

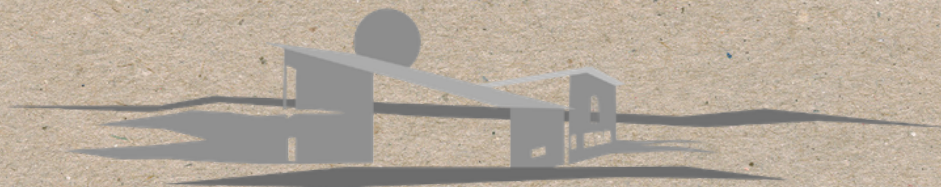
VÅR MAT

I Kiruna möts den svenska, samiska och tornedalsfinska kulturen, något som också speglas i vår mat.

Vi hämtar inspiration från det som finns nära oss, från skogen, fjällen och våra nordliga vatten. Ren, fisk, vilt, bär och andra lokala råvaror får ta plats och berättar något om platsen och traditionerna som finns här.

Vi tycker om att veta var maten kommer ifrån och att låta råvarorna tala för sig själva. Hos oss möter gamla traditioner nya smaker, med Kiruna som utgångspunkt. Camp Ripan är en av få restauranger som tilldelats Slow Food Sápmi, samernas egen kvalitetsmärkning för mat som är god, ren och rättvis.

Vi ger dig Kiruna.



AVSMAKNINGSMENY



AMUSE BOUCHE

Löjrom

FÖRSTA

Skogssvampsoppa

ANDRA

Jordärtskocka

SMAKBRYTARE

Sorbet

TREDJE

Marulk

FJÄRDE

Lamm

FEMTE

Pannacotta

TILL KAFFET

Knäckost

995 KR/PERSON

VINPAKET +585 KR

FÖRRÄTTER



SKOGSSVAMP – 165 KR

Skogssvampsoppa med smak av sherry
toppad med krutonger och tryffelolja

JORDÄRTSKOCKA – 175 KR

Variation på jordärtskocka serveras med
rostade hasselnötter, brynt smör samt rökt
och torkat renkött

PELLE JANZON – 275 KR

En variant på den klassiska Toast Pelle
Janzon med rådjursinnanlår, serveras
med Kalixlövrom och äggcrème



KÖTTET KOMMER FRÅN NOGGRANT
UTVALDA SVENSKA GÅRDAR.

VARMRÄTTER



ENTRECÔTE – 495 KR

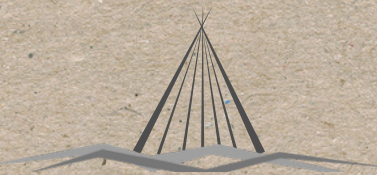
Grillad svensk entrecôte serveras med
friterad potatis, dragonsmör, halvbakade
tomater och rödvinssås

LAMM – 395 KR

Marinerat och grillat lamm från Norrland,
serveras med palsternackspuré, saltbakade betor,
chèvreostcrème och rödvinssky smaksatt med
fermenterad vitlök och svarta vinbär

MARULK – 395 KR

Smörstekt fattigmanshummer serveras
med confiterad potatis, havtornssmörsås,
rökt forellrom och morotspuré, toppad
med grönkål och hyvlade betor



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

VARMRÄTTER



ÄLG – 315 KR

Hemmagjorda älgköttbullar i gräddsås,
serveras med mandelpotatispuré,
rårörda lingon och pressgurka

BETOR – 295 KR

Rostade betor serveras med blomkålspuré,
smörstektt shiitakesvamp, sotad lök, rostade
hasselnötter och salviaolja, toppas med
lingonpulver, grönkål och picklade gulbetor



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

EFTERRÄTTER



BLÅBÄR – 155 KR

Blåbärsglass serveras med chokladbrownie
och kokoskrisp samt vit chokladsås
smaksatt med lime

PANNACOTTA – 155 KR

Vispad färskostpannacotta som serveras med
äppelkompott, rostade nötter och havresmulor
tillsammans med kanel sirap

CRÈME BRÛLÉE – 165 KR

Crème brûlée smaksatt med messmör,
serveras med årets hjortron

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

Grimfrost Bears Feast Brewl - 25 kr/cl

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

BUTE Mousserande Is cider 33cl - 595 kr/cl