

Meny

HOTELL LAPPLAND

Köksmästare Erik Johansson
Varmt välkomna

Oh Yes!

FÖRRÄTTER STARTERS

Variation på
höstens svamp 145:-
En smakrik kombination av svamp-
skum, svampmousse, Västerbot-
tensost och syrade kantareller.
Serveras med rostad surdegsbröd.
Autumn mushroom variation
*A flavorful mix of mushroom foam, mushroom
mousse, Västerbotten cheese, and pickled chan-
terelles. Served with toasted sourdough bread.*
Stemmari Pinot Noir, Italien, 140:-

Gin-gravad
pilgrims mussla 175:-
Pilgrims mussla smaksatt med gin.
Serveras med grapefruktskum, chili-
majonnäs och friterat rispapper.
Gin-cured scallop
*Scallop cured with gin. Served with grapefruit
foam, chili mayonnaise, and crispy rice paper.*
Lundén Riesling, Tyskland 175:-

HALV / HEL
Råbiff på nötkött 185:-/275:-
Råbiff med äggemulsion, brynt smör och
sojadressing. Toppas med riven Svecia och
rostade hasselnötter.
Hel rätt serveras med parmesanslungad pommes
Beef tartare
*Served with egg emulsion, browned butter, and
soy dressing. Topped with grated Svecia cheese
and roasted hazelnuts.*
The full dish is served with parmesan-tossed fries.
Robert Mondavi
Private Selection, USA 190:-

Västerbottensöstsoppa 145:-
En mild och krämig ostsoppa. Serveras
med rotfruktschips och färsk krasse.
Västerbotten cheese soup
*A smooth and creamy soup. Served with root
vegetable chips and fresh cress.*
Nederburg WMR Chardonnay
Sydafrika 170:-

Vaajmas's tre goda

The chef recommends!

Three good ones 545 SEK | Vinpaket/Wine package 465 SEK

FÖRRÄTT / STARTER

Gin-gravad pilgrims mussla
Pilgrims mussla smaksatt med gin. Serveras med grapefruktskum,
chilimajonnäs och friterat rispapper.
Gin-cured scallop *Scallop cured with gin. Served with grapefruit foam,
chili mayonnaise, and crispy rice paper.*
Lundén Riesling, Tyskland

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Svenskt lågtempererat vildsvin
Serveras med rostad persiljerot, svartkål, syrade kantareller,
hasselnötter och en tryfflad potatiskaka.
Swedish low-temperature wild boar
*Served with roasted parsley root, black kale, pickled chanterelles, hazelnuts,
and a truffled potato cake.*
Bourgogno Langhe Rosso Pinin, Italien

DESSERT

Svartvinbärserème brûlée
Serveras med med bär och karamelliserat socker
Blackcurrant crème brûlée *with berries and caramelized sugar*
Late Harvest Tokaji, Ungern

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:-
139/825:-
1295:-
135/759:-
135/759:-

Wowow!

VARMRÄTTER MAIN COURSE

Lågtempererad
ryggbiff 395:-
Serveras med friterad bakpotatis,
pepparsås och rostad tomat.
Low-temperature sirloin *Served with fried
baked potato, pepper sauce, and roasted
tomato.*
Allesverloren Shiraz,
Sydafrika 170:-

Lätt rimmad
torskrygg 275:-
Serveras med sötpotatispuré, smör-
slungad morot, friterad grönkål och
citruskum.
Lightly salted cod loin *Served with sweet
potato purée, butter-glazed carrot, crispy kale,
and citrus foam.*
Nederburg WMR Chardonnay,
Sydafrika 170:-

Svenskt lågtempererat
vildsvin 305:-
Serveras med rostad persiljerot,
svartkål, syrade kantareller, hassel-
nötter och en tryfflad potatiskaka.
Swedish low-temperature wild boar
*Served with roasted parsley root, black kale,
pickled chanterelles, hazelnuts, and a truffled
potato cake.*
Bourgogno Langhe Rosso Pinin,
Italien 195:-

Krämig svamprisotto 225:-
Vegetarisk risotto med höstens
svamp. Serveras med friterad
ostronskivling och riven
Västerbottensost.
Creamy mushroom risotto *Vegetarian risotto
with seasonal mushrooms. Served with fried
oyster mushrooms and grated Västerbotten
cheese.*
Bourgogno Langhe Rosso Pinin,
Italien 195:-

Sweet

DESSERT

Havtornsbavarois 125:-
med mörk choklad och rostad
mandel
Sea buckthorn bavaroise *with dark chocolate
and roasted almonds*
Brachetto, Italien (8cl) 98:-

Svartvinbärserème
brûlée 125:-
Serveras med med bär och karamel-
liserat socker
Blackcurrant crème brûlée *with berries and
caramelized sugar*
Late Harvest Tokaji, Ungern 95:-

Dekonstruerad
äppeltarte 115:-
Serveras med brynt smörglass
Deconstructed apple tart
with browned butter ice cream
Late Harvest Tokaji, Ungern 95:-

ALLERGI?

GLUTENFRI LAKTOSFRI 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
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 —

Vaajma
HOTELL LAPPLAND

MENY