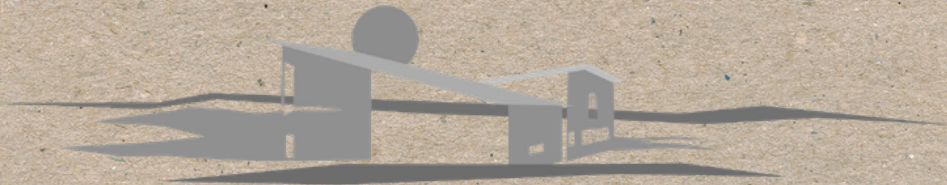


# VÅR MAT

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

## CARPACCIO - 165 KR

Carpaccio på rökt reninnanlår, serveras med Västerbottensost, confiterade tomater, björklövspanna och skottsallad

Traversa Barbera d'Alba  
2022 Piemonte Italien 125 | 625 kr

## RÖDING - 165 KR

Tartar på gravad röding från Jämtland smaksatt med togarashi, serveras med wasabimajonnäs, wakame, forellrom och krispigt rispapper

HEES Riesling Steingewann Trocken  
2024 Rheinland-Pfalz Tyskland 115 | 565 kr

## BURRATA - 155 KR

Burrata med tomatsallad samt rostat surdegsbröd och basilikaolja

Weingut Julius Rosé  
Rheinhessen Tyskland 115 | 565 kr

ALLERGISK? KONTAKTA PERSONALEN SÅ HJÄLPER VI DIG

KÖTTET KOMMER FRÅN NOGGRANT UTVALDA SVENSKA  
GÅRDAR.

SALLAD OCH ÖRTER SKÖRDAS DAGLIGEN FRÅN  
VÅRA EGNA VÄXTHUS

# VARMRÄTTER



## RYGGBIFF - 425 KR

Grillad svensk ryggbiff som serveras med tryffelsmör, rödvinssky, rostade padrones och friterad potatissallad med tomat, kapris och bacon

Bodega Jalon Rioja Crianza  
2022 Rioja Spanien 115 | 565 kr

## CAESARSALLAD - 225 KR

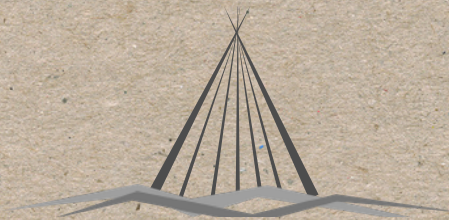
Klassisk Caesarsallad med svensk majskyckling, serveras med knaperstekt rökt fläsk från Vindeln

Cava Caprasia Brut "9 Meses"  
Valencia Spanien 95 | 565 kr

## REGNBÅGE - 325 KR

Smörstekt regnbågslax från Norrland serveras med Sandefjordssås smaksatt med forellrom och hackad schalottenlök, serveras med dillslungad potatis och grön sparris

Torre de Palma Arinto Alvarinho  
2022 Alentejo Portugal 155 | 765 kr



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

# VARMRÄTTER



## REN - 365 KR

Renskav med svamp och färskpotatis, serveras  
med picklad gurka och rårörda lingon

La Colline Rouge

2024 Languedoc-Roussillon Frankrike 145 | 725 kr

## PULLED PORK - 245 KR

Hamburgare på långkokt fläskkarré serveras med  
pomes, picklad rödlök med jalapeños,  
Västerbottensost dressing, dragondipp och tomatsallad

Camp Ripan Lager

Från Kiruna bryggeriet 115 kr

## OSTRONSKIVLING - 235 KR

Hamburgare på chipotleglaserad dragen ostronskivling,  
serveras med pomes, picklad rödlök med jalapeños,  
Västerbottensost dressing, dragondipp och tomatsallad

Camp Ripan Lager

Från Kiruna bryggeriet 115 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 toppad med vaniljfudge och jordgubbar

## KARAMELL - 155 KR

Glass på Dulce de Leche serveras med chokladfondant, rostade hasselnötter och röda vinbär

## RABARBER - 155 KR

Rabarbersorbet med mandelkaka, serveras med sirap på jordgubbar, mörk rom och rosmarin samt rostad vit choklad

**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

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