

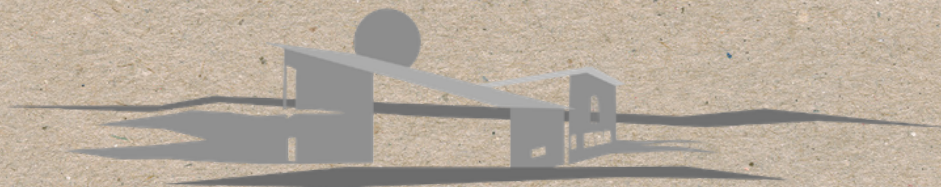
VÅR MAT

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

FÖRRÄTT

Skogssvampsoppa

FÖRRÄTT

Jordärtskocka

SMAKBRYTARE

Sorbet

VARMRÄTT ETT

Marulk

VARMRÄTT TVÅ

Lamm

DESSERT

Pannacotta

TILL KAFFET

Knäckost

995 SEK/PERSON

VINPAKET +585 SEK

FÖRRÄTTER



SKOGSSVAMP – 165 SEK

Skogssvampsoppa med smak av sherry
toppad med krutonger och tryffelolja

JORDÄRTSKOCKA – 175 SEK

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

PELLE JANZON – 275 SEK

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 SEK

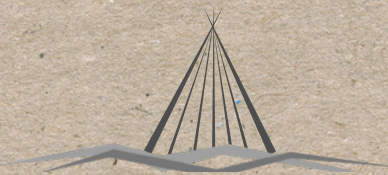
Grillad svensk entrecôte serveras med
friterad potatis, dragonsmör, halvbakade
tomater och rödvinssås

LAMM – 395 SEK

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

MARULK – 395 SEK

Smörstekt marulk 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 SEK

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

BETOR – 295 SEK

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 SEK

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

PANNACOTTA – 155 SEK

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

CRÈME BRÛLÉE – 165 SEK

Crème brûlée smaksatt med messmör,
serveras med årets hjortron

**MAKE YOUR DESSERT UNFORGETTABLE – PAIR IT WITH ONE OF OUR
CAREFULLY SELECTED DESSERT WINES OR MEAD**

Grimfrost Jarl's Brew - 25 SEK/cl

Grimfrost Suttunger Brew - 25 SEK/cl

BUTE Mousserande Is cider 33cl - 595 SEK

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