava Caprasia Brut
Valencia, Spanien 115 | 665 kr

REN - 175 KR

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

Rovellotti Colline Novaresi
Piemonte, Italien 155 | 675 kr

CARPACCIO - 145 KR

Carpaccio gjord på tomat med basilikaolja
och jordgubbschutney serveras med
västerbottenostcrème, pinjenötter samt
brödchips och basilika

Saravá
Minho, Portugal 125 | 535 kr



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

VARMRÄTTER



RYGGBIFF - 375 KR

Grillad svensk ryggbiff med örtsmör,
rödvinssky, ugnsbakad rödlök och paprika,
serverad med rostad färskpotatissallad

Weingut Julius Babbla
Rheinhessen, Tyskland 125 | 625 kr 1L

GÖS - 355 KR

Smörstekt gös med smörkokt färskpotatis,
primörer, rökt forellrom och sandefjordsås

Roero Arneis Riserva
Piemonte, Italien 125 | 565 kr

FLÄSK - 285 KR

Fläskracks serverade med ljummen
potatissallad smaksatt med sötstark senap,
toppade med blåbärs-BBQ och bearnaisesås

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

KÖTTET KOMMER FRÅN NOGGRANT
UTVALDA SVENSKA GÅRDAR.

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

VARMRÄTTER

RÖDBETA - 285 KR

Rödbetsbiff med krämig getost, smörstekta svampar och krossad färskpotatis, toppad med picklad rödlök och rostade valnötter

SOO!!! free Pet-Nat
Katalonien, Spanien 125 | 745 kr

RENSKAV - 295 KR

Serveras i gräddsås med kokt potatis och lingon

Rovellotti Colline Novaresi
Piemonte, Italien 155 | 675 kr



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

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

Veganbrownie med svartvinbärs- och
fläderbärssorbet samt färska vinbär

Jordi Miró Serendipity
Terra Alta, Spanien 25 kr/cl



VÄRMEN FRÅN VÅRT KLIMATSMARTA KÖK
ÅTERVÄNDER SOM LIVGIVANDE ENERGI
OCH VÄRMER ANDRA DELAR AV CAMP RIPAN



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