

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

WINTERMUMMA.....175 kr
Calvados Boulard Grand Solage, rescued apples, ginger, cinnamon and cardamom

FROM MANHATTAN TO JUKKASJÄRVI.....175 kr
High Coast whiskey, aronia liqueur, winter bitter

NORRBOTTEN FIZZ.....175 kr
Gin Norrbottens Forest, lemon juice, sugar syrup, spruce tonic

GRAN SOUR.....175 kr
Jonas Bronck's spruce liqueur, lemon juice, cloudberry syrup, winter bitter

RÖNNBÄR SPRITZ.....175 kr
Jonas Bronck's rowanberry liqueur, cava, soda water

ARONIA NEGRONI.....175 kr
Gin Norrbottens, Jonas bronck's aronia liqueur, Campari

CLASSIC ICEHOTEL COCTAILS

PRIS

SNOWFLAKE.....110 kr
Cassis and blackcurrant puree, apple juice, almond syrup

FÖRRÄTTER / STARTERS

VINTERSOPPA 195 kr

Smörstekta rotfrukter, krutonger, picklade fläderfrön och rökt renhjärta.

Soppan kan serveras vegetarisk med Västerbottenost.

WINTER SOUP

Butter fried root vegetables, croutons, pickled elderflower seeds and smoked reindeer heart. The soup can be served vegetarian with smoked Västerbotten cheese or vegan.

RENTARTAR 235 kr

Rentartar av ryggbiff, kräm av äggula, senapsfrökaviar, lingonsirap, krutonger och Wrångebäckost.

REINDEER TARTAR

Reindeer tartar made of sirloin, egg yolk cream, mustard seed caviar, lingonberry syrup, croutons and Wrångebäck cheese.

VINTERSALLAD 195 kr

Rotfrukter i olika texturer, picklad rädisa, rostade hasselnötter, getostkräm och honungsvinägrett.

WINTER SALAD

Different textures of root vegetables, pickled radishes, roasted hazelnuts, goat cheese cream and honey vinaigrette.

*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

SKAGENTOAST..... 225 kr

Räkor i en syrlig pepparrotsmajonnäs, dill och Kalixlöjrom. Serveras med smörstekt bröd.

TOAST SKAGEN

Shrimp in a citric horseradish mayonnaise, dill and Kalix bleak roe. Served with butter toasted bread.

KALIXLÖJROM.....20g 225 kr / 40g 325 kr

Kalixlöjrom, vispad creme fraiche, rödlök, citron, dill och tunnbröd.

KALIX BLEAK ROE

Kalix bleak roe, whipped creme fraiche, red onion, lemon, dill and crisp bread.

*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

SHIITAKE & KÅL295 kr

Shiitake i gräddsås, marinerade lingon, rostad kål och hasselnötter. Serveras med örtrostad potatis.

SHIITAKE & CABBAGE

Shiitake in cream sauce, marinated lingonberries, roasted cabbage and hazelnuts. Served with herb roasted potatoes.

RÄTTIKA285 kr

Stekt rättika, glaserad kål, rökt getost och dillkokt potatis.

DAIKON

Pan fried daikon, glazed cabbage, smoked goat cheese and dill boiled potatoes.

TORSK375 kr

Torsk med en syrlig gräddsås, picklad kålrabbi, gurkolja och dillkokt potatis.

COD

Cod with a citric cream sauce, pickled kohlrabi, cucumber oil and dill boiled potatoes.

RÖDING425 kr

Stekt röding, krusbärssås, picklad sallad, regnbågsrom och dillkokt potatis.

ARCTIC CHAR

Pan fried arctic char, gooseberry sauce, pickled salad, trout caviar and 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

SVENSK PLUMA.....395 kr

Confiterad pluma (fläsk) med svartvinbärsglaze, rostad kål, vitlöksgräsdssås och örtrostad potatis.

SWEDISH PLUMA

Confit pluma pork with a blackcurrant glaze, roasted cabbage, garlic cream sauce and herb roasted potatoes.

RYGGBIFF.....435 kr

Smörstekt Angusryggbiff, rödvinsås, picklad sallad och örtrostad potatis.

SIRLOIN STEAK

Butter fried Angus sirloin steak, red wine sauce, pickled salad and herb roasted potatoes.

REN.....495 kr

Ren med lingonsås, kål, rökt getostkräm, ghakku, benmärgsmör och örtrostad potatis.

REINDEER

Reindeer with lingonberry sauce, winter cabbage, smoked goat cheese cream, ghakku, bone marrow butter and herb 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

BERG.....195 kr

Fjällfilparfait, kola- och havresmulor, chokladsmulor, hjortron och maräng.

MOUNTAIN

Fjällfil parfait, caramel oat crumble, chocolate crumble, cloudberry and meringue.

GIRON175 kr

Vaniljglass med lingon och smulor av "järn".

KIRUNA

Vanilla ice cream, lingonberries and "iron" crumble.

SKOG185 kr

Vit chokladparfait, knaprig kola, svartvinbärsmaräng, blåbär och lingon.

FOREST

White chocolate parfait, crunchy caramel, black currant meringue, blueberries and lingonberries.

ÄLV175 kr

Vaniljglass täckt av vit choklad, med svartvinbärssirap, marinerade svarta vinbär och maräng.

RIVER

Vanilla ice cream covered in white chocolate, with black currant syrup, marinated black currants and meringue.

*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

KÖTTBULLAR.....125 kr

Klassiska svenska köttbullar, gräddsås, lingon och potatispuré.

MEATBALLS

Classic Swedish meatballs, cream sauce, lingonberries and potatoe puree.

PASTA.....125 kr

Pasta med köttfärsås.

PASTA

Pasta with bolognese.

PANNKAKOR95 kr

Pannkakor, serveras med sylt.

PANCAKES

Pancakes, served with jam.

*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 fiskkrutonger, inlagd gurka, örtemulsion, lingonrom och pepparrotsskum.

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

HUVUDRÄTT / MAIN COURSE

Renytterfilé, pommés Anna med västerbottenost, rökt grädde, hjortroncoulis, krutonger av grönkål och rödvinsås.

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

EFTERRÄTT / DESSERT

Vaniljglass med skogsbärssorbet, täckt av bärmaräng.

Vanilla ice cream with forest berry sorbet, covered by a berry meringue.

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

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

EXPERIENCE 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

Shiitake i gräddsås, marinerade lingon och pommes Anna med Västerbottenost.

Shiitake in a cream sauce, marinated lingonberries and Västerbotten cheese pommes Anna.

EFTERRÄTT / DESSERT

Vaniljglass med skogsbärssorbet, täckt av bärmaräng.

Vanilla ice cream with forest berry sorbet, covered by a berry meringue.

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
Llebre Tomàs Cusiné Costers Del Segre, Catalonia.....	165 / 790 kr
Laurent Perrachon & Fils Pinot Noir 2022, Burgundy, France.....	195 / 985 kr
Brancaia Chianti Classico 2022, Tuscany, Italy.....	185 / 890 kr
Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Rouge 2022, Rhône, France.....	250 / 1250 kr

VINLISTA / WINE LIST

CHAMPAGNE

PRIS

Ruinart, "R" de Ruinart Brut, Champagne, France.....	1650 kr
Thierry Perrion Cuvée Prestige Grand Cru 2016, Champagne, France.....	1750 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 Rose Millesime 2012, Champagne, France.....	1750 kr
Louis Roederer Brut Premier NV Magnum, Champagne, France.....	2550 kr

VITT VIN / WHITE WINE

Jean-Luc Colombo Cotes du Rhone La Redonne, Rhône, France.....	795 kr
Blason de Bourgogne Mâcon-Villages Bourgogne, France.....	820 kr
Chaland Jean-Marie Viré-Clessé Clos du Buc 2022 Bourgogne, France.....	1195 kr
Weingut Julius Riesling Morstein 2020 Rheinhessen, Germany.....	850 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

Chateau Labadie 2019 Côtes de Bourg Bordeaux, France.....	850 kr
Château Gloria Esprit de Gloria 2019, Saint-Julian, Bordeaux, France.....	1250 kr
Chateau Picque-Caillou 2021 Pessac-Leognan, Bordeaux France.....	1350 kr
Domaine Newman Monthelie 2017 Cote de Beaune, Burgund France.....	950 kr
Domaine Taupenot-Merme Saint-Romain Rouge 2016, Burgund, France.....	1550 kr
Château des Jacques Moulin à Vent 2016 AOC Louis Jadot, Burgund, France.....	990 kr
Domaine de Sénéchaux 2020 Châteauneuf-du Pape, Rhône, France.....	1100 kr
Grohsmaul Spätburgunder 2016 Rheinhessen, Germany.....	860 kr
Kenwood Six Ridges Cabernet Sauvignon Sonoma County, USA.....	890 kr
Calera Pinot Noir 2022 Central Coast USA.....	950 kr
Seghesio Zinfandel 2021 Sonoma County; USA.....	870 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%, 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
---------------------------------	-------

ALKOHOLFRITT / NON-ALCOHOLIC

PRIS

Coca Cola / Coca Cola Zero.....	35 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 Bluerry 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