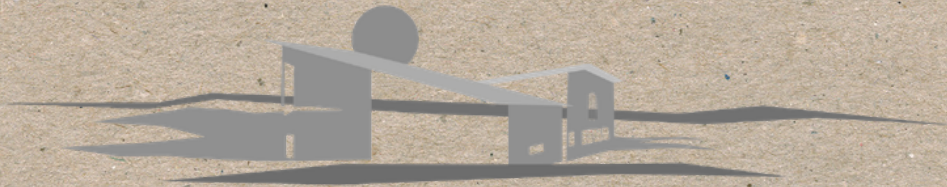


VÅR MAT

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.



KÖKETS

RÖDING

Egenrökt fjällröding med fänkålssorbet och vispad smetana, serveras med rostade hasselnötter och västerbottensostpulver samt picklad gurka

SUOVAS

Råbiff på suovasrökt reninnanlår med confiterad äggula och dijonsenap, serveras med grillad focaccia och olja på grön chili

GÖS

Smörstekt Mälargös med potatis och purjolökspuré, serveras med grön sparris, brynt smör och knippmorot samt picklad forellrom

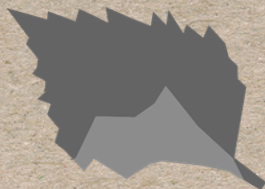
REN

Suovasskav och gnocchi serveras med pesto, spenat, ruccola, rostade pinjenötter och hyvlad parmesan

JORDGUBBE

Vit chokladpannacotta med jordgubbar, rabarber och fläder

795 SEK



FÖRRÄTTER

SUOVAS - 195 KR

Råbiff på souvasrökt reninnanlår med confiterad äggula och dijonsenap, serveras med grillad focaccia och olja på grön chili

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

RÖDING - 185 KR

Egenrökt fjällröding med fänkålssorbet och vispad smetana, serveras med rostade hasselnötter och västerbottensostpulver samt picklad gurka

Macon Peronne La Lyonne Blanc
2023 Bourgogne Frankrike 145 | 725 kr

SPARRIS - 175 KR

Sousvide bakad vit sparris med brynt smörhollandaise, serveras med rökt algrom och pocherat ägg

Weingut Julius Snacka ll
2024 Rheinhessen Tyskland 125 | 625 kr

**ALLERGISK? KONTAKTA PERSONALEN SÅ
HJÄLPER VI DIG.**

**KÖTTET KOMMER FRÅN NOGGRANT UTVALDA
SVENSKA GÅRDAR.**

VARMRÄTTER



OXE - 395 KR

Grillad svensk ryggbiff med dragonsmör och rödvinssås samt semitorkade tomater och sotad lök, serveras med varm sallad på friterad potatis

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

REN - 335 KR

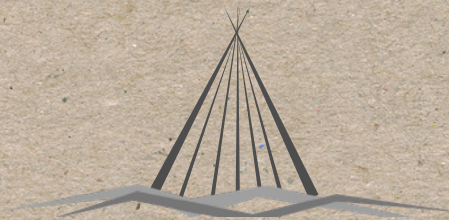
Suovasskav och gnocchi serveras med pesto, spenat, ruccola, rostade pinjenötter och hyvlad parmesan

Radici Filari Risa Langhe
2020 Piemonte Italien 165 | 775 SEK

GÖS - 395 KR

Smörstekt Mälargös med potatis och purjolökspuré, serveras med grön sparris, brynt smör och knippmorot samt picklad forellrom

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



SEDAN URMINNES TIDER HAR SAMER OCH JÄGARE
SALTAT OCH RÖKT SITT KÖTT I EN LAVVU

VARMRÄTTER



FLÄSK - 275 KR

Bao buns fyllda med svensk fläsksida, syrade grönsaker, srirachamajonnäs, korianderolja och jalapeños

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

ROTSSELLERI - 275 KR

Karamelliserad rotselleri och friterad brie från Skärvången, serveras med smörstekt shiitakesvamp, broccoli med vitlökssmak och hasselnötter

Thierry Michon Drop by drop
Loire Frankrike 145 | 725 kr



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

DESSERTER



HALLON - 155 KR

Hallonsorbet och lakritskaka, serveras med lemoncurd, viol och färska hallon

KARAMELL - 155 KR

Glass på svarta sesamfrön och mousse på dulce de leche serveras med honeycomb

JORDGUBBE - 155 KR

Vit chokladpannacotta med jordgubbar, rabarber och fläder

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

BUTE Mousserande Is cider 33cl - 595 kr

Jordi Miró Serendipity - 15 kr/cl

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