

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.



FÖRRÄTTER / STARTERS

HÖSTSOPPA 190 kr
Skördesäsongens soppa gjord på rotfrukter, svamp, krutonger, rökt renhjärta och en höstlig grönsaksbuljong.

AUTUMN SOUP

A soup for the harvesting season. Made of root vegetables, mushrooms, croutons, smoked reindeer heart and an autumnal vegetable broth.

Soppan kan serveras vegetarisk / The soup can be served vegetarian

MOROT 160 kr
Skivor av picklad morot med en örtemulsion, shiitakesvamp och krutonger.

CARROT

Slices of pickled carrot with an herb emulsion, shiitake mushrooms and croutons.

REGNBÅGE 190 kr
Regnbågsrullad med rostad pepparrotsgrädde. Toppad med lingoncoulis, rom från öring och dillolja.

RAINBOW TROUT

Roulade of rainbow trout and roasted horseradish cream. Topped with lingonberry coulis, trout caviar and dill oil.

RENTARTAR 230 kr
Finskuren ren, schalottenlök, kapris, picklad svamp och Wrångebäckost toppas med aioli, krutonger och havtornstuile.

REINDEER TARTAR

Finely chopped reindeer, shallot, capers, pickled mushroom and Wrångebäckost topped with aioli, croutons and sea buckthorn tuile.

*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

BLOMKÅL280 kr

Ugnsbakad blomkål och kål med en örtemulsion, hasselnötter, picklad fänkål och dillolja.

CAULIFLOWER

Baked cauliflower and cabbage with an herbal emulsion, hazelnuts, pickled fennel and dill oil.

FJÄLLRÖDING390 kr

Rödingfilé och potatis i krusbärssås. Serveras med rom från öring, picklad fänkål och gräslök.

ARCTIC CHAR

Arctic char filet with potatoes in a gooseberry sauce. Served with trout caviar, pickled fennel and chives.

SOUVAS - RÖKT REN330 kr

En lokal klassiker - Rökt renkött och gräddsås, potatispuré och marinerade lingon.

SOUVAS - SMOKED REINDEER

A classic local dish – Smoked reindeer and cream sauce, served with potatoe puree and marinated lingonberry.

SVENSK BIFFBURGARE290 kr

Biffburgare med sallad, Västerbottenost, aioli och picklad lök. Serveras med pommes frites.

SWEDISH BEEF BURGER

Beef burger with salad, Västerbottencheese, aioli and pickled onion. Served with French fries.

RENYTTERFILÉ490 kr

Renytterfilé, pommes Anna med Västerbottenost, rökt grädde, hjortroncoulis, krutonger av grönkål och rödvinssås.

REINDEER TENDERLOIN

Reindeer tenderloin served with Västerbotten cheese pommes Anna, smoked cream, cloudberry coulis, kale croutons and red wine sauce.

*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

GLASS 180 kr

Vaniljglass, serveras med säsongens bär och karamell.

ICECREAM

Vanilla ice cream served with seasonal berries and caramel.

BLÅBÄR 160 kr

Vispad pannacotta med smak och textur av blåbär.

BLUEBERRY

Whipped pannacotta with flavour and texture from blueberries.

PRALINER 1 för 35 kr, 3 för 90 kr

Mörk choklad

PRALINES

Dark chocolate

*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

4 RÄTTER 1295 KR/PERSON.
4 COURSES 1295 KR/PERSON.

EXPERIENCE THE ICE

Tre smakbitar gjorda med lokala ingredienser och inspiration.

Löjrom, rentartar och bloody macaron.

Three smaller bites made with local produce and inspiration.

Whitefish roe, reindeer tartar and bloody macaron.

FÖRRÄTT / STARTER

Lätt gravad regnbåge med sin rom. Serveras med krutonger, inlagd gurka, en örtemulsion, lingonrom och pepparrotsskum.

Lightly cured rainbow trout with its roe. Served with croutons, pickled cucumber, an herb emulsion, lingon caviar and horse radish air.

HUVUDRÄTT / MAIN COURSE

Renytterfilé, pommes Anna med västerbottenost, rökt grädde, hjortroncoulis, krutonger av grönkål och rödvinssås.

Reindeer tenderloin served with Västerbotten cheese pommes Anna, smoked cream, cloudberry coulis, kale croutons and red wine sauce.

EFTERRÄTT / DESSERT

Vaniljglass, karamell och hjortron serveras på is.

Vanilla ice cream, caramel and cloudberry served on ice.

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

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.



VEGETARISK ISMENY / VEGETARIAN ICE MENU

4 RÄTTER 1295 KR/PERSON.
4 COURSES 1295 KR/PERSON.

EXPERIENCE TO THE ICE

Tre smakbitar gjorda med lokal inspiration.
Tångcaviar, rödbetstartar och vegetarisk macaron.
Three smaller bites made with local inspiration.
Vegetarian caviar, beetroot tartar and veggie macaron

FÖRRÄTT / STARTER

Skivor av picklad morot, örtemulsion, shiitakesvamp och krutonger.
Slices of pickled carrot, herb emulsion, shiitake mushrooms and croutons.

HUVUDRÄTT / MAIN COURSE

Ugnsbakad blomkål och kål med en örtemulsion, hasselnötter, picklad fänkål och dillolja.
Baked cauliflower and cabbage with an herbal emulsion, hazelnuts, pickled fennel and dill oil.

EFTERRÄTT / DESSERT

Vaniljglass, karamell och hjortron serveras på is.
Vanilla ice cream, caramel and cloudberry served on ice.

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

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.



VINLISTA / WINE LIST

MOUSSERANDE VIN / SPARKLING WINE

CODORNÍU ECOLÓGICA BRUT	125 / 750 kr
Catalonia, Spain	
LOUIS ROEDERER THÉOPHILE BRUT NV	225 / 1350 kr
Champagne, France	
LOUIS ROEDERER CRISTAL 2015	6000 kr
Champagne, France	

VITT VIN / WHITE WINE

VERDICCHIO VILLA BIANCHI	140 / 590 kr
Italy	
FERNAND ENGEL RÉSERVE PINOT GRIS 2021	145 / 720 kr
Alsace, France	
CHABLIS LES CHANOINES 2022.....	210 / 1050 kr
Chablis, France	
SANCERRE LA PERRIÈRE 2022	195 / 950 kr
Loire, France	

RÖTT VIN / RED WINE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	140 / 590 kr
Italy	
LLEBRE TOMÀS CUSINÉ COSTERS DEL SEGRE	165 / 790 kr
Ribera del Duero, Spain	
LAURENT PERRACHON & FILS PINOT NOIR 2022	175 / 850 kr
Bourogne, France	
NEBBIOLO RED LABEL.....	195 / 985 kr
Piemonte-Langhe, Italy	
MAISON LES ALEXANDRINS CROZES-HERMITAGE ROUGE 2022....	250 / 1250 kr
Rhône, France	



AVEC / DIGESTIVE

GRAPPA

PRICE / CL

AZIENDA AGRICOLA MUSELLA.....	45 kr
Musella Grappa di Amarone	
DISTILLERIE JACOPO POLI	45 kr
PO'di Poli Moscato	

PORT WINE

PRICE / CL

Vallado 10 YO Tawny Port Quinta do Vallado Douro.....	25 kr
Vallado 30 YO Tawny Port Quinta do Vallado Douro.....	55 kr
Vallado 50 YO Tawny port Quinta do Vallado Douro.....	125 kr

COGNAC

PRICE / CL

HENNESSY VSOP	40 kr
HENNESSY VS.....	35 kr
GRÖNSTEDTS MONOPOL VSOP	35 kr
GRÖNSTEDTS XO	45 kr
MARTEL XO.....	80 kr
MARTEL VS.....	75 kr
RÉMY MARIN XO EXCELLENCE.....	35 kr



AVEC / DIGESTIVE

LIQUEUR	PRICE / CL
AMARETTO	25 kr
COINTREAU	25 kr
SÈVE FOURNIER	30 kr
BAILEYS.....	20 kr
DRAMBUIE	25 kr
BÉNÉDICTINE D:O:M.....	25 kr
LIMONCELLO	20 kr

RUM	PRICE / CL
RON ZACAPA 23 Y	45 kr
PLANTATION.....	25 kr
PLANTATION XO.....	40 kr

WHISKEY	PRICE / CL
FAMOUS GROUSE.....	25 kr
JAMESON	25 kr
GLENMORANGIE 10 Y	30 kr
GLENLIVET 12 Y.....	35 kr
GLENLIVET 21 Y.....	65 kr
LAPHROAIG 10 Y	35 kr
LAGAVULIN 16 Y	65 kr
HIGH COAST ÄLV	50 kr
HIGH COAST BERG	50 kr
HIGH COAST TIMMER	50 kr
BUNNAHABHAIN.....	60 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
DOUBLE OAT SEVEN DIPA, 8,4%, 33CL	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
----------------------------------	-------

ALKOHOLFRI DRYCK / NON-ALCOHOLIC

PEPSI / PEPSI MAX / ZINGO / 7UP 30 CL	35 kr
RICHARD JUHLIN BLANC DE BLANC, FRANKRIKE	95 kr
NON-ALCOHOLIC BEER	65 kr
JUICE (ORANGE / LINGONBERRY / PASSIONFRUIT).....	40 kr
SPARKLING TEA (RABARBER & FLÄDER).....	65 kr
TWO FACE SODA GNOM/BEAVER (GRÖNA KRUSBÄR)	65 kr
TWO FACE SODA SLUG/CODE CHERRY (KÖRSBÄR OCH ÄLGGRÄS) ...	65 kr
TWO FACE BEAR GHOST BLUEBERRY THYME SODA (BLÅBÄR).....	65 kr

KAFFE & TE / COFFEE & TEA

AMERICANO.....	40 kr
BREW COFFEE	35 kr
CAPPUCCINO.....	50 kr
CAFÉ LATTE	50 kr
ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO	40 / 50 kr
TEA	35 kr