

# 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.

## TRE RÄTTERS MENY / THREE COURSE MENU

### SKAGEN / THE SKAGEN

Vår version av en svensk klassiker. Krämig skagenröra med handskalade räkor, majonnäs, senap, pepparrot, citron, dill och rom. Serveras med smörad, grillad gahkku.

*Our version of the Swedish classic. Creamy salad of hand peeled shrimps, mayonnaise, mustard, horseradish, lemon, dill and roe. Served with buttered, grilled gahkku.*

### RENSUOVAS / REINDEER SUOVAS

Rökt ren med gräddsås, svamp, karamelliserad lök och marinerade lingon. Serveras med potatispuré.

*Smoked reindeer with cream sauce, mushrooms, caramelized onions and marinated lingonberries. Served with potato puree.*

### RABARBER / RHUBARB

Rabarber med rågsmulor, älggrässirap och hallonsorbet.

*Rhubarb with rye crumble, meadowsweet syrup and strawberry sorbet.*

## FÖRRÄTTER / STARTERS

GRILLAD HJÄRTSALLAD / GRILLED HEART SALAD.....185 KR

Grillad hjärtsallad med rökt gräddfilsdressing, picklad lök och svamp, rågsmulor, öringrom och Wrångebäckostsnö.

*Grilled gem salad with smoked sour cream dressing, pickled onions and mushrooms, rye crumbs, trout roe and Wrångebäck cheese snow.*

SKAGEN / THE SKAGEN.....215 KR

Vår version av en svensk klassiker. Krämig skagenröra med handskalade räkor, majonnäs, senap, pepparrot, citron, dill och rom. Serveras med smörat, grillat gahkkubröd.

*Our version of the Swedish classic. Creamy salad of hand peeled shrimps, mayonnaise, mustard, horseradish, lemon, dill and roe. Served with buttered, grilled gahkku bread.*

RENTARTAR / REINDEER TARTAR.....225 KR

Handskuret reninnanlår, gräslök, enbär, krämig äggula, jordärtskockschips och Wrångebäckost.

*Handcut reindeer inner thigh, chives, juniper berry, creamy egg yolk, sunchoke chips and Wrångebäck cheese.*

*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

SVAMPCONSOMMÉ / MUSHROOM CONSOMMÉ.....195 KR

Svamp, saltat och rökt renhjärta serverat med svampconsommé och tallolja.

*Mushrooms, salted and smoked reindeer heart served with a mushroom  
consommé and pine oil.*

GRILLADE BLÅMUSSLOR / GRILLED BLUE MUSSELS.....195 KR

Grillade svenska blåmusslor med en chili- och cidersås och citron.

Serveras med pommes frites och en brynt smör-aioli.

*Grilled Swedish blue mussels with a chili and cider sauce, and lemon.  
Served with fries and a browned butter aioli.*

ÄLGPAJ / MOOSE PIE.....205 KR

Paj med älg, lök, rostad paprika, Almnäs Tegelost och en Nordisk chimichurri.

*Pie made with moose, onions, roasted bell peppers, Almnäs Tegel cheese  
and a Nordic chimichurri.*

## VARMRÄTTER / MAINS

VEGETARISKA KÅLDOLMAR / VEGETARIAN CABBAGE ROLLS.....285 KR

Grillade kåldolmar av savoykål, svamp och korn, med rotselleripuré och lingon.  
Serveras med dillkokt potatis.

*Grilled cabbage rolls of savoy cabbage, mushrooms and barley, with celeriac puree and lingon. Served with dill boiled potatoes.*

VEGETARISK SUOVAS / VEGETARIAN SUOVAS.....295 KR

Vegetariskt sojaprotein med gräddsås, karamelliserad lök, svamp och lingon.  
Serveras med potatispuré.

*Vegetarian soy protein with creamy sauce, caramelized onions, mushrooms and lingonberries. Served with potato puree.*

FJÄLLRÖDING / ARCTIC CHAR.....395 KR

Flammad röding med blåmusselvelouté, öringrom, anis- och dillolja. Serveras med dillkokt potatis.

*Skin flamed Arctic char, blue mussel velouté, trout roe and anise-dill oil. Served with dill boiled potatoes.*

GÖS / PIKE PERCH.....425 KR

Gös med grillad spetskål och krusbärssås, marinerad fänkål och rostade hasselnötter. Serveras med dillkokt potatis.

*Pike perch with grilled point cabbage and gooseberry sauce, marinated fennel, and roasted hazelnuts. Served with dill boiled potatoes.*

*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

ÄLGKÖTTBULLAR / MOOSE MEATBALLS.....385 KR  
Svenska älgköttbullar med gräddsås, lingon, picklad gurka och potatispuré.  
*Swedish moose meatballs with cream sauce, lingon, pickled cucumber and potato puree.*

ANGUSSTEK / ANGUS STEAK.....445 KR  
Smörstekt 220g ryggbiff av Black Angus med rödvins- och lingonsås och flammad säsongssallad. Serveras med rustika pommes frites.  
*Butter fried 220g Black Angus striploin with red wine and lingonberry sauce and a flamed seasonal salad. Served with rustic fries.*

RENSUOVAS / REINDEER SUOVAS.....425 KR  
Rökt ren med gräddsås, svamp, karamelliserad lök och marinerade lingon.  
Serveras med potatispuré.  
*Smoked reindeer with cream sauce, mushrooms, caramelized onions and marinated lingonberries. Served with potato puree.*

RENINNANLÅR / REINDEER INNER THIGH.....455 KR  
160g reninnanlår med enbärspanering, rödvins- och lingonsås, rotselleripuré och flammad sallad. Serveras med rustika pommes frites.  
*160g local reindeer inner thigh with a juniper berry crust, red wine and lingonberry sauce, celeriac puree and flamed salad. Served with rustic fries.*

## EFTERRÄTTER / DESSERTS

PALATE CLEANSER (INNAN DESSERTEN / PRE DESSERT).....85 KR

Havtornssorbet med dillolja.

*Sea buckthorn sorbet with dill oil.*

RABARBER / RHUBARB.....155 KR

Rabarber med rågsmulor, älggrässirap och hallonsorbet.

*Rhubarb with rye crumble, meadowsweet syrup and strawberry sorbet.*

HJORTRON / CLOUDBERRIES.....175 KR

Rostad sockerkaka, vaniljgrädde, hjortron och kålrabbisorbet.

*Toasted sponge cake, vanilla cream, cloudberry and kohlrabi sorbet.*

BLÅBÄR / BLUEBERRIES.....165 KR

Blåbär, kaffe, chokladganache, hasselnötssmulor, hyvlad is med smak av skogen och citronsst.

*Blueberries, coffee, chocolate ganache, hazelnut crumble, shaved ice with a taste of the forest and lemon zest.*

GLASS / ICE CREAM.....155 KR

Tre kulor av säsongens glass, serveras med bär.

*Three scoops of our seasonal ice cream, served with berries.*

*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

MINI SKAGEN ..... 135 kr

Krämig skagenröra med handskalade räkor, majonnäs, senap, pepparrot, citron, dill och rom. Serveras med smörat, grillat gahkkubröd.

*Creamy salad of hand peeled shrimps, mayonnaise, mustard, horseradish, lemon, dill and roe. Served with buttered, grilled gahkku bread.*

ÄLGKÖTTBULLAR / MOOSE MEATBALLS..... 135 kr

Älgköttbullar, gräddsås, lingon och potatismos.

Swedish moose meatballs, cream sauce, lingonberries and potato purée.

PASTA BOLOGNESE ..... 135 kr

Pasta med köttfärsås och parmesanost.

Pasta with bolognese sauce and parmesan cheese.

PANNKAKOR / PANCAKES..... 105 kr

Pannkakor, serveras med jordgubbssylt och vispgrädde

Pancakes, served with strawberry jam and whipped cream

GLASS / ICE CREAM ..... 95 kr

Två kulor av säsongens glass, serveras med bär.

*Two scoops of our seasonal ice cream, served with berries.*

*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

THREE SMALL BITES, SERVED ON A PIECE OF THE TORNE RIVER

Svamptartar, tartlett med öringrom och renblodsmacaron

*Mushroom tartar, trout roe tartlet and reindeer blood macaron*

GAHKKU & WILD GARLIC BUTTER

Grillat traditionellt samiskt bröd, serveras med ramslökssmör.

*Grilled traditional Sami bread, served with wild garlic butter.*

THE FOREST SOUP

Svampduxelle, saltat och rökt renhjärta serverat med svampconsommé.

*Mushroom duxelles, salted and smoked reindeer heart served with a mushroom consommé.*

FRESH WATERS

Gös lätt marinerad i havtorn, med lök, dill och pepparrot.

*Pike perch lightly marinated in sea buckthorn, with onions, dill and horseradish.*

THE REINDEER

Reninnanlår med enbärs crust, rödvins- och lingonsås, potatis, rotselleri, picklad svamp och grönkål.

*Reindeer inner thigh with a juniper berry crust, red wine and lingonberry sauce, potatoes, celeriac, pickled mushrooms and kale.*

BLUEBERRIES

Marinerade blåbär, kaffe, chokladganache, hasselnötssmulor, hyvlad is med smak av skogen och citronzest. Serveras på en tallrik av is, skördad 2026.

*Marinated blueberries, coffee, chocolate ganache, hazelnut crumble, shaved ice with a taste of the forest and lemon zest. Served on a plate of ice, harvested in 2026.*

*Pris 1495 kr / Price: 1495 kr*

*Barnmeny 595 kr / Kids Ice Menu 595 kr*

*Vinpaket 925 / Wine package 925*

## PESCETARISK ISMENY / PESCE TARIAN ICE MENU

THREE SMALL BITES, SERVED ON A PIECE OF THE TORNE RIVER

Svamptartar, tartlett med öringrom och rödbetsmacaron

*Mushroom tartar, trout roe tartlet and beetroot macaron*

GAHKKU & WILD GARLIC BUTTER

Grillat traditionellt samiskt bröd, serveras med ramslökssmör.

*Grilled traditional Sami bread, served with wild garlic butter.*

THE FOREST SOUP

Svampduxelle och rökt Västerbottenost serverat med svampconsommé.

*Mushroom duxelle and smoked Västerbotten cheese served with a mushroom consommé.*

FRESH WATERS

Gös lätt marinerad i havtorn, med lök, dill och pepparrot.

*Pike perch lightly marinated in sea buckthorn, with onions, dill and horseradish.*

ARCTIC CHAR

Grillad röding, dillpotatis, fänkål, öringrom och krusbärssås.

*Grilled Arctic char, dill potatoes, fennel, trout roe and gooseberry sauce.*

BLUEBERRIES

Marinerade blåbär, kaffe, chokladganache, hasselnötssmulor, hyvlad is med smak av skogen och citronzest. Serveras på en tallrik av is, skördad 2026.

*Marinated blueberries, coffee, chocolate ganache, hazelnut crumble, shaved ice with a taste of the forest and lemon zest. Served on a plate of ice, harvested in 2026.*

*Pris 1495 kr / Price: 1495 kr*

*Barnmeny 595 kr / Kids Ice Menu 595 kr*

*Vinpaket 925 / Wine package 925*

## VEGETARISK ISMENY / VEGETARIAN ICE MENU

THREE SMALL BITES, SERVED ON A PIECE OF THE TORNE RIVER

Svamptartar, tartlett med tångrom och rödbetsmacaron

*Mushroom tartar, seaweed caviar tartlet and beetroot macaron*

GAHKKU & WILD GARLIC BUTTER

Grillat traditionellt samiskt bröd, serveras med ramslökssmör.

*Grilled traditional Sami bread, served with wild garlic butter.*

THE FOREST SOUP

Svampduxelle och rökt Västerbottenost serverat med svampconsommé.

*Mushroom duxelle and smoked Västerbotten cheese served with a mushroom consommé.*

SPRING TEXTURES

Rädisor i olika texturer, havtorn, dill och pepparrot.

*Radishes in different textures, sea buckthorn, dill and horseradish.*

CABBAGE TENDERLOIN

Kål och svamp med enbärscrust, rödvins- och lingonsås, potatis, rotselleri, picklad svamp och grönkål.

*Cabbage and mushrooms with a juniper berry crust, red wine and lingonberry sauce, potatoes, celeriac, pickled mushrooms and kale.*

BLUEBERRIES

Marinerade blåbär, kaffe, chokladganache, hasselnötssmulor, hyvlad is med smak av skogen och citronzest. Serveras på en tallrik av is, skördad 2026.

*Marinated blueberries, coffee, chocolate ganache, hazelnut crumble, shaved ice with a taste of the forest and lemon zest. Served on a plate of ice, harvested in 2026.*

*Pris 1395 kr / Price: 1395 kr*

*Barnmeny 595 kr / Kids Ice Menu 595 kr*

*Vinpaket 925 / Wine package 925*

## SISTA FLASKORNA / LAST BOTTLES

### MOUSSERANDE VIN / SPARKLING WINE

PRIS

Moët & Chandon Imperial Brut Rose, Champagne, France.....	1495 kr
G.H. Mumm Le Rose, Champagne, France.....	1595 kr
Boizel Joyal de France Brut 1996, Champagne, France.....	2995 kr

### VITT VIN / WHITE WINE

Arilds Vingard Solaris 2020, Skane, Sweden.....	575 kr
Marcel Hugg Riesling Grand Cru Kanzlerberg 2017, Alsace, France.....	1195 kr
Zind-Humbrecht Pinot Gris Heimbouurg 2009, Alsace, France.....	1395 kr
Chateau de Chamirey Mercurey Blanc 2016, Bourgogne, France.....	955 kr
Jules Desjournays 'Les Longeays' AOC Pouilly-Vinzelles 2018, Bourgogne, France.....	1395 kr
Pieropan Calvarino Soave Classico DOC 2015, Veneto, Italy.....	1195 kr
Marqués de Cáceres La Capilla Sauvignon Blanc Verdejo 2020, Rueda, Spain.....	690 kr
Bodega Piedra Negra Gran Lurton Corte Friulano Uco Valley 2021, Mendoza.....	695 kr
Jordan Wine Estate Inspector Péringuey Chenin Blanc 2021, Stellenbosch, South Africa.....	1050 kr

### RÖTT VIN / RED WINE

Lucien Le Moine Clos de la Roche Grand Cru, Cote de Nuits, France.....	5275 kr
Château Cambriel 'Corbières Très Très Vieilles Vignes' 2007, Languedoc, France.....	695 kr
Paul Jaboulet Aîné Crozes Hermitage Rouge Les Jalets 2022, Rhone.....	1015 kr
Castello di Argiano Sesti Brunello di Montalcino DOCG 2013, Toscana, Italy.....	1995 kr
Castello di Argiano Sesti Phenomena Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2006.....	2225 kr
Tomassi 'Appassionato Graticcio Vino Rosso' 2019, Veneto, Italy.....	650 kr
Tomassi Amarone Della Valpolicella Classico DOCG 2016, Veneto, Italy.....	1495 kr
Serego Alighieri 'Vaio Armaron' Amarone Della Valpolicella Classico DOCG 2012.....	1795 kr
José Maria da Fonseca Hexagon Tinto 2008, Peninsula de Setúbal, Portugal.....	1495 kr
Cloudy Bay Te Wahi Pinot Noir 2011, Central Otago, New Zealand.....	2000 kr

# VINLISTA / WINE LIST

## MOUSSERANDE VIN / SPARKLING WINE

GLAS / FLASKA

Codorniu Ecologica Cava Brut, Penedes, Spain.....	125 / 750 kr
Louis Roederer Théophile Brut NV, Champagne, France.....	225 / 1350 kr

## VITT VIN / WHITE WINE

Vignobles Jeanjean La Meridionale Blanc, Languedoc, France.....	140 / 590 kr
Dopff au Moulin Pinot Gris 2023, Alsace, France.....	165 / 690 kr
Saget La Perrière AOC Sancerre 2022, Loire, France.....	195 / 950 kr
Laroche Les Chanoines AOC Chablis 2022, Bourgogne, France.....	210 / 1050 kr

## ROSÉVIN / ROSE WINE

Casina Corte, Vino Rosato "Matilde", Piemonte, Italy.....	160 / 790 kr
---	--------------

## RÖTT VIN / RED WINE

Vignobles Jeanjean La Meridionale Rouge, Languedoc, France.....	140 / 590 kr
Quinta Vale d. Maria Douro Superior DOC 2022, Douro, Spain.....	150 / 650 kr
Tomàs Cusiné 'Llebre' DO Costers del Segre 2022, Catalonia, Spain.....	165 / 690 kr
Familie Perrachon Bourgogne Pinot Noir 2023, Burgundy, France.....	175 / 875 kr
Giacomo Borgogno Barbera d'Alba Superiore 2023, Piemonte, Italy.....	250 / 1250 kr

## VINLISTA / WINE LIST

### CHAMPAGNE

PRIS

Boizel Joyal de France Brut 1996, Champagne.....	2995 kr
Egly-Ouriet Brut Grand Cru, Champagne.....	3115 kr
Dom Perignon Blanc 2013, Champagne.....	4995 kr
Louis Roederer Cristal 2015, Champagne.....	6000 kr
Louis Roederer Théophile Brut NV, Champagne.....	1350 kr
Louis Roederer Brut Premier NV Magnum, Champagne .....	2195 kr

### VITT VIN / WHITE WINE

Maison Trimbach Riesling Reserve 2022, Alsace, France.....	890 kr
Jean-Luc Colombo La Redonne AOC Cotes du Rhone 2021, Rhône, France.....	795 kr
Domaine Bourillon Dorleans La Coulee d'Argent AOC Vouvray 2014, Loire, France.....	890 kr
Massimo Lentsch Etna Bianco DOC Carricante 2023, Sicily, Italy.....	945 kr
Bassermann-Jordan Riesling Trocken 2024, Pfalz Germany.....	865 kr
Weingut Julius Riesling Mornstein 2023, Rheinhessen, Germany.....	945 kr
Huia Hunky Dory Sauvignon Blanc Eko 2024, Marlborough, New Zealand.....	865 kr
Evening Land Seven Springs Chardonnay Eola-Amity Hills Salem 2019, Oregon, USA.....	1395 kr

## VINLISTA / WINE LIST

### RÖTT VIN / RED WINE

PRIS

Château les Gravilles 'Renaissance' Haut-Médoc 2020, Bordeaux, France.....	900 kr
Maison Les Alexandrins AOC Cotes du Rhône 2022, Rhône, France.....	950 kr
Domaine Martin Chateau Peymartin Saint-Julien 2017, Bordeaux, France.....	985 kr
Château Laroque 'Les Tours de Laroque' Saint-Émilion GC 2019, Bordeaux, France.....	1150 kr
Château Picque 'Caillou' Pessac-Léognan 2021, Bordeaux, France.....	1350 kr
Chateau Le Puy Emilion 2022, Bordeaux, France.....	1695 kr
Louis Jadot 'Les Petits Monts' Vosne Romanée Premier Cru 2013, Bourgogne, France.....	5675 kr
Domaine des Senechaux AOC Chateauneuf-du-Pape 2020, Rhône, France.....	1125 kr
Brancaia Ilatraia Rosso IGT 2021, Toscana, Italy.....	2215 kr
Casina Corte Langhe Barbera 2021, Piemonte, Italy.....	1045 kr
Ca'del Baio Langhe Nebiollo Red Label 2023, Piemonte, Italy.....	825 kr
Borgogno Langhe Nebiollo 2023, Piemonte, Italy.....	2245 kr
Quinta Vale d. Maria Douro Superior DOC 2022, Douro, Portugal.....	645 kr
Seghesio Sonoma Zinfandel 2022, California, USA.....	870 kr
Calera Central Coast Pinot Noir 2022, California, USA.....	1100 kr

## DRYCK / DRINKS

### ÖL / BEER

PRIS

Islager ICEHOTEL, Kiruna Bryggeri 4,9%, 33 cl.....	110 kr
rIPA, Kiruna Bryggeri, 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.*

Melleruds Pilsner, EKO, 4,5 9%, 33 cl.....	85 kr
Mariestads Continental, Lager, 4,2%, 33 cl.....	80 kr
Bulldog Sitting IPA, Gotlands Bryggeri, 6,4 %, 33 cl.....	90 kr
Bulldog pale Ale, Gotlands Bryggeri, 5,0 %, 33 cl.....	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