

Rikedom runt knuten

Älvarna, bergen, skogen och myrarna runt Jukkasjärvis otämjda natur är vår alldeles egna skattgömma. Det är här vi står hukade och fyller korgar med skogens guld, vandrar ljudlöst över markerna på span efter viltets mäktiga kronor och väntar hoppfullt efter napp från fjällrödingens rubinröda gestalt. En rikedom runt knuten som vi förvaltar för att ge dig en matupplevelse du sent ska glömma.

Treasures around the corner

The rivers, mountains, forests and bogs of Jukkasjärvi's untamed nature are our very own treasure hideouts. This is where we stand crouched to fill baskets of cloudberries, walk silently across the fields to get a glimpse of the moose's mighty crown and wait patiently for the ruby red mountain char to catch the bait. We refine all these treasures from around the corner to give you a memorable food experience.

COCKTAILS

CLASSIC ICEHOTEL COCKTAILS

PRIS

JUKKAS GIMLET.....150 kr

Jonas Bronck's rosenkvitten juice, Norrbottens Destilleri gin

FOREST FIZZ.....175 kr

Jonas Bronck's gran, apple cider, cloudberry syrup, sparkling water

MIDNIGHT SUN SPRITZ.....175 kr

White wine, Jonas Bronck's myskmandra, lemon juice, sparkling water

FASHIONED FOX.....175 kr

High coast älv, Jonas Bronck's rönnbär, maple syrup, angostura bitter

BEAR'S FIKA.....175 kr

Jonas Bronck's aronia, lemon juice, honey syrup

ARCTIC BLOOM.....175 kr

Hellström akvavit, lemon juice, elderflower syrup, cucumber

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

PRIS

LAPLAND LEMONADE.....110 kr

Apple juice, lemon, honey syrup, tonic water

FÖRRÄTTER / STARTERS

VINTERKONTRASTER / CONTRASTS OF WINTER.....195 KR

Vintersäsongens grönsaker i olika tillagningsmetoder, varmt getostskum,
svamp, pickles och hasselnötter

*Winter vegetables in different cooking methods, warm goat cheese
foam, mushrooms, pickles and hazelnuts*

Rekommenderat vin / wine recommendation: Sancerre La Perrière

SKOGENS SOPPA / THE FOREST SOUP.....195 KR

Örtig svampduxelle, rökt renhjärta, fläderkapris och krutonger.

Serveras med grönsaksconsommé

*Herby mushroom duxelle, smoked reindeer heart, elderflower
capers and croutons. Served with a vegetable consommé*

Kan serveras vegetarisk eller vegansk / Can be served vegetarian or vegan.

Rekommenderat vin / wine recommendation: Dopf Alsace Pinot Gris

SKAGENRÖRA.....225 KR

Klassisk krämig svensk skagenröra med räkor, majonnäs, dill,
pepparrot, dijon och citron. Garnerad med Kalix löjrom och serveras
på smörrostat bröd

*Classic creamy, Swedish skagenröra with prawns, mayonnaise,
dill, horseradish, dijon and lemon. Garnished with Kalix löjrom and
served on butter fried bread*

Rekommenderat vin / wine recommendation: Louis Roederer Théophile Brut NV

*Har du allergier eller funderingar om våra ingredienser, fråga gärna vår personal.
If you have allergies or questions about our ingredients, please feel free to ask our staff.*

FÖRRÄTTER / STARTERS

KALIX LÖJROM / SWEDISH CAVIAR.....295 KR

Hemmagjord potatishippsterrine, creme fraiche, picklad rödlök och
40 g Kalix löjrom

*Homemade potato chips terrine, creme fraiche, pickled red onion
and 40 grams of Kalix löjrom (Swedish caviar)*

Rekommenderat vin / wine recommendation: Chablis Chanoine Laroche

RENTARTAR / REINDEER TARTAR.....245 KR

Handskuret renkött, picklad svamp, granskottsvinägrett, krämig
äggula, senapsfrön, Wrångebäcksost och jordärtskockschips

*Hand cut reindeer meat, pickled mushrooms, spruce shoot vinegar,
creamy egg yolk, mustard seeds, Wrångebäck cheese and artichoke chips*

Rekommenderat vin / wine recommendation: Laurent Perrachon Cru Morgon "Corcelette" 2023

VARMRÄTTER / MAINS

ROSTAD BLOMKÅL / ROASTED CAULIFLOWER.....295 KR

Rostad blomkålsfilé, rödbetspuré, rostade hasselnötter, getostkräm och svampkrokett. Serveras med örtrostad potatis

Roasted cauliflower fillet, beetroot puree, roasted hazelnuts, goat cheese cream and mushroom croquette. Served with herb roasted potatoes

Rekommenderat vin / wine recommendation: Trimbach Riesling Reserve

PUMPA- & SVAMPRIOTTO / PUMPKIN & MUSHROOM RISOTTO.....315 KR

Pumparisotto med en mix av rostade frön och svamp

Pumpkin risotto with a mix of toasted seeds and mushrooms

Rekommenderat vin / wine recommendation: La Meridionale Blanc

FJÄLLRÖDING / ARCTIC CHAR.....435 KR

Lätt tillagad fjällrödingfilé med vitsås, rom och rostad fänkål.

Serveras med kokt potatis med dillsmör

Lightly cooked Arctic char fillet with white sauce, roe and roasted fennel.

Served with dill-butter potatoes

Rekommenderat vin / wine recommendation: Domaine Chaland Clos de Buc 2022

HÄLLEFLUNDRA & BLÅMUSSLOR / HALIBUT & MUSSELS.....395 KR

Ångad vildfångad hälleflundra med rotfrukter, fänkål, saffran och blåmusselgryta. Serveras med aioli och rostat bröd.

Lightly steamed wild halibut fillet with root vegetables, fennel, saffron, and blue mussel stew. Served with aioli and toasted bread

Rekommenderat vin / wine recommendation: J.L. Colombo La Redonne 2021

Har du allergier eller funderingar om våra ingredienser, fråga gärna vår personal.

If you have allergies or questions about our ingredients, please feel free to ask our staff.

VARMRÄTTER / MAINS

SVENSK PLUMA / SWEDISH PORK SHOULDER.....395 KR

Stekt pluma med svartvinbärsglaze och rostade rotfrukter

Pan fried pork shoulder with blackcurrant glaze and roasted root vegetables

Rekommenderat vin / wine recommendation: Langhe Nebbiolo Red Label

BLACK ANGUS.....445 KR

Smörstekt 220g ryggbiff av Black Angus, karamelliserad steklök, svamp, och lingon- och rödvinssås. Serveras med örtrostad potatis

Butter fried 220g Black Angus striploin, caramelized steak onions, mushrooms and lingonberry and red wine sauce. Served with herb roasted potatoes

Rekommenderat vin / wine recommendation: Seghesio Zinfandel Sonoma

ÄLGPAJ / MOOSE PIE.....395 KR

Nattbakad älg med grönsaker, rostad potatis i brynt smör och örtgräddfil

Moose cooked overnight with vegetables, roasted potatoes with brown butter and herb sourcream

Rekommenderat vin / wine recommendation:

JDomaine de Sénéchaux Chateauneuf-du-Pape

SUOVAS PÅ VÅRT SÄTT / OUR VERSION OF SUOVAS.....445 KR

Stekt rökt reninnanlår med gräddsås, shiitake, lingon och picklade granskott. Serveras med örtrostad potatis

Pan fried smoked reindeer inner thigh with brown cream sauce, shiitake, lingonberries and pickled pine shoots. Served with herb roasted potatoes

Rekommenderat vin / wine recommendation: Llebre Costers del Segre (Tempranillo)

EFTERRÄTTER / DESSERTS

BLÅBÄR & CHOKLAD / BLUEBERRIES & CHOCOLATE.....155 KR

Maräng, marinerad blåbärscoulis och mörk chokladglass

Meringue, marinated blueberry coulis and dark chocolate ice cream

Rekommenderad vin / wine recommendation: Vallado 10 YO

HJORTRON, VANILJ & HALLON / CLOUDBERRIES, VANILLA & RASPBERRIES...165 KR

Karamelliserad sockerkaka med vaniljkräm, marinerade hjortron

och hallonglass

Caramelized sponge cake with vanilla cream, marinated

cloudberries and raspberry ice cream

Rekommenderat vin / wine recommendation: Gruner Veltliner Eiswein 2021

ÄPPLE & KANEL / APPLE & CINNAMON.....155 KR

Karamelliserad äppelterriner, kanelkolasås, vaniljmousse, bär och

hasselnötter

Caramelized Swedish apple terrine with cinnamon caramel, vanilla

mousse, berries and hazelnuts

Rekommenderat vin / wine recommendation: Vidal Fleury Muscat de Beaumes de Venise 2021

PETIT FOURS.....175 KR

Våra små sötsaker (5 stycken)

Our little sweet treats (5 pieces)

Har du allergier eller funderingar om våra ingredienser, fråga gärna vår personal.

If you have allergies or questions about our ingredients, please feel free to ask our staff.

BARNMENY / KIDS MENU

KÖTTBULLAR / MEATBALLS125 kr

Köttbullar, gräddsås, lingon och potatismos

Swedish meatballs, cream sauce, lingonberries and potatoe purée

PASTA.....125 kr

Pasta med köttfärssås och parmesan

Pasta with meat sauce and parmesan

PANNKAKOR / PANCAKES.....95 kr

Pannkakor, serveras med sylt och vispgrädde

Pancakes, served with jam and whipped cream

*Har du allergier eller funderingar om våra ingredienser, fråga gärna vår personal.
If you have allergies or questions about our ingredients, please feel free to ask our staff.*

ISMENY / ICEMENU

AMUSE BOUCHE

ARCTIC MEMORIES SERVED ON ICE

Svamptartar med lingon och örtmajonnäs

Syrlig creme fraiche-tryffel med picklad rödlök, Kalix löjrom och dill

Renblodsmacaron med lökmousse och havtorn

Mushroom tartar with lingonberries and herb mayonnaise

Citric creme fraiche truffle with pickled red onions, Kalix löjrom and dill

Bloody reindeer macaron with onion mousse and sea buckthorn

FÖRRÄTT / STARTER

NORDIC WATERS

Tartar av regnbåge i texturer med sin rom, rödbetsvinäggrett,

citrus- och dilluft och krutonger

Tartar of rainbow trout in textures with its roe, beetroot vinaigrette,

citrus-dill air and croutons

HUVUDRÄTT / MAIN COURSE

ALONG THE REINDEER TRAIL

Smörstekt lokal reninnerfilé med rödvins- och lingonsås, picklad svamp, getost och potatiskroketter

Butter fried local reindeer inner thigh with red wine-lingonberry sauce,

pickled mushrooms, goat cheese and potato croquettes

EFTERRÄTT / DESSERT

FROSTED TREASURES

Rostat äpple med enbär, marinerade hjortron, hasselnötter, vit chokladsnö och clementinsorbet

Roasted apple with juniper berries, marinated cloudberry, hazelnuts, white chocolate snow and clementine sorbet

Pris 1395 SEK. Ismenyn måste förbeställas senast kl 16.00 samma dag.

Price: 1395 SEK. The Ice Menu has to be pre-ordered before 4 pm on the same day.

VEGETARISK ISMENY / VEGETARIAN ICE MENU

AMUSE BOUCHE

ARCTIC MEMORIES SERVED ON ICE

Svamptartar med lingon och örtmajonnäs

Syrlig creme fraiche-tryffel med picklad rödlök, tångcaviar och dill

Rödbetsmacaron med lökmousse och havtorn

Mushroom tartar with lingonberries and herb mayonnaise

Citric creme fraiche truffle with pickled red onions, seaweed caviar and dill

Beetroot macaron with onion mousse and sea buckthorn

FÖRRÄTT / STARTER

NORDIC WATERS

Tartar av höstens grönsaker i texturer med senapsfrön, rödbetsvinägrett, citrus- och dilluft och krutonger

Tartar of autumn vegetables in textures with mustard seed caviar, beetroot vinaigrette, citrus-dill air and croutons

HUVUDRÄTT / MAIN COURSE

ALONG THE REINDEER TRAIL

Stekt svamp med brun gräddsås, lingon, steklök, getostkräm och potatiskroketter

Pan fried mushroom mix with brown cream sauce, lingonberries, steak onions, goat cheese cream and potato croquettes

EFTERRÄTT / DESSERT

FROSTED TREASURES

Rostat äpple med enbär, marinerade hjortron, hasselnötter, vit chokladsnö och klementinsorbet

Roasted apple with juniper berries, marinated cloudbberries, hazelnuts, white chocolate snow and clementine sorbet

Pris 1395 SEK. Ismenyn måste förbeställas senast kl 16.00 samma dag.

Price: 1395 SEK. The Ice Menu has to be pre-ordered before 4 pm on the same day.

VINLISTA / WINE LIST

MOUSSERANDE VIN / SPARKLING WINE

GLAS / FLASKA

Codorníu Ecológica Brut, Catalonia, Spain.....	125 / 750 kr
Louis Roederer Théophile Brut NV, Champagne, France.....	225 / 1350 kr

VITT VIN / WHITE WINE

La Méridionale Blanc, Languedoc-Rousillon, France.....	140 / 590 kr
Dopff au Moulin Pinot Gris 2023, Alsace, France.....	165 / 790 kr
Chablis Les Chanoines 2022, Chablis, France.....	210 / 1050
Sancerre La Perrière 2022, Loire, France.....	195 / 950 kr

RÖTT VIN / RED WINE

La Méridionale Rouge, Languedoc-Rousillon, France.....	140 / 590 kr
Château Gloria Esprit de Gloria 2019, Saint-Julian, Bordeaux, France.....	250 / 1250 kr
Maison Les Alexandrins Côtes du Rhône Rouge 2022, Rhône, France.....	195 / 950
Llebre Tomàs Cusiné Costers Del Segre, Catalonia.....	165 / 790 kr
Ca'del Baio Langhe Nebbiolo Red Label 2023, Piedmont, Italy.....	200 / 985 kr
Il Falchetto Pinot Nero 2019, Piedmont, Italy.....	205 / 1025 kr

VINLISTA / WINE LIST

CHAMPAGNE	PRIS
Boizel Joyau Brut 1996, Champagne, France.....	2995 kr
Egly-Ouriet Brut Grand Cru Champagne, France.....	3115 kr
Dom Perignon 2013, Champagne, France.....	4995 kr
Louis Roederer Cristal 2015, Champagne, France.....	6000 kr
Louis Roederer Théophile Brut NV, Champagne, France.....	1350 kr
Louis Roederer Brut Premier NV Magnum, Champagne, France.....	2550 kr
VITT VIN / WHITE WINE	
Boutinot La Fleur Solitaire CdR Blanc 2021 Rhône, France.....	590 kr
Jean-Luc Colombo Cotes du Rhone La Redonne, Rhône, France.....	795 kr
Domaine Bourillon Dorléans La Coulée d’Argent Sec Vieilles Vignes Vouvray.....	850 kr
2014, Loire, France	
Domaine A. Cailbourdin Les Cris Pouilly-Fumé 2020 Loire, France.....	875 kr
Trimbach Riesling Reserve 2022, Alsace France.....	890 kr
Chaland Jean-Marie Viré-Clessé Clos du Buc 2022, Bourgogne, France.....	1195 kr
Domaine Jules Desjournays Pouilly-Vinzelles Les Longeays 2018, Burgundy, France.....	1395 kr
Bolla Le Tufaie Soave Superior 2020 DOCG Veneto, Italy.....	670 kr
Vigneti delle Dolomiti IGT Vign’Asmara 2019 Conti Bossi Fedrigotti, Trentino, Italy.....	710 kr
Bodegas Finca La Capilla 2020 Blanco, Rueda, Spain.....	690 kr
Kenwood Six Ridges Chardonnay Russian River, USA.....	920 kr
Seven Springs Chardonnay 2019 Oregon, USA.....	1350 kr

VINLISTA / WINE LIST

RÖTT VIN / RED WINE	PRIS
Laurent Perrachon Cru Morgon "Corcelette"2023, Beaujolais, France.....	720 kr
Maison Les Alexandrins Côtes du Rhône Rouge 2022, Rhône, France.....	950 kr
Domaine de Sénéchaux 2020 Châteauneuf-du Pape, Rhône, France.....	1100 kr
Château Gloria Esprit de Gloria 2019, Saint-Julian, Bordeaux, France.....	1250 kr
Lucien Le Moine Clos de la Roche Grand Cru 2011, Burgundy, France.....	5200 kr
Weingut Friedrich Becker Pinot Noir 2014 Pfalz, Germany.....	750 kr
Seghesio Zinfandel 2021 Sonoma County; USA.....	870 kr
Angeline California Pinot Noir 2022 Angeline Wineri, California, USA.....	950 kr
Calera Pinot Noir 2022 Central Coast USA.....	950 kr
Ca'del Baio Langhe Nebbiolo Red Label 2023, Piedmont, Italy.....	985 kr
Il Falchetto Pinot Nero 2019, Piedmont, Italy.....	1025 kr

DRYCK / DRINKS

ÖL & CIDER / BEER & CIDER

PRIS

Islager ICEHOTEL, Kiruna Bryggeri 4,9%, 33 cl.....	110 kr
Hviit American Wheat, Kiruna Bryggeri, 5,2%, 33 cl.....	110 kr
rIPA, Kiruna Brygger, 6,3%, 33 cl.....	110 kr

Precis som ICEHOTEL görs Kiruna Bryggeris öl på vatten från Torne Älv, och bryggs bara några mil från hotellet.

Just like ICEHOTEL, Kiruna Bryggeri make their beer with water from the Torne River, and is brewed just a few miles from the hotel.

Kiviks Eko Äppelcider 4,5%.....	90 kr
---------------------------------	-------

ALKOHOLFRITT / NON-ALCOHOLIC

PRIS

Coca Cola / Coca Cola Zero.....	40 kr
Brutal Brewing Ship Full of IPA 0,0.....	65 kr
Richard Juhlin Blanc de Blanc, France.....	95 kr
Apelsinjuice / Orange juice.....	50 kr
Äppeljuice / Apple juice.....	50 kr
Vildsoda Hjortron, Nyckelbryggerier.....	95 kr
Vildsoda Blåbär, Nyckelbryggerier.....	95 kr
Vildsoda Lingon, Nyckelbryggerier.....	95 kr