

Meny

HOTELL LAPPLAND

Kökmästare Erik Johansson
Varmt välkomna

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
Celebrandum, Cava
Onbrina, Prosecco

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

Oh Yes!

FÖRRÄTTER STARTERS

Skagenröra på toast 165:-
Dill- och pepparotskryddade
handskalade räkor med krispig
brioche och syrad tomatsalsa
Skagen Shrimp Toast
Dill and horseradish seasoned hand-peeled
shrimp served on crispy brioche with pickled
tomato salsa
Lundén Riesling, Tyskland 175:-

**Råbiff med
asiatisk touch** 185:-
Gravad rökt äggula, friterade
risnudlar, soja- och chilimarinerat
nötkött samt misomajonnäs
Steak Tartare with an Asian Twist
Cured smoked egg yolk, crispy rice noodles,
soy and chili marinated beef, and miso may-
onnaise
Allesverloren Shiraz, Sydafrika 170:-

**Gravad torskcevice
med chiliemulsion** 175:-
Serveras med gräslöksskum,
friterat rispapper samt syrad fänkål
Cured Cod Ceviche with Chili Emulsion
Served with chive foam, crispy rice paper, and
pickled fennel
Nederburg WMR Chardonnay,
Sydafrika 170:-

Jordärtskockssoppa 145:-
Långkokad krämig jordärtskockssoppa
som serveras med krispiga rotfruktschips.
Jerusalem Artichoke Soup
Creamy Jerusalem Artichoke Soup served with
crispy root vegetable chips
Lundén Riesling, Tyskland 175:-

Löjromsservering 235:-

FÖR TVÅ PERSONER - 60 GRAM 425 SEK
Klassisk löjromsservering med
Hotell Lapplands egna löjrom från
Bottenviken, 30g. Serveras med
rostat briochebröd, rödlök,
gräddfil, gräslök

Classic Vendace Roe
Hotell Lappland's own vendace roe from
Bottenviken, 30g. Served with toasted brioche,
red onion, sour cream, and chives

Chark- & ostbricka 225:-

PERFECT TO SHARE FOR TWO
En klassisk chark- & ostbricka med
många goda smaker och variation på
utvalda råvaror.

Charcuterie and cheese board

PERFECT TO SHARE
A classic charcuterie & cheese platter with
a variety of delicious flavors, made from
carefully selected ingredients.

Vaajmas' tre goda

The chef recommends!

Three good ones 565 SEK | Vinpaket/Wine package 440 SEK

FÖRRÄTT / STARTER

Skagenröra på toast
Dill- och pepparotskryddade
handskalade räkor med
krispig brioche och syrad tomatsalsa

Skagen Shrimp Toast

Dill and horseradish seasoned hand-peeled shrimp served on crispy brioche with pickled tomato salsa
Lundén Riesling, Tyskland

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Sötad vildsvinsytterfilé
Serveras med sötpotatiskaka, jordärtskocksskum
samt krispig sparris

Seared wild boar loin served with sweet
potato cake, Jerusalem artichoke foam, and crispy seasonal asparagus
Allesverloren Shiraz, Sydafrika

DESSERT

Grapefruktserème brûlée
Grapefruit Crème Brûlée
Late Harvest Tokaji, Ungern 95:-

Wooow!

VARMRÄTTER MAIN COURSE

Ugnsbakad rödingfilé 275:-
Serveras med potatissallad gjord
på krispiga primörer och potatis,
slugad med olivolja och
champagnevinäger
Arctic Char Fillet served with potato salad
made from crispy seasonal vegetables and
potatoes, tossed with olive oil and Champagne
vinegar
Nederburg WMR Chardonnay,
Sydafrika 170:-

Lågtempererad ryggbiff 405:-
serveras med Café de Paris-smör,
mustig rödvinssky kokad på
märgben från ren, sparris samt
parmesan- och persiljeslungade
pommes frites
Slow-cooked medium sirloin steak served
with Café de Paris butter, rich red wine jus made
from reindeer marrow bones, seasonal aspara-
gus, and Parmesan and parsley tossed French
fries
Borgogno Langhe Rosso Pinin,
Italien 195:-

Sötad vildsvinsytterfilé 325:-
Serveras med sötpotatiskaka,
jordärtskocksskum samt krispig
sparris
Seared wild boar loin served with sweet
potato cake, Jerusalem artichoke foam, and
crispy seasonal asparagus
Allesverloren Shiraz, Sydafrika 170:-

Asiatisk bowl! 189:-
Yakionigiri – grillade risbollar,
avokado, syrad morot och
ingefärspicklad gurka
Välj mellan soja- och misogravad
lax eller räkor
Asian bowl!
Yakionigiri – grilled rice balls, avocado, pickled
carrot, and ginger-pickled cucumber
Choice of soy and miso cured salmon or shrimp
Lundén Riesling, Tyskland 175:-

Sweet

DESSERT

**Saltkola- och
kaffetartelette** 125:-
serveras med mjölkchokladmousse
samt syrliga bär
Salted Caramel and Coffee Tartelette with
Milk Chocolate Mousse and Tart Summer Berries-
Brachetto, Italien (8cl) 98:-

Grapefruktserème brûlée 125:-
Grapefruit Crème Brûlée
Late Harvest Tokaji, Ungern 95:-

Paulöva 125:-
Serveras med rabarbersorbet,
svartvinbärscurd och hyvlad choklad
Pavlova
with Rhubarb Sorbet, Blackcurrant Curd, and
Shaved Chocolate
Vietti Moscato d'Asti, Italien 98:-

ALLERGI?

Fråga personalen så hjälper vi dig.

GIUTEN LAKTOR VEGETARISK MJÖLK

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
ruccola 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.

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.



*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