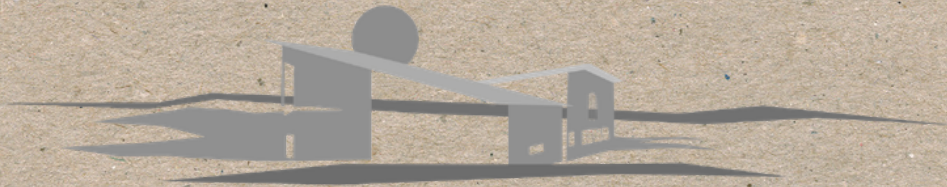


# VÅR MAT

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

## REN - 165 KR

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

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

## RÖDING - 165 KR

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

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

## TOMAT - 155 KR

Burrata med tomatsallad samt rostad surdegsbröd och basilikaolja

Weingut Julius Snacka 11  
2024 Rheinhessen Tyskland 125 | 625 kr

ALLERGISK? KONTAKTA PERSONALEN SÅ  
HJÄLPER VI DIG.

KÖTTET KOMMER FRÅN NOGGRANT UTVALDA  
SVENSKA GÅRDAR.

# VARMRÄTTER



## OXE - 425 KR

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

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

## CAESARSALLAD - 225 KR

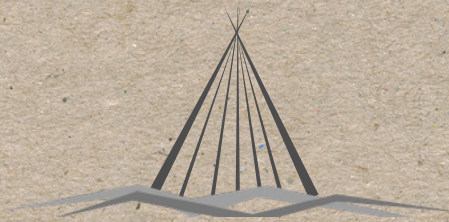
Klassisk Caesarsallad med svensk majs kyckling, serveras med knaperstekt rökt fläsk från Vindeln

Radici Filari Risa Langhe  
2020 Piemonte Italien 165 | 775 SEK

## LAX - 325 KR

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

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

## REN - 365 KR

Renskav och färskpotatis, serveras med picklad gurka och rårörda lingon

Thierry Michon Drop by drop  
Loire Frankrike 145 | 725 kr

## HAMBURGARE - 245 KR

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

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

## HAMBURGARE - 235 KR

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

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



## CRÈME BRÛLÉE - 155 KR

Klassisk crème brûlée toppad med vaniljfudge och jordgubbar

## KARAMELL - 155 KR

Glass på Dulce de Leche serveras med chokladfondant och röda vinbär

## RABARBER - 155 KR

Rabarbersorbet med mandelkaka, serveras med sirap på mörk rom, 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

Jordi Miró Serendipity - 15 kr/cl

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