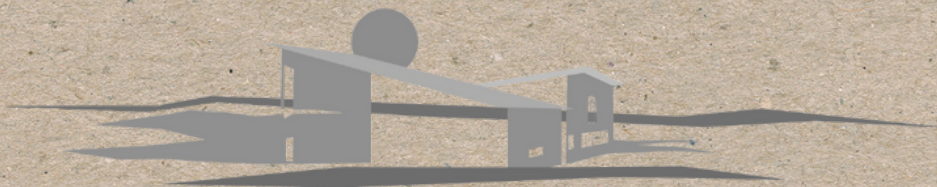


VÅR MAT

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, pinjenötter och chips på mandelpotatis

REN

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

VILDAND

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

HAVTORN

Messmörsglass med rybsflarn och brioche samt havtornscouli

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,
pinjenötter 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

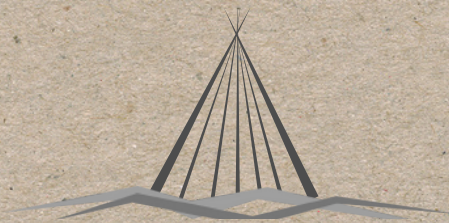
Rökt svensk vildand med grönkål och picklad senap från Pesula lantbruk serveras med rostade valnötter, äpplen, torkade tranbär samt picklad rotselleri

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,
rödlök, 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, palsternackschips 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 med dillpotatisterrin, tryffel- och parmesanstuvad grönkål, grönärtmajonnäs och forellrom

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, vispad creme fraiche 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



HAVTORN - 155 KR

Messmörsglass med rybsflarn och brioche samt havtornscouli

BLÅBÄR - 175 KR

Vegansk chokladkaka med blåbärssorbet, lemoncurd
och romsirap

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

Hemmagjorda chokladtryfflar

**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