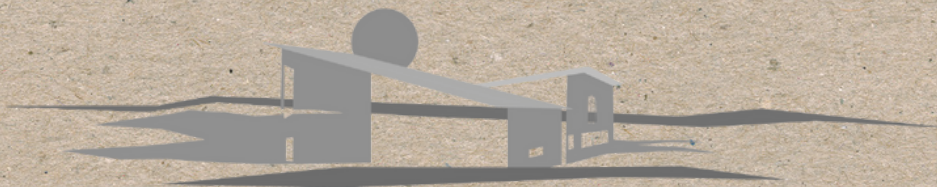


# VÅR MAT

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

Löjrom från Bottenviken på mandelpotatiscreme samt brynt smör, friterad potatis och hackad rödlök

## RÖDING

Smörstekt röding med puré på gröna ärtor samt tomatsallad, dill och confiterad potatis

## ÄLG

Carpaccio på älginnanlår serveras med mojo rojo, krutonger på surdegsbröd samt grön chili och chips på mandelpotatis

## REN

Rökt reninnanlår serveras med rostad jordärtskocka, potatisstomp med västerbottensost samt rödvinssås

## VILDAND

Rökt vildand med grönkål och picklad senap från Pesula med rostade valnötter, äpplen, torkade tranbär samt picklad rotselleri

## MESSMÖRSGLASS

Messmörsglass med rybsflarn och brioche samt hjortroncouli

## SORBET

Vår hemmagjorda sorbet bereder plats för nya smaker

## KNÄCKOST

Knäckost som traditionsenligt avnjuts i botten av av din kaffekopp

**995 KR**

**VINPAKET +655 KR**

**ALKOHOLFRITT ALTERNATIV +385 KR**

# FÖRRÄTTER



## ÄLG - 195 KR

Carpaccio på älginnanlår serveras med mojo rojo,  
krutonger på surdegsbröd samt grön chili och chips  
på mandelpotatis

HEES Riesling Auner Höhe Trocken  
2024 Rheinland-Pfalz, Tyskland 155 | 765 kr

## LÖJROM - 255 KR

Löjrom från Bottenviken på syrlig  
mandelpotatiscreme serveras med brynt smör,  
friterad potatis och hackad rödlök

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

ALLERGISK? KONTAKTA PERSONALEN SÅ  
HJÄLPER VI DIG.

KÖTTET KOMMER FRÅN NOGGRANT UTVALDA  
SVENSKA GÅRDAR.

# FÖRRÄTTER



## VILDAND - 175 KR

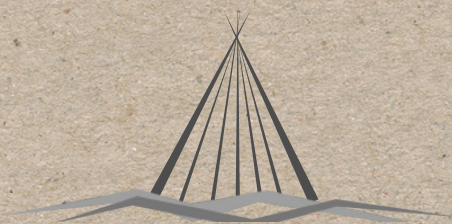
Rökt svensk vildand med grönkål och picklad senap från Pesula lantbruk serveras med rostade valnötter, äpplen, torkade tranbär samt picklad rotselleri

Thierry Michon Nicolas Vin d'Antoine  
2022 Languedoc, Frankrike 135 | 665 kr

## RÖDBETA - 145 KR

Råbiff på rödbeta och valnötter serveras med björklövspaneto, confiterade tomater samt parmesanchips

Thierry Michon Drop By Drop  
Loire, Frankrike 145 | 725 kr



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

# VARMRÄTTER



## REN - 445 KR

Rökt reninnänlår serveras med rostad jordärtskocka, potatisstomp med västerbottensost samt rödvinssås

Barou Cuvee Des Vernes  
2024 Rhône, Frankrike 135 | 665 kr

## LAMM - 395 KR

Marinerad och grillad lammentrecôte serveras med mandelpotatiskrokett smaksatt med getost, saltbakade betor och salviasky

Celler Eudald Massana La Crueta  
2021 Penedes, Spanien 145 | 725 kr

## BLODPUDDING - 235 KR

Hemlagad blodpudding på renblod smaksatt med rökt fläsk och äpple serveras med vintersallad och lingonsylt samt stekt fläsk

Den här rätten kommer till sin rätt med en välvald öl. Vänd dig gärna till personalen för att få en rekommendation som lyfter smakerna ytterligare

KÖTTET KOMMER FRÅN NOGGRANT  
UTVALDA SVENSKA GÅRDAR.

# VARMRÄTTER



## RÖDING - 395 KR

Smörstekt röding serveras med tomatsallad, puré på gröna ärtor med smak av mynta, dill samt confiterad potatis

Macon Peronne La Lyonne Blanc  
2023 Bourgogne 145 | 725 kr

## KÅLROT - 255 KR

Confiterad- och panerad kålrot serveras med rökt palsternacka, blåbärssky, puffar på röda linser, ugnsbakad svamp samt kräm på rostad pumpa

Vin de Thierry VDF Blanc  
2023 Loire, Frankrike 135 | 625 kr

## ROTFRUKTER - 285 KR

Rotfruktskaka med norrländsk grillost serveras med saltbakade betor, timjan- och honungsvinegrätt samt rostade pumpafrön

Jean-Marie Bourgogne 'La Chapelle'  
2022 Bourgogne, Frankrike 155 | 765 kr



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

# DESSERTER



## MESSMÖR - 155 KR

Messmörsglass med rybsflarn och brioche samt hjortoncouli

## BLÅBÄR - 175 KR

Vegansk chokladkaka med blåbärssorbet och lemoncurd

## KAFFE - 155 KR

Kaffe pannacotta smaksatt med kaffelikör, serveras med mazarinkaka och calvadosäpplen

## LINGON - 155 KR

Sotad petit choux fylld med vaniljkräm och lingoncouli samt puré på rostade sesamfrön

## TRYFFEL - 30 KR

Våra lena, hemmagjorda chokladtryfflar kan beställas styckevis

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

Grimfrost Jarl's Brew - 25 kr/cl

Grimfrost Suttunger Brew - 25 kr/cl

Vår eller Höst från Mjödhamnen - 30 kr/cl

BUTE Mousserande Is cider 33cl - 595 kr

Jordi Miró Serendipity - 15 kr/cl

Laffont Pacherenc du Vic-Bilh Doux - 30 kr/cl



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