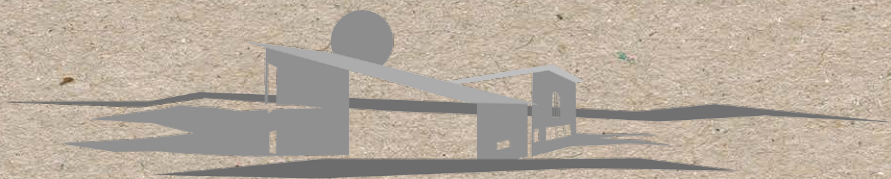


VÅR MAT

Välkommen till den spännande staden Kiruna där de svenska, samiska och tornedalsfinska kulturerna möts. I vår trekulturella region återfinns de flesta av våra råvaror, vilka vi gärna berättar mer om.

Varje rätt har sin egen historia. Vi vet var renen har strövat och var fisken har fångats. Som en av få restauranger har vi premierats med utmärkelsen Slow Food Sápmi – samernas egna kvalitetsmärkning för god, ren och rättvis mat. Resultatet blir unika matupplevelser med en smak, kvalitet och identitet de anser att industrin inte kan leverera.

Varje rätt har ett noggrant utvalt rekommenderat vin som precis som vårt övriga vinsortiment alltid är europeiskt och antingen ekologiskt eller biodynamiskt.



FÖRRÄTTER



TORNEDALSRÖK - 175 KR

Tartar på rökt reninnanlår serveras med pepparrotscrème, kapisbär och hackad rödlök, toppas med friterad renlav och krispiga potatiships

Domaine Bassac Circulate Rouge
Languedoc, Frankrike 125 | 495 kr

LAXZEN - 165 KR

Glasbakad lax 30 ° med soja, wasabi, wakame och rostade sesamfrön serveras med friterade glasnudlar

Weingut Julius Snacka
Rheinhessen, Tyskland 125 | 625 kr

MOMIGURKA - 145 KR

Misösaltad gurka serveras med smetana, rökt algrom, granskottssirap och torkad svartkål

Weingut Julius Riesling
Rheinhessen, Tyskland 125 | 495 kr

ÄR DU ALLERGISK?
KONTAKTA PERSONALEN
SÅ HJÄLPER VI DIG

VARMRÄTTER



FLÄSK PÅ KINDEN - 295 KR

Rödvinsbräserverad oxkind och rökt fläskside från Vindeln serveras med tryffelpuré och smörslungade vårprimörer

Lagravera Laltre Tinto
Costers del Segre, Spanien 155 | 625 kr

KALVGLÖD - 395 KR

Grillad kalventrecôte sous vide och friterad potatis-sallad på kulpotatis, bacon, lök, kapris, parmesan och örter, serveras med dragonsmör och örtbakad broccoli

Italo Cescon Ca Della Scala Valpolicella
Veneto, Italien 145 | 585 kr



SEDAN URMINNES TIDER HAR SAMER OCH JÄGARE
SALTAT OCH RÖKT SITT KÖTT I "LAVVUN",
EN TRADITIONELL SAMISK RÖKKÅTA. FRÅGA OSS
GÄRNA OM KÖTTETS URSPRUNG

TORSK I NORD - 395 KR

Torskrygg från Norge på potatisterrinne smaksatt med smör och dill serveras med romsås, sparris och torkad blomkål

Ch la Baronne Les Chemins Blanc
Languedoc, Frankrike 135 | 535 kr

JORDNÄRA - 295 KR

Morotsbiff med halloumi och valnötter serveras med getostcrème från Skärvången, savoykål och puffade röda linser

Weingut Julius Riesling
Rheinhessen, Tyskland 125 | 495 kr



OM NÅGOT EVENTUELLT BLIR KVAR PÅ DIN
TALLRIK KOMPOSTERAR VI DETTA FÖR ATT
KUNNA ODLA NYA, FRÄSCHA RÅVAROR

DESSERTER



FRESTELSE - 145 KR

Inkockt rabarber med färskostsorbet och
krossad sirapskaka

Jordi Miró Serendipity
Terra Alta, Spanien 25 kr/cl

LAKRITSLYCKA - 145 KR

Lakrits-crème brûlée med hallon och violkrisp

Vin Santo di Chianti Classico
Toscana, Italien 30 kr/cl

HASSELDÖM - 155 KR

Hasselnötsglass med mandelkakor och hasselnöts-
creme serveras med vinbär och krossade salta
nötter

Brännland Isceider
Skåne/Norrland, Sverige 25 kr/cl



VÄRMEN SOM ALSTRAS I VÅRT KLIMAT-
SMARTA KÖK ÅTERANVÄNDS FÖR ATT
VÄRMA UPP ANDRA DELAR AV CAMP RIPAN



Vi använder induktionshällar för att ingen värme ska gå förlorad. All vår belysning består av LED-diöder med rörelsedetektorer för att endast lysa då det verkligen behövs.



Det är viktigt att kastruller, bestick och porslin blir rena i disken. Däremot vill vi inte slösa på naturens resurser i onödan. Vår nya utrustning anpassar därför vattentillgång och temperatur utifrån hur smutsig disken är och sparar upp till sju gånger mer vatten än en vanlig diskmaskin.



Om något blir kvar på din tallrik tar vår moderna komposteringsmaskin Nasse hand om det. Allt organiskt matavfall komposterar och används sedan som gödsel för att odla nya råvaror.



Vi använder enbart naturliga köldmedier och utrustning som inte bidrar till utsläpp av koldioxid.



Den värme som alstras i vårt kök omhändertas och återanvänds för uppvärmning av andra delar av Camp Ripan via vårt moderna ventilationssystem.