

Meny

HOTELL LAPPLAND

Köksmästare Erik Johansson
Varmt välkomna

Oh Yes!

FÖRRÄTTER STARTERS

Carpaccio på nötkött 165:-
Serveras med semitorkade lingon, syrade kantareller, pepprig rucola samt hyvlad parmesan

Beef carpaccio
Served with semi-dried lingonberries, pickled chanterelles, peppery rocket, and shaved parmesan

Borgogno Langhe Pinin, Italien 195:-

Variation på betor  125:-
Syrad, kokt beta med getostcreme, rostad hasselnöt samt rucola

Beetroot variation
Pickled, cooked beetroot with goat cheese cream, roasted hazelnuts, and rocket

Villa Maria Sauvignon Blanc, Nya Zeeland 185:-

Skagenröra  175:-
Pepparrot, dill, serveras med brioche och tomat salsa

Skagen mixture
Shrimps, horseradish and dill, served with brioche and tomato salsa

Lundén Riesling, Tyskland 175:-

Råbiff 185:-
Nötkött, svampemulsion, gravad äggula, rostade pinjenötter

Beef tartare
Beef, mushroom emulsion, cured egg yolk, roasted pine nuts

Montes Cabernet, Chile 170:-

Fördrink



DRY MARTINI 165:-
Gin, Vermouth, oliv

GIN & TONIC 165:-
- Malfy Pink Grape, Tonic Water, grape

- Hendricks, Tonic Water, gurka, svartpeppar

MARGARITA 165:-
Tequila, Cointreau, citronjuice

Bubbel

Andre Clouet Grande Reserve Nv
Louis Roederer Collection 244
Etienne Dumont Champagne
Pol Roger Brut Champagne
MVSA, Cava
Onbrina, Prosecco

GLAS\FLASKA
1220:-
1675:-
149/825:-
1295:-
139/759:-
139/759:-

Wowow!

VARMRÄTTER MAIN COURSE

Kalvytterfilé 325:-
Sotad kalvytterfilé, serveras med friterad bakpotatis, smörslungad bimi, pepparsmör, friterad ostron-skipling

Veal sirloin
Seared veal sirloin, served with fried baked potato, butter-tossed tenderstem broccoli, pepper butter, and fried oyster mushroom
Mondavi Pinot Noir, USA 190:-

Rödingfilé 275:-
Ungsbakad röding med primörer, friterad mandelpotatis, brynt smörskum, syrad stekt lök

Arctic char fillet
Oven-baked char with spring vegetables, fried almond potatoes, browned butter foam, and pickled fried onion

WMR Chardonnay Old Vine Chenin, Sydafrika 175:-

Vildsvin 325:-
Ungsbakad jordärtskocka, smörslungad morot, friterad grönkål samt svampskum

Wild boar
Oven-baked Jerusalem artichoke, butter-tossed carrot, fried kale, and mushroom foam

Pruno, Spanien 200:-

Vegetariska kröketter   225:-
Rotselleri- och potatiskroketter med svamp, serveras med gräddslungad svartrot och gräslöksskum

Vegetarian croquettes
Celeriac and potato croquettes with mushroom, served with creamed salsify and chive foam

Dopf Pinot Gris, Frankrike 190:-

Råbiff - Hel 275:-
Nötkött, svampemulsion, gravad äggula, rostade pinjenötter.
Serveras med pommes frites.

Beef tartare
Beef, mushroom emulsion, cured egg yolk, roasted pine nuts. Served with fries.

Montes Cabernet, Chile 170:-

Vinlista

Se separat meny.
See separate menu.

Under varje rätt finner ni noggrant utvalda vinrekommendationer. Dessa ingår ej i angivet pris i matmenyn.

Under each dish you will find carefully selected wine recommendations. These are not included in the stated price in the food menu.

Sweet

DESSERT

Dekonstruerad morötskaka 125:-
Morotskräm, kakcrumble, vit chokladmousse

Deconstructed carrot cake
Carrot cream, cake crumble, white chocolate mousse
Late Harvest Tokaji, Ungern (8cl) 105:-

Choklad och apelsin 125:-
Chokladkaka, apelsinpannacotta, grapefruktssorbet

Chocolate and orange
Chocolate cake, orange pannacotta, grapefruit sorbet
Brachetto, Italien (8cl) 108:-

Brûlée  125:-
Passionsfruktsbrûlée med hallonsorbet

Brûlée
Passion fruit brûlée with raspberry sorbet
Vietti Moscato d'Asti, Italien (8cl) 108:-

ALLERGI?

Fråga personalen så hjälper vi dig.
Alla rätter på menyn är laktosfria.



GLUTEN



VEGETARISK



MJÖLKfri

Kids

BARNMENY

Barn upp till 12 år kan även beställa halv portion för halva priset på samtliga huvudrätter ur den ordinarie menyn.

Bolognese Bonanza 105:-
Spaghetti bolognese med ugnsbakad tomat och toppad med rucola och Västerbottensost

Spaghetti Bolognese
with oven-baked tomato and topped with arugula and Västerbotten cheese

Mästarburgare 105:-
Hamburgare med bröd och pommes

Hamburger 90 grams
with bread and fries

Fluffiga USA-drömmar 95:-
Amerikanska pannkakor, serveras med sylt och glass

American Pancakes
Served with jam and ice cream

Allergier på barnmeny?
Naturligtvis har vi alternativ för dig som har allergier. Fråga oss så hjälper vi dig.

Vaajmas' s tre goda

The chef recommends!

Three good ones 610 SEK | Vinpaket/Wine package 490 SEK

FÖRRÄTT / STARTER

Skagenröra

Pepparrot, dill, serveras med brioche och tomat salsa

Skagen mixture

Shrimps, horseradish and dill, served with brioche and tomato salsa

Lundén Riesling, Tyskland 175:-

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Vildsvin

Ungsbakad jordärtskocka, smörslungad morot, friterad grönkål samt svampskum

Wild boar

Oven-baked Jerusalem artichoke, butter-tossed carrot, fried kale, and mushroom foam

Pruno, Spanien 200:-

DESSERT

Brûlée

Passionsfruktsbrûlée med hallonsorbet

Brûlée

Passion fruit brûlée with raspberry sorbet

Vietti Moscato d'Asti, Italien (8cl) 108:-



*Restaurangen här på
Hotell Lappland är döpt efter
det samiska ordet för hjärta;
Vaajma.*

*Visionen med Vaajma är att
hylla den rika kultur och
historia som omger oss här i
Lappland. Från valet av
råvaror, till smakupplevelserna
som når tallriken – vi vill att ni
som är hos oss på Vaajma
känner av kärleken och
passionen som ligger bakom allt
vi gör på Hotell Lappland.*

*Välkomna till Vaajma –
Hotell Lapplands hjärta!*



HOTELL LAPPLAND
— LYCKSELE —



Meny