

# Rikedom runt knuten

Älvarna, bergen, skogen och myrarna i 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, forest 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.

**ICEHOTEL**

®

## FÖRRÄTTER

### **Rotfrukter 154 kr**

Betor / Jordärtskocka / Rotselleri / Kålrot  
*Jean-Luc Colombo Côtes du Rhône La Redonne 2020 – 170 kr*

### **Regnbågslax 189 kr**

Regnbågslax / Forellrom / Lingon / Rostad pepparrotscrème / Dillolja  
*Fernand Engel Pinot Gris Réserve 2021 – 145 kr*

### **Ren 229 kr**

Tartar av renfilé / Ljörom / Västerbottensost / Majonnäs på brynt smör / Mandelpotatischips  
*Domaine des Grandes Perrières Sancerre Blanc 2021 – 175 kr*

### **Älg 198 kr**

Sotad älgfilé / Lagrad äggula / Surdegships / Syltade granskott / Hasselnötsvinägrett  
*Faiveley Bourgogne Pinot Noir 2020 – 175 kr*

# HUVUDRÄTTER

## **Jordärtskocka och gråärter 239 kr**

Jordärtskocka / Gråärter / Svamp / Västerbottenscum  
*Georg Breuer Estate Lorch Riesling 2020 – 120 kr*

## **Kål 295 kr**

Variation av svensk kål / Gratinerat 63° ägg / Hasselnötter  
*Domaine des Grandes Perrières Sancerre Blanc 2021 – 175 kr*

## **Torsk 370 kr**

Ångad torskrygg / Sås med sik-, forell- och stenbitsrom / Sockertång / Rostad fänkål / Fänkålscrème  
*Pascal Bouchard Chablis 2020 – 145 kr*

## **Fjällröding 345 kr**

Stekt fjällröding / Svart smör / Silverlök / Mandelpotatis  
*Pascal Bouchard Chablis 2020 – 145 kr*

## **Ren Rydberg 425 kr**

Ren / Äggula / Lök / Senapscrème / Potatis  
*Finca Villacreces 2018 – 215 kr*

## **Älg 497 kr**

Älgytterfilé / Smörstekt svamp / Rökt blåbärssås / Enbärscrème / Rostad jordärtskocka  
*Francois Lurton L'Esprit de Chacayes 2018 – 205 kr*

## **ICEHOTEL Suovas 320 kr**

Rökt skav av ren och älg / Sotad lök / Syrad grädde med lingon / Granskott  
/ Rostad gräddsås / Svamp / Hemlagad gáhkku  
*Finca Villacreces 2018 – 215 kr*

## **Vildsvin 349 kr**

Vildsvinsfilé / Små morötter / Syrad rödkålspurée / Krispig kål / Sås på äpplen och Calvados  
*Faiveley Bourgogne Pinot Noir 2020 – 175 kr*

## EFTERRÄTTER

**Lingon / Kaffe / Karamell / Rom 149 kr**

*Petit Guiraud Sauternes 2016 – 135 kr*

**Blåbär / Gräddfil / Citron 156 kr**

*Fontaine Sauternes 2020 – 105 kr*

**Hallon / Vit choklad / Lakrits 149 kr**

*Leth Beerenauslese 2017 – 95 kr*

**Hjortron / Brynt smör / Hasselnötter 179 kr**

*Ceretto Moscato d'Asti – 85 kr*

**Petit Four 125 kr**

## STARTERS

### **Roots 154 kr**

Beetroots / Jerusalem artichoke / Celeriac / Rutabaga  
*Jean-Luc Colombo Côtes du Rhône La Redonne 2020 – 170 kr*

### **Rainbow trout 189 kr**

Rainbow trout / Rainbow trout roe / Lingonberry / Roasted horseradish cream / Dill oil  
*Fernand Engel Pinot Gris Réserve 2021 – 145 kr*

### **Reindeer 229 kr**

Reindeer tartar / Bleak roe / Cured cheese from Västerbotten / Brown butter mayo / Almond potato chips  
*Domaine des Grandes Perrières Sancerre Blanc 2021 – 175 kr*

### **Moose 198 kr**

Torched moose fillet / Cured egg yolk / Sourdough chips / Pickled spruce shoots / Hazelnut vinaigrette  
*Faiveley Bourgogne Pinot Noir 2020 – 175 kr*

## MAINS

### **Jerusalem artichokes and Swedish gray peas 239 kr**

Jerusalem artichokes / Swedish gray peas / Mushroom / Västerbotten cheese foam  
*Georg Breuer Estate Lorch Riesling 2020 – 120 kr*

### **Cabbage 295 kr**

Variation of Swedish cabbage / 63°C egg gratin / Hazelnuts  
*Domaine des Grandes Perrières Sancerre Blanc 2021 – 175 kr*

### **Cod 370 kr**

Steamed cod loin / Sauce with roe from whitefish, trout and lumpfish  
/ Sugar kelp / Roasted fennel / Fennel cream  
*Pascal Bouchard Chablis 2020 – 145 kr*

### **Arctic char 345 kr**

Sauteed arctic char / Black butter / Silver onions / Almond potatoes  
*Pascal Bouchard Chablis 2020 – 145 kr*

### **Reindeer Rydberg 425 kr**

Reindeer fillet / Egg yolk / Onion / Mustard cream / Potatoes  
*Finca Villacreces 2018 – 215 kr*

### **Moose 497 kr**

Moose tenderloin / Butter fried mushrooms / Smoked blueberry sauce  
/ Juniper cream / Roasted Jerusalem artichokes  
*Francois Lurton L'Esprit de Chacayes 2018 – 205 kr*

### **ICEHOTEL Suovas 320 kr**

Smoked slices of reindeer and moose / Charred onion / Sour cream with lingonberry  
/ Spruce shoots / Roasted cream sauce / Mushrooms / Homemade ghákku  
*Finca Villacreces 2018 – 215 kr*

### **Wild boar 349 kr**

Wild boar tenderloin / Small carrots / Sour red cabbage purée  
/ Crunchy cabbage / Apple and Calvados sauce  
*Faiveley Bourgogne Pinot Noir 2020 – 175 kr*

## DESSERTS

**Lingonberry / Coffee / Caramel / Rum 149 kr**

*Petit Guiraud Sauternes 2016 – 135 kr*

**Blueberry / Sour cream / Lemon 156 kr**

*Fontaine Sauternes 2020 – 105 kr*

**Raspberry / White chocolate / Licorice 149 kr**

*Leth Beerenauslese 2017 – 95 kr*

**Cloudberry / Brown butter / Hazelnut 179 kr**

*Ceretto Moscato d'Asti – 85 kr*

**Petit Four 125 kr**

## BARNMENY

### **Älgköttbullar 85 kr**

Potatispuré / Gräddsås / Lingonsylt

### **Pasta Bolognese 85 kr**

### **Pannkakor 85 kr**

Vispgrädde / Sylt

## KIDS' MENU

### **Moose meatballs 85 kr**

Potato puree / Cream sauce / Lingonberry jam

### **Pasta Bolognese 85 kr**

### **Pancakes 85 kr**

Whipped cream / Jam