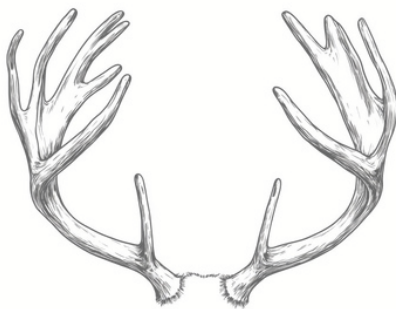


Restaurang

FE



**I hjärtat av Kiruna, en stad byggd på järnmalmens kraft, föds Restaurang Fe, en hyllning till staden – härplockat, närfiskat och lokalproducerat. Med naturen som vårt skaffereri.**

**Välkomnar vi dig till en upplevelse för alla sinnen.**

*“Kiruna bjuder på råvaror i absolut världsklass – och på Fe får de stå i centrum. Som gäst får du njuta av allt från älskade klassiker till oväntade smakresor. Det är rustikt, fyllt av karaktär och förankrat i naturen –precis så som jag vill ha det.”*

- CARINA BRYDLING  
KREATIV LEDARE, RESTAURANG FE

## LITEN

### RENKOK

Mandelpotatis, tryffelolja picklade betor och syrligt dillskum.

129:-

### RÅBIFF

Dragonmajonnäs, rosépeppar, tellicherrypeppar, citronette, parmesan, semitorkade tomater, rostad lök och puffad quinoa.

139:-

### RÄKCOCKTAIL

Räkor i chilisås, sparris, sockerärter, örter  
och vitlöksvängda ostpuffar.

139:-

### LILLA NIBBELBRICKAN

Smetana, honung, hembakat fröknäcke, ost & chark.

139:-

Har du allergier eller särskilda önskemål kring maten?  
Berätta för din servitris så hjälper vi dig.

## MELLAN

### VILTKORV

Lingonaioli, rostad lök, picklad lök, surkål  
och cidervinägersenap.

159:-

### BLINI

Löjrom, vispad smetana, renhjärta,  
finhackad lök och dill.

179:-

### SKALDJURSKROKETTER

Pepparrotskräm, tabascoolja, och citron.

159:-

### NÄSSELCRÊPES

Krämiga räkor, Västerbottensost och citronslungad sallad.

169:-

### STORA NIBBELBRICKAN

Smetana, honung, hembakat fröknäcke, ost & chark.

249:-

# STOR

## BAKAD KÅL & TORSK

Bakad spetskål, miso och kålbuljong, svartvitlökskräm, fänkål, friterad kål och rökta kastanjer.

349:-

## LAMMENTRECÔTE

Timjanskräm, stekta primörer och svartvinbärsgelé, rödvinssky smaksatt med stjärnanis.

379:-

## FÉS CAESAR

Romansallad med krämig caesardressing, brödcrunch med vitlök, krispig kyckling, parmesan, bacon och friterad kapris.

299:-

## KANTARELLBURGARE

Kantarellpaddy serverad i rotselleribröd med surkålspesto, lagrad ost, basturökt fläsk, glaserad lök, lingon-BBQ, lingonaioli samt smör- och örtslungad pommes.

339:-

## GRILLAD BIFF

Broccolini, haricotsverts, rostad morot, rostad lök, semitorkade tomater, rödvinssky, dragonkräm, smör- och örtslungad pommes.

399:-

# SÖT

## RABARBER

Basque cheesecake, olika textur av rabarber och choklad, serverad med husets glass.

159:-

## SVARTA VINBÄR

Vit choklad, vanilj och timjan.

149:-

## CRUMBLE

Havre och rabarber, serverad med husets glass.

139:-



# DRYCKESMENY

## ÖL

<b>How to Stay Frosty</b> <i>Lager 5,3%, 44 cl</i>	95 :-
<b>How to Teardown This Wall</b> <i>Raspberry Sour 4,5%, 33 cl</i>	95 :-
<b>How to Highlight</b> <i>Gluten Free IPA 5,9%, 33 cl</i>	95 :-
<b>Chimay Blue</b> <i>Belgien Ale 9%, 33 cl</i>	115:-
<b>Kiruna Bryggeri Ripa</b> <i>IPA 6,3%, 33 cl</i>	115 :-
<b>Kiruna Bryggeri Tannator</b> <i>Dubbelbock 7,8%, 33 cl</i>	115 :-
<b>Kiruna Bryggeri Hviit</b> <i>Veteöl 5,2%, 33 cl</i>	115 :-
<b>Kiruna Bryggeri Main Stream</b> <i>Lager 4,9%, 33 cl</i>	115 :-

## ALKOHOLFRIIT

<b>Läsk</b> <i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite</i>	39 :-
<b>Magners 0,0%</b> <i>Irish Appel Cider, 33 cl</i>	55 :-
<b>Eriksberg</b> <i>Alkoholfri öl, 33 cl</i>	48 :-
<b>Brooklyn Special Effects</b> <i>Alkoholfri öl, 33 cl</i>	48 :-

## CIDER

<b>Magners</b> <i>Irish Appel Cider 4,5%, 33 cl</i>	82 :-
<b>Somersby Pear</b> <i>Päron Cider 4,5%, 33 cl</i>	76 :-

## ÖL PÅ TAPP

<b>Staropramen</b> <i>Lager 5,0%, 30-40 cl</i>	74/95 :-
<b>Kronenbourg 1664 Blanc</b> <i>Veteöl 5,0%, 30-40 cl</i>	74/95 :-



# VIN

## MOUSSERANDE

**Cerro Cava Blanco Brut** 99/495 :-  
*Cava, Spanien*

**Guldcula Brut Réserve** 179/895 :-  
*Champagne, Frankrike*

## VITT

**Caliza Organic Verdejo** 89/445 :-  
*Sauvignon Blanc, Spanien*

**Arrogant Frog** 115/625 :-  
*Chardonnay, Frankrike*

**Sankt Anna Pur Mineral** 125/675 :-  
*Riesling, Tyskland*

**Hannes Sabathi** 550 :-  
*Sauvignon Blanc, Österrike*

**QM Alvarinho Vinhas Velhas** 775 :-  
*Alvarinho, Portugal*

**Patriarche Chablis Cuvée** 795 :-  
*Sauvignon Blanc, Frankrike*

**Erbacher Riesling  
- Vintage Selection** 825 :-  
*Riesling EKO, Tyskland*

**Hamilton Russell Vineyards** 885 :-  
*Chardonnay, Sydafrika*

**Patriarche Mercurey Blanc** 995 :-  
*Chardonnay, Frankrike*

## ROSÉ

**La Gordonne Provence** 115/625 :-  
*Rosé Grenache, Frankrike*

## RÖTT

**Caliza Organic** 89/445 :-  
*Tempranillo, Spanien*

**Heaphy Pinot Noir** 125/625 :-  
*Pinot Noir, Nya Zeeland*

**Cantina di Illasi Ripasso** 135/675 :-  
*Corvina, Italien*

**Les Coteaux** 135/675 :-  
*Côtes du Rhône, Frankrike*

**Donatella Colombini Chianti** 695 :-  
*Sangiovese, Italien*

**Murphy Goode** 759 :-  
*Cabernet Sauvignon, USA*

**Patriarche Mercurey 1er  
Cru Clos l'Eveque** 875 :-  
*Pinot Noir, Frankrike*

**Les Vins des Vienne Heluicum** 995 :-  
*Syrah, Frankrike*

**Brandini Barolo La Morra** 1 090 :-  
*Nebbiolo EKO, Italien*

**Marques de Caceres  
Gaudium Rioja** 1 125 :-  
*Tempranillo, Spanien*

# AVEC

ROM	/ cl	WHISKY	/ cl
<b>Agitator Chestnut Reseve</b> <i>Sverige</i>	32 :-	<b>Makers Mark</b> <i>USA</i>	35 :-
<b>Diplomatico Reseva Exclusiva</b> <i>Venezuela</i>	52 :-	<b>Agitator Rye Rye</b> <i>Sverige</i>	31 :-
<b>Brugal 1888</b> <i>Dominikanska republiken</i>	44 :-	<b>Tullamore Dew</b> <i>Irland</i>	22 :-
<b>Rhum JM V.S.O.P</b> <i>Frankrike</i>	55 :-	<b>The Macallan 12 yo Double Cask</b> <i>Storbritannien</i>	56 :-
<b>Smith and Cross</b> <i>Jamaica</i>	50 :-	<b>Lapraoige 10 yo</b> <i>Storbritannien</i>	44 :-
<b>El Dorado 15</b> <i>Guyana</i>	59 :-	<b>High Coast Timmer</b> <i>Sverige</i>	51 :-
CALVADOS	/ cl	<b>High Coast Berg</b> <i>Sverige</i>	52 :-
<b>Boulard Grand Solage</b> <i>Frankrike</i>	28 :-	KONJAK	/ cl
<b>Pere Magloire 12 years</b> <i>Frankrike</i>	55 :-	<b>Braastad VS</b> <i>Frankrike</i>	30 :-
TEQUILA	/ cl	<b>Braastad XO</b> <i>Frankrike</i>	52 :-
<b>Calle 23 blanco</b> <i>Mexico</i>	42 :-	<b>Grönstedts Monopol V.S.O.P</b> <i>Frankrike</i>	34 :-
<b>Calle 23 Reposado</b> <i>Mexico</i>	46 :-	<b>Grönstedts VO</b> <i>Frankrike</i>	45 :-