

# Meny

## HOTELL LAPPLAND

Köksmästare Jonas Åkerman  
Varmt välkomna

### Fordrunk



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:-
	139/825:-
	1295:-
	129/725:-
	129/725:-



## Oh Yes!

### FÖRRÄTTER STARTERS

**Råbiff** 175:-  
serveras med picklade kantareller, kaprismajonnäs och krutonger  
**Beef tartare**  
served with with pickled chanterelles, caper mayonnaise and croutons  
Penfolds Max's Shiraz, Australien 170:-

**Hällefundra** 165:-  
serveras med syrade betor, petit pois och Västerbottensost  
**Halibut**  
with pickled beets, petit pois and Västerbotten cheese  
Lundén Riesling, Tyskland 175:-

**Västerbottensostsoppa** 155:-  
med krispig grönkål och rostade pumpakärnor  
**Västerbotten cheese soup**  
with crispy kale and roasted pumpkin seeds  
Lundén Riesling, Tyskland 175:-

**Grillad aubergine** 155:-  
serveras med blåbärs coulis, picklad morot och tomatkaviar  
**Grilled eggplant**  
served with blueberry coulis, pickled carrot, and tomato caviar  
Stemari Pinot Noir, Italien 140:-

GÖR MIDDAGEN ÄNNU LYXIGARE  
LÄGG TILL EN LÖJROMSSERVERING

### Löjromsservering 235:-

FÖR TVÅ PERSONER - 60 GRAM 425 SEK  
Klassisk löjromsservering med Hotell Lapplands egna löjrom från Bottenviken, 30g. Serveras med vispad smetana, hackad rödlök, fröknäcke, citron och krasse.

**Classic Vendace Roe**  
Hotell Lappland's own vendace roe from Bottenviken, 30g. Served with whipped smetana, chopped red onion, crispbread, lemon, and watercress.

### Chark- & ostbricka 225:-

PERFEKT ATT DELA FÖR TVÅ  
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' s tre goda

The chef recommends!

Three good ones 549 SEK | Vinpaket/Wine package 398 SEK

#### FÖRRÄTT / STARTER

**Västerbottensostsoppa**  
med krispig grönkål och rostade pumpakärnor  
**Västerbotten cheese soup**  
with crispy kale and roasted pumpkin seeds  
Lundén Riesling, Tyskland

#### VARMRÄTT / MAIN COURSE

**Nattbakad ryggbiff**  
serveras med svampragu, rostad pumpa, lökkräm och palsternacka  
**Slow-cooked sirloin**  
with mushroom ragout, roasted pumpkin, onion cream and parsnip  
Robert Mondavi Pinot Noir, USA

#### DESSERT

**Brödglass**  
med citronchantilly och biscotti  
**Bread ice cream**  
with lemon chantilly and biscotti  
Prunotto Moscato d'Asti, Italien

## Wow!

### VARMRÄTTER MAIN COURSE

**Nattbakad ryggbiff** 315:-  
serveras med svampragu, rostad pumpa, lökkräm och palsternacka  
**Slow-cooked sirloin**  
with mushroom ragout, roasted pumpkin, onion cream and parsnip  
Robert Mondavi Pinot Noir USA 191:-

**Lammröstbiff** 295:-  
med tryffelkroketter, morotspuré och confiterad tomat  
**Lamb roast**  
served with truffle croquettes, carrot purée and confit tomato  
Savanna Reserve Selection Merlot, Sydafrika 145:-

**Halstrad Regnbåge** 275:-  
serveras med polenta, romanesco och en smörad tomat  
**Seared Rainbow trout**  
served with polenta, romanesco and a buttery tomato jus  
Penfolds Max's Chardonnay, Australien 170:-

**Svampfritters** 245:-  
med rödbeta & choklad, rostade betor, citronkräm  
**Mushroom fritters**  
with beetroot & chocolate, roasted beets, lemoncream  
Borgogno Langhe Rosso Pinin 195:-

## Sweet

### DESSERT

**Brödglass** 115:-  
med citronchantilly och biscotti  
**Bread ice cream**  
with lemon chantilly and biscotti  
Prunotto Moscato d'Asti, Italien 75:-

**Äppel- och karamellpaj** 115:-  
med crumble  
**Apple and caramel pie**  
with crumbles  
Brachetto, Italien 98:-

**Chokladtårta** 115:-  
med banan och päronsorbet  
**Chocolate torte**  
with banana and pear sorbet  
Il Falchetto Moscato Vinja, Italien 98:-

### ALLERGI?

GLUTENFRI LAKTOSFRI VEGETARISK

## Kids

### BARNMENY

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

**Bolognese Bonanza** 105:-  
Spaghetti bolognese med ugnsbakad tomat och toppad med rucicola 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 —



MEWY