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.

KITCHEN 5

RÖDBETA

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

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

SORBET

Vår hemmagjorda sorbet bereder plats för nya smaker

HAVTORN

Messmörsglass med rybsflarn och brioche samt havtornscouli

795 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

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
björklövspesto, confiterade tomater samt parmesanchips

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

ALLERGISK? KONTAKTA PERSONALEN SÅ
HJÄLPER VI DIG.

KÖTTET KOMMER FRÅN NOGGRANT UTVALDA
SVENSKA GÅRDAR.

VARMRÄTTER

REN - 445 KR

Rökt reninnanlår 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

RÖDING - 395 KR

Smörstekt röding med dillpotatisterrin, tryffel- och
parmesanstuvad grönkål, grönärtmajonnäs
och forellrom

Macon Peronne La Lyonne Blanc
2023 Bourgogne 145 | 725 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

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

DESSERTER

HAVTORN - 155 KR

Messmörsglass med rybsflarn och brioche samt havtornscouli

BLÅBÄR - 175 KR

Vegansk chokladkaka med blåbärssorbet, lemoncurd
och romsirap

KAFFE - 155 KR

Kaffepannacotta 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 chokladtrufflar

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 Iscider 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