

PIPI AN RESTAURANG CAMBANG CAMBANG CAMBANG

Now gone



Meny/*Menu*

Meny/Menu

Före maten/Before dinner

KLASSISKA COCKTAILS/CLASSIC COCKTAILS

AVIATION	145 SEK
Gin, marachino, citron/Gin, marachino, lemon	
OLD FASHIONED	145 SEK
Bourbon, socker, bitters/Bourbon, suger, bitters	
WHITE LADY	145 SEK
Gin, citron, ägg/Gin, lemon, egg	
MOSCOW MULE	145 SEK
Vodka, gingerbeer, lime/Vodka, gingerbeer, lime	
DAIQUIRI	145 SEK
Rom, lime, socker/Rom, lime, suger	
MARGARITA	145 SEK
Tequila, lime, salt/Tequila, lime, salt	

VÅRA EGNA COCKTAILS/OUR OWN COCKTAILS

ÄPPLIS	145 SEK
Äpple, banan, kanel / Apple, banana, cinnamon	
SEABUCKTORN	145 SEK
Havtorn, apelsin, enbär / Seabuckthorn, orange, juniper	
SUPERNOVA	145 SEK
Rom, blodapelsin, champagne / Rhum, blood orange, champagne	
FANCY WOLFPÄW	145 SEK
Vodka, socker, lingon / Vodka, suger, lingonberries	
BALOO BEAR	145 SEK
Enbär, blåbär, svartvinbär / Juniper, blueberries, black Currant	

Alla drinkar i meny innehåller alkohol men fråga oss så gör vi en utan alkohol till dig / All drinks in the menu contains alcohol but ask us and we do one without alcohol for you.

NÅGRA VINER/SOME WINES

Thierry et Chancelle, Cremant de Loire, Chenin Blanc	glas/glass	95 SEK
Michel Guignier, Macon villages, Chardonnay		125 SEK
Domain Servans, Jonas, Grenache		110 SEK

NÅGRA ÖL/SOME BEERS

Norrlands Ljusa ekologiska	40 cl/60 cl	53/69 SEK
Mariestad	50 cl	67 SEK
Wisby Great White vete IPA	33 cl	69 SEK

Förrätter/Starters

Aborre "Fish 'N Chips" friterad mandelpotatis, citron-majonäs och gröna ärtor
Perch Fish 'n' Chips fried almond potatoes, lemon mayonnaise and green peas

125 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Domain Bourdain, Loire, AOC Saumur Blanc *Chenin Blanc*.
425 SEK flaska/bottle, 100 SEK glas/glass

Eldat rökt reninnanlår med krämig risoni, gravade tomateroch parmesanost
Fire smoked reindeer topside served with a creamy risoni, pickled tomatoes & parmesan cheese

155 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Weninger Balf, Sopron, Balf, *Kekfrankos*
425 SEK flaska/bottle, 100 SEK glas/glass

Kalix löjrom på ostpaj från fjällko, rödlök och gräddfil
Kalix vendace roe, mountain-cow cheese quiche, red onion & sour cream

235 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

NV, Domain Bourdain, Loire Saumur, Cremant, *Chenin Blanc/Chardonnay/Grolleau*
425 SEK flaska/bottle, 95 SEK glas/glass

Starta kvällen med ett bubblande naturvin från Frankrike, Thierry et Chancelle, Cremant de Loire, Chenin Blanc. Tillsammans med torkad renkorv från Thornéus vilt.

Start the evening with a sparkling organic wine from France, Thierry et Chancelle, Cremant de Loire, Chenin Blanc, and dried reindeer from our local producer.

119 SEK

Huvudrätter/Main courses

Renfilé med hasselbackspotatis, sötpotatispuré & rökt sidfläsk
Reindeer fillet, crispy roasted potatoes, sweet potato puree & bacon

379 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Buondonno, Toscana, DOCG Chianti Classico, Riserva, Sangiovese. 495 SEK flaska/bottle, 110 SEK glas/glass

Bräserat älgskav smaksatt med njurfett från ren, potatismos & råörda lingon

Braised and sliced moose seasoned with reindeer kidney fat, mashed potatoes & lingonberries

195 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Jalon Pena Aldera, Iregua Valley, DOQ Rioja, Crianza, *Tempranillo/Graciano*. 495 SEK flaska/bottle, 110 SEK glas/glass

Ryggbiff med fransk grönsaks och svampragu smaksatt med timjan och vitlök samt stora vita bönor och rödvinssky
Short loin with French vegetable and mushroom ragu, seasoned with thyme & garlic, lima beans and red wine gravy

269 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Mouthes Le Bihan, Sud Ouest, AOC Côtes de Duras, Viellefont Rouge. *Merlot/Cabernet Sauv./Cabernet Fr./Malbec* 555 SEK flaska/bottle, 125 SEK glas/glass

Rödingfilé med pilgrimsmussla, rårika, lök, creme fraiche & ägg
Arctic char fillet, scallops, hash browns, onion, crème fraiche & egg

285 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Michel Guigner, Beaujolais, AOC Macon Village, *Chardonnay* 465 SEK flaska/bottle, 105 SEK glas/glass

Rimmad torsk med gräddkockt savojkål, purjolök, torkat fläsk samt pappardelle

Salted cod, creamed savoy cabbage, leeks, bacon chips & pappardelle pasta

275 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

Sybille Kuntz, Mosel, Qualitätswein Trocken, *Riesling* 525 SEK flaska/bottle, 115 SEK glas/glass

Ugnsbakad polenta med grillad zucchini, svamp, belugalinser och tomatsås
Baked polenta, grilled zucchini, mushrooms, beluga lentils & tomato sauce

175 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

La Felce, Ligurien, Monte dei Frati, *Vermentino* 395 SEK flaska/bottle, 95 SEK glas/glass



Menyförslag/ Menu Suggestion

5 RÄTTER/5 COURSE

Kalix lörrom på ostpaj från fjällko, rödlök och gräddfil
Kalix vendace roe with mountain-cow cheese quiche, red onion & sour cream

Rödingfilé med pilgrimsmussla, rårika, lök, creme fraiche och ägg
Arctic char fillet with scallops, hash browns, onion, crème fraiche & egg

Älg taco på samiskt tunnbröd
Moose taco with Sami flatbread

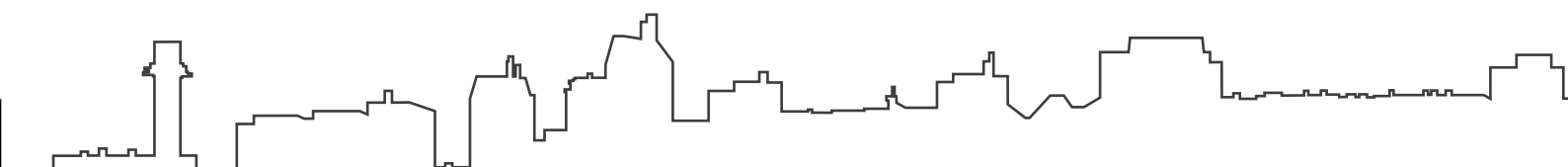
Eldat rökt reninnanlår med krämig risoni, gravade tomater & parmesanost
Fire smoked reindeer topside served with a creamy risoni, pickled tomatoes & parmesan cheese

Kryddig varm soppa på kråkbär och blåbär med svartvinbärsparfait, söta krutonger & torkade skogsbär
Spicy & warm crowsberry and blueberry soup, black currant parfait, sweet croutons & dried forest berries

695 SEK

Utvalda drycker/ Selected drinks

495 SEK



Desserter/Desserts

Cremé brûlé med hjortronmylta och friterad kaffeost från Jukkasjärvi

Cremé brûlé served with cloudberries and traditional fried coffee cheese from Jukkasjärvi

155 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

*Bernad Plageoles, AOC Gaillac Doux, **Ondenc***

95 SEK

Kryddig varm soppa på kråkbär och blåbär med svartvinbärsparfait, söta krutonger, samt torkade skogsbär

Spicy & warm crowsberry and blueberry soup, black currant parfait, sweet croutons & dried forest berries

135 SEK

Lingonglass med pistagemüsli och sultanrussin

Lingonberry ice cream with pistachio muesli & sultan raisins

125 SEK

Vi rekommenderar/We recommend:

*Domain Bourdain, Loire Saumur, Coteaux de Saumur **Chenin Blanc**. 95 SEK*



Avsluta kvällen med en god dessert...

För dig som vill ha något litet men sött så rekommenderar vi kockens hemmagjorda pralin och en espresso.

Finish the evening with a good dessert.

For those who want something small but sweet, we recommend chef's homemade coffee candy and an espresso.

57 SEK



Foto: Hans-Olof Utsi

The story of our food

Kiruna den 1 september 2002



VÄLKOMMEN TILL den spännande staden Kiruna där de svenska, samiska och torne-dalsfinska kulturerna möts.

Från vår trekulturella region kommer de flesta av våra råvaror och de berättar vi gärna mer om. Varje rätt har sin egen historia. Vi vet var renen strövat och var fisken fångats.

Maten tillagas med omsorg efter gamla recept som kryddas

med "nytänk" och influenser från olika delar av världen.

Restaurang Ripan strävar alltid efter att välja det mest miljövänliga och etiska alternativet. Kaffet är KRAV-märkt och vi har slutat med kolsyrat vatten på flaska.

Vårt mål är att ge dig en måltidsupplevelse för alla sinnen.

Welcome to the exciting city of Kiruna, where the Swedish, Sami and Torne Valley Finnish cultures meet.

Most of our produce comes from our three cultural regions, something we would like to tell you more about. Every dish has its own history. We know where the reindeer wandered and the fish were caught.

Our dishes are prepared with care, following traditional reci-

pes and spiced with new twists and influences from around the world.

Restaurang Ripan strives to always choose the most eco-friendly and ethical alternative. Our coffee is eco-certified and we no longer serve bottled carbonated water.

Our goal is to give you a dining experience that moves your senses.

Nu äter vi!

Álgge borrat!

Now we eat!

Nyt met syömä!


Slow Food® Sápmi

Vi värnar om miljön.
Camp Ripan är Svanenmärkt.
Camp Ripan care about the environment.
We have a the Nordic Ecolable licence
"Svanen" (the Swan).

