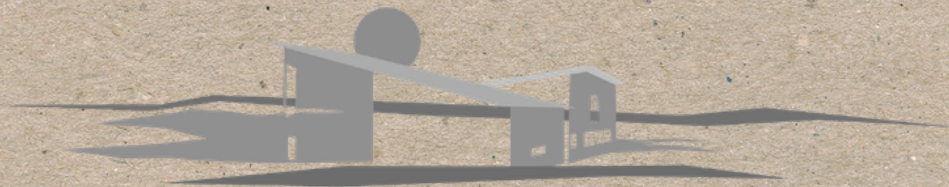


VÅR MAT

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

REN - 365 KR

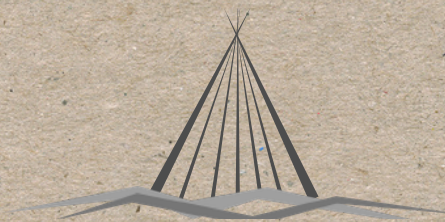
Renskav med svamp och färskpotatis, serveras med picklad gurka och rårörda lingon

La Colline Rouge
2024 Languedoc-Roussillon Frankrike 145 | 725 kr

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



PULLED PORK - 245 KR

Hamburgare på långkokt fläskkarré serveras med
pommes, 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 pommes, 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