

FÖRRÄTTER / STARTERS

CAESAR WITH PLUMA / CEASAR MED PLUMA

Romansallad, Västerbottenostkräm, tomater, picklad lök, grillad pluma (fläskbog) och krutonger
Romaine lettuce, Västerbotten cheese cream, tomatoes, pickled onion, grilled pluma (pork shoulder) and croutons

185 kr

VEGETARISK GAHKKU / VEGETARIAN GAHKKU

Grillad ghakku med sallad, rödbetskroketter, hummus, rostade hasselnötter och pickles
Grilled ghakku with salad, beetroot croquettes, hummus, roasted hazelnuts and pickles

185 kr

SKAGENGAHKKU / SKAGEN GAHKKU

Grillad ghakku med skagenröra och rödlök
Grilled ghakku with skagen (shrimp salad) and red onion

195 kr

BJÖRNGAHHKKU / BEAR GAHKKU

Grillad ghakku med sallad, pulled bear, rödlök och marinerade lingon
Grilled ghakku with salad, pulled bear, red onion and marinated lingonberries

215 kr

SVAMPSOPPA / MUSHROOM SOUP

Svampsoppa med stekt och picklad svamp, rostat bröd och aioli
Mushroom soup with fried and pickled mushrooms, toasted bread and aioli

175 kr

CHARKBRICKA (FÖR 2) / CHARCUTERIE BOARD (FOR 2)

Älg- och renkorv, Västerbotten- och Wrångebäcksost, serveras med hårt bröd, valnötter och marmelad
Moose and reindeer sausage, Västerbotten and Wrångebäck cheese, served with crispy bread, walnuts and marmelate

315 kr

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

HUVUDRÄTTER / MAINS

VEGETARISK CHORIZO / VEGGIE CHORIZO

Vegetarisk chorizo med potatis boulangere och aioli eller chilimajonnäs

Veggie chorizo sausage with potato boulangere and aioli or chili mayonnaise

235 kr

GRILLAD HALLOUMIBURGARE / GRILLED HALLOUMI BURGER

Grillad halloumi, senapsmajonnäs, tomat, romansallad och picklad rödlök

Serveras med rustika pommes frites och aioli eller chilimajonnäs

Grilled halloumi, mustard mayonnaise, tomato, romaine lettuce and pickled red onion

Served with rustic French fries and aioli or chili mayonnaise

255 kr

HAMBURGARE / HAMBURGER

180 g grillad burgare (100% svenskt nötkött), senapsmajonnäs, tomat, romansallad, picklad röd lök och cheddarost. Serveras med rustika pommes frites och aioli eller chilimajonnäs

180 g grilled burger (100% Swedish beef), mustard mayonnaise, tomato, romaine lettuce, pickled red onions and cheddar cheese. Served with rustic French fries and aioli or chili mayonnaise

295 kr

GRILLAD REGNBÅGE / GRILLED RAINBOW TROUT

Grillad regnbåge med vitvinssås och rotfrukter

Grilled rainbow trout with white wine sauce and root vegetables

295 kr

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

HUVUDRÄTTER / MAINS

GRILLAD KYCKLING / GRILLED CHICKEN

En halv grillad svensk kyckling med honungsgläze, rustika pommes frites och aioli eller chilimajonnäs

Half a grilled Swedish chicken with a honey glaze, rustic French fries and aioli or chili mayonnaise

275 kr

ÄLGKÖTTBULLAR / MOOSE MEATBALLS

Älgköttbullar med gräddsås, potatispuré, marinerade lingon och pressgurka

Moose meatballs with cream sauce, potato puree, marinated lingonberries and pickled cucumber

295 kr

RENSUOVAS / REINDEER SUOVAS

Rensouvas med gräddsås, lök, shiitake, potatispuré och marinerade lingon

Reindeer souvas with cream sauce, onions, shiitake, potato puree and marinated lingonberries

375 kr

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

PIZZA

OST / CHEESE

Tomatsås, mozzarella, cheddar, blåmögelost och Västerbottenost
Tomato sauce, mozzarella, cheddar, blue cheese and Västerbotten cheese

235 kr

SVAMP / MUSHROOMS

Tomatsås, mozzarella, cheddar och en mix av svamp
Tomato sauce, mozzarella, cheddar and a mix of different mushrooms

265 kr

REN / REINDEER

Tomatsås, mozzarella, cheddar, renstek, ruccola och lök
Tomato sauce, mozzarella, cheddar, reindeer steak, arugula and onion

275 kr

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

BARNMENY / KIDS MENU

PANNKAKOR / PANCAKES

Pannkakor med vispgrädde och hallonsylt
Pancakes with whipped cream and raspberry jam

95 kr

BARNPIZZA / KIDS PIZZA

Tomatsås, mozzarella och cheddar
Tomato sauce, mozzarella and cheddar

115 kr

BARNBURGARE / KIDS BURGER

100 g grillad burgare (100% svenskt nötkött) med cheddarost och rustika pommes frites
100 g grilled burger (100% Swedish beef) with cheddar cheese and with rustic French fries

125 kr

KÖTTBULLAR / MEATBALLS

Älgköttbullar, gräddsås, potatispuré och marinerade lingon
Moose meatballs, cream sauce, potato puree and marinated lingonberries

125 kr

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

EFTERRÄTTER / DESSERTS

BLÅBÄRSPAJ / BLUEBERRY PIE

Varm blåbärspaj med vaniljsås
Warm blueberry pie with vanilla sauce

135 kr

CHOKLADTRYFFLAR / CHOCOLATE TRUFFLES

Mörk chokladtryffel med lingon
Dark chocolate truffles with lingonberries

155 kr

VECKANS KAKA / CAKE OF THE WEEK

Vänligen fråga personalen om vad veckans kaka är
Please ask the staff what the cake of the week is

155 kr

DAGENS SORBET / SORBET OF THE DAY

Vänligen fråga personalen om vad dagens sorbet är
Please ask the staff what the sorbet of the day is

135 kr

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

VINLISTA / WINE LIST

MOUSSERANDE VIN / SPARKLING WINE

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

VITT VIN / WHITE WINE

La Méridionale Blanc <i>Languedoc-Rousillon, France</i>	140 / 590 kr
Dopff au Moulin Pinot Gris 2023 <i>Alsace, France</i>	165 / 790 kr
Chablis Les Chanoines 2022 <i>Chablis, France</i>	210 / 1050 kr

RÖTT VIN / RED WINE

Maison Les Alexandrins Côtes du Rhône Rouge 2022 <i>Rhône France</i>	195 / 950 kr
Llebre Thomàs Cusiné Costers Del Segre <i>Catalonia</i>	165 / 790 kr
La Méridionale Rouge <i>Languedoc-Rousillon, France</i>	140 / 590 kr

DRYCK / DRINKS

ÖL & CIDER / BEER & CIDER

Islager ICEHOTEL, Kiruna Bryggeri, 4,9%, 33cl	110 kr
Hviit American Wheat, Kiruna Bryggeri, 5,2%, 33 cl	110 kr
Double Oat Seven DIPA, Kiruna Bryggeri, 8,4, 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's beers are made with water from the Torne River, and it's brewed just a few miles from the hotel.

Melleruds Utmärkta Pilsner Eko, 4,5%, 33 cl	85 kr
Kiviks Eko Äppelcider, 4,5%, 33 cl	90 kr

ALKOHOLFRITT / NON-ALCOHOLIC

Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite, 30 cl	35 kr
Richard Juhlin Blanc de Blanc, France	95 kr
Ship Full of IPA, Brutal Brewing	65 kr
Juice (orange / lingonberry / passionfruit)	40 kr

KAFFE & TE / COFFE & TEA

Bryggkaffe / Brew coffee	35 kr
Te / Tea	35 kr