

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.

COCTAILS

CLASSIC ICEHOTEL COCTAILS

PRIS

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

CLASSIC ICEHOTEL COCTAILS

PRIS

LAPLAND LEMONADE.....110 kr

Apple juice, lemon, honey syrup, tonic water

TRERÄTTERS / THREE COURSE DINNER

595 KR/PERSON, FRÅGA OM VEGETARISKT ALTERNATIV
SEK 595/PERSON, PLEASE ASK FOR VEGETARIAN OPTION

FÖRRÄTT / APPETIZER

TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, löjrom, majonnäs, pepparrot och dill serveras
på hembakt knäckebröd

TOAST SKAGEN

*Hand peeled shrimp, vendace roe, mayonnaise, horseradish and dill
served on home made crisp bread*

HUVUDRÄTT / MAIN COURSE

RENSOUVAS

Karamelliserad lök, rårörda lingon, potatispuré och gräddsås

REINDEER SOUVAS

Caramelized onion, lingonberries, potatoe puree and cream sauce

EFTERRÄTT / DESSERT

RABARBER

Rabarber, hallonsorbet och kaksmulor

RHUBARB

Rhubarb, raspberry sorbet and cookie crumbles

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

HJÄRTSALLAD185 kr

Lättgravad regnbåge, körsbärstomater, picklad rödlök, rädisa, krutonger och Angelicadressing

GEM LETTUCE

Lightly cured rainbow trout, cherry tomatoes, pickled red onion, radish, croutons and Angelica dressing

Kan serveras vegetarisk / Can be served vegetarian

PRIMÖRSOPPA185 kr

Vårens primörer, rökt renhjärta, krutonger, granskott

SPRING VEGETABLE SOUP

Spring vegetables, smoked reindeer heart, croutons, spruce shoots

Kan serveras vegetarisk / Can be served vegetarian

TOAST SKAGEN215 kr

Handskalade räkor, löjrom, majonnäs, pepparrot och dill serveras på hembakt knäckebröd

TOAST SKAGEN

Hand peeled shrimp, vendace roe, mayonnaise, horseradish and dill served on homemade crisp bread

RENTARTAR215 kr

Ren, krämig äggula, senapsfrö, jordärtskocka, Wrångebäckost, granskott och krasse

REINDEER TARTAR

Reindeer, creamy egg yolk, mustard seeds, artichoke, Wrångebäck cheese, spruce shoots and cress

*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

FJÄLLRÖDING425 kr

Fänkål, rädisa, Sandefjordsås, regnbågsrom och smörkokt dillpotatis

ARCTIC CHAR

Fennel, radish, Sandefjord sauce, trout roe, dill boiled potatoes

OXRYGG BLACK ANGUS, 220g.....435 kr

Vårens grönsaker, rödvinssås och örtrostad potatis

BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK, 220g

Spring vegetables, red wine sauce, herb roasted potatoes

SVENSK PLUMA.....325 kr

Persilja, citron, grön chili och örtrostad potatis

SWEDISH PLUMA

Parsley, lemon, green chili and herb roasted potatoes

RENSOUVAS.....425 kr

Karamelliserad lök, råörda lingon, potatispuré och gräddsås

REINDEER SOUVAS

Caramelized onion, lingonberries, potato purée, cream sauce

SHIITAKE & KÅL295 kr

Lingon, rostade hasselnötter, gräddsås och örtrostad potatis

SHIITAKE & CABBAGE

Lingonberries, roasted hazelnuts, cream sauce and herb roasted potatoes

ROSTAD BLOMKÅL.....275 kr

Rödbetspuré, karamelliserade valnötter, picklad kålrabbi och rostad potatis

ROASTED CAULIFLOWER

Beetroot puree, caramelized walnuts, pickles kohlrabi and roasted 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.

EFTERRÄTTER / DESSERTS

HJORTRON155 kr

Varma hjortron, rostad sockerkaka, vaniljkräm och hjortronglass

CLOUDBERRY

Warm cloudberries, toasted sponge cake, vanilla custard and cloudberry ice cream

RABARBER145 kr

Rabarber, hallonsorbet och kaksmulor

RHUBARB

Rhubarb, raspberry sorbet and cookie crumbles

CHOKLADMARÄNG155 kr

Choklarmaräng, gräddfilsglass och marinerade blåbär

CHOCOLATE MERINGUE

Chocolate meringue, sourcream ice cream and marinated blueberries

*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

KÖTTBULLAR125 kr

Köttbullar, gräddsås, lingon och potatismos

MEATBALLS

Swedish meatballs, cream sauce, lingonberries and potatoe purée

PASTA125 kr

Pasta med köttfärssås och parmesan

PASTA

Pasta with meat sauce and parmesan

PANNKAKOR95 kr

Pannkakor, serveras med sylt och vispgrädde

PANCAKES

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

EXPERIENCE THE ICE

Tre smakbitar gjorda med lokala ingredienser och arktisk inspiration
Löjrom, rentartar och renblodsmacaron

Three smaller bites made with local produce and Arctic inspiration
Vendace roe, reindeer tartar and reindeer blood macaron

FÖRRÄTT / STARTER

Lättrökt gös, gurkkaviar, pepparrotsskum, citrus och dill

Lightly smoked pike perch, cucumber caviar, horseradish foam, citrus and dill

HUVUDRÄTT / MAIN COURSE

Reninnanlår, selleri, rökt grädde, savoykål och lingonsky

Reindeer, celery root, smoked cream, savoy cabbage and lingonberry jus

EFTERRÄTT / DESSERT

Rabarber, vaniljmulor, kålrabbisorbet och oxalis

Rhubarb, vanilla crumble, kohlrabi sorbet and oxalis

ISMENYN MÅSTE FÖRBESTÄLLAS SENAST KL 16.00 SAMMA DAG
THE ICE MENU HAS TO BE PRE-ORDERED BEFORE 4PM ON THE SAME DAY

VEGETARISK ISMENY / VEGETARIAN ICE MENU

EXPERIENCE THE ICE

Tre smakbitar gjorda med lokala ingredienser och arktisk inspiration
Tångcaviar, rödbetstartar och lingonmacaron

*Three smaller bites made with local produce and Arctic inspiration
Seaweed caviar, beetroot tartar and lingonberry macaron*

FÖRRÄTT / STARTER

Lättrökt aubergine, gurkkaviar, pepparrotsskum, citrus och dill

Lightly smoked eggplant, cucumber caviar, horseradish foam, citrus and dill

HUVUDRÄTT / MAIN COURSE

Shiitake, gräddsås, marinerade lingon, rökt grädde, savoykål och selleripuré

*Shiitake, cream sauce, marinated lingonberries, smoked cream, savoy cabbage,
celery puree*

EFTERRÄTT / DESSERT

Rabarber, vaniljsmulor, kålrabbisorbet och oxalis

Rhubarb, vanilla crumble, kohlrabi sorbet and oxalis

ISMENYN MÅSTE FÖRBESTÄLLAS SENAST KL 16.00 SAMMA DAG
THE ICE MENU HAS TO BE PRE-ORDERED BEFORE 4PM 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
Cascina Corte Langhe Pinot Nero Piemonte, Italy.....	195 / 985 kr
Llebre Tomàs Cusiné Costers Del Segre, Catalonia.....	165 / 790 kr

VINLISTA / WINE LIST

CHAMPAGNE	PRIS
Ruinart, "R" de Ruinart Brut, Champagne, France.....	1650 kr
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
Chateau Labadie 2019 Côtes de Bourg Bordeaux, France.....	850 kr
Domaine Vincent Bougés Château Les Gravilles Renaissance 2020, Bordeaux, France.....	900 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 Laroque Les Tours de Laroque 2019 Grand Cru, Bordeaux, France.....	1150 kr
Château Gloria Esprit de Gloria 2019, Saint-Julian, Bordeaux, France.....	1250 kr
Chateau Picque-Caillou 2021 Pessac-Leognan, Bordeaux France.....	1350 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
Grohsmaul Spätburgunder 2016 Rheinhessen, Germany.....	860 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

DRYCK / DRINKS

ÖL & CIDER / BEER & CIDER

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
Jukkasjärvi Cider Bluberry 4,5%.....	90 kr
Jukkasjärvi Cider Cloudberry 4,5%.....	90 kr

ALKOHOLFRITT / NON-ALCOHOLIC

PRIS

Coca Cola / Coca Cola Zero.....	40 kr
Two Face Soda Gnom/Beaver (gröna krusbär / gooseberry).....	65 kr
Two Face Soda Slug/Code Cherry (körsbär & älggräs / cherry & meadowsweet).....	65 kr
Two Face Soda Bear Ghost Bluberry Thyme (blåbär / blueberry).....	65 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