

ROOFTOP & BAR

01. COLD & CLEAR

Den ser oskyldig ut, klar, len och stilla som isen i april. Men under ytan gömmer sig söta mandeltoner, syra och ett stycke egen hopkokad norrländsk magi.

En milk punch som halkar rakt in i hjärtat, mjölkad, klarnad och farligt lättdruckat.

Svensk lagrad rom, mandel, citron, socker, mjölk

· Söt & snäll

02. NORTHERN VIEW

En skimrande resa genom berg och himmel. Denna nordliga tolkning av den klassiska drinken Gröna hissen behåller sin ikoniska färg, men är nu fylld med smaker inspirerade av Kirunas landskap, djupa gruvor och norrskenets magi.

Svensk gin, iscider, curacao, äppelsyra, grön soda

· Lätt & syrlig

03. NORDIC DEVIL

El Diablo tog vinterjackan på. Tequila Reposado värmer själen medan havtorn och svartvinbär bjuder in dig i de norrländska skogarna. En kall djävul från norr eldig, syrlig och farligt charmig.

Tequila, Norrbotten glögg, havtorn, svartvinbär, chili

· Kryddig & sour

04. MIDSUMMER'S CAKE

Sommarens sötma i varje klunk. En hyllning till svensk midsommar, där mogen jordgubbe och hallon möter len vodka, toppad med fluffigt vaniljskum och ätbara blommor. Men akta dig efter några stycken kanske du börjar dansa som en groda!

Svensk vodka, hallonlikör, jordgubbar, citron, vaniljskum

· Syrlig & söt

05. KIRUNABIEN FASHIONED

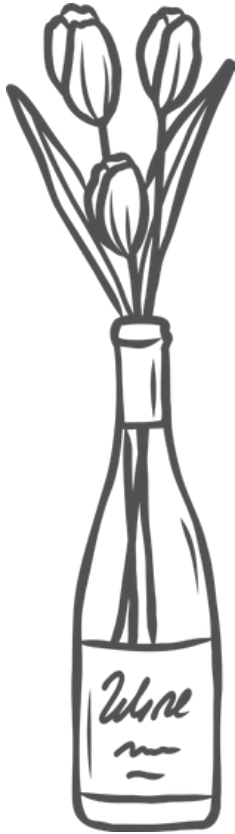
Där midnattssolen möter tropiska stränder. En oväntad kärlekshistoria mellan Kiruna och Karibien. Denna tolkning av en Old Fashioned blandar fyllig tropisk rom, gyllene hjortronsyra och en hint av ananassötma som svävar över tundran.

Svensk lagrad rom, hjortronlikör, ananas, bitters

· Stark & kraftfull



Cocktails
175:-



06. MIDWINTER APPLE

När mörkret ligger tungt och kylan biter i kinderna värmer vi oss med äpple, tonka och en fet gräddkrona.
Calvados och råg möts i en vinterdans, syrligt, kryddigt och syndigt lent.
En dessert för de som hellre dricker än äter efterrätt.

Calvados, svensk råg whisky, äpple, tonka, kardemumma, grädde

· Krämig & snäll

07. RED MOOSE SOUR

En rökig viskning mellan skog och stad. Byggt på rökig whisky, söttad med honung från midnattssolen och toppad med ett djuprött skum inspirerat av norrskenet över vinterbergen.

Bourbon, Islay whiskey, honung, citron, rödvinskum

· Sour & rökig

08. FROSTY SPRUCE

Som att kyssa en gran mitt i vintern. NB Forest Gin, björk och citron möts i en frisk virvel av skog och kyla, toppad med granskottstonic och ett barr av balans. Frisk, syrlig och lika fräsch som den norrländska vinterluften.

Svensk gin, gran, björk, tonic.

· Syrlig & smak av skog

09. THE LEGEND 2.0

Vi blandade Norrbotten med NHL och fick legenden själv i glaset. Råg, whisky och havtorn slåss om pucken medan citronen håller domarna vakna.
Gul och blå, stark, iskall och stenhård.
Precis som Börje.

Svensk råg whisky, Kanadensisk whisky, Havtorn, citron, bitters.

· Sour & bärig

Cocktails
175:-

10. FEspRESSO MARTINI

Espresso martini med ton av brynt smör och en skvätt värmande lagrad rom med noter av karamell. Toppad med silkeslent Galliano-skum och havssalt, i en drink lika mörk som polarnatten och lika uppiggande som ett isbad efter bastun.

FEspresso Martini för dig som önskar kaffe och dessert i samma klunk.

Vodka, rom, kaffe, bitters, Galliano & smörkola skum

· Krämig & komplex



11. HOWLING HIGHBALL

En modern tolkning av den svenska klassikern Vargtass, där vild kraft möter elegans. Svensk gin, lingonsocker, citron och grapefrukt skapar en bärigt syrlig citrussting, medan sodan förlänger smakerna till en frisk, bubblande avslutning. En highball för den moderna rovdjuren.

Svensk gin, lingon, citron, grapefrukt

· Bärig & törstsläckande

Cocktails
175:-

12. TRADER GROG

Grosshandlar'n tog tjänstledigt och drog norrut. Bytte sockerdricka mot Trocadero och slipsen mot mössa. Grönstedts, äppelsyra och norrländsk frihet i ett glas, söt, syrlig och Lite kaxig, med en blinkning till klassisk svensk groggkultur, men förflyttad norrut.

Konjak, apelsinlikör, äppelsyra, Trocadero

· Fruktig & läskande

13. GIN MADE ME DO IT

En nordlig signaturcocktail skapad exklusivt för Elite Hotel Frost i Kiruna, i samarbete med Kurjovikens Bränneri. Vår gin är destillerad med enbär, korianderfrön, lakritsrot, färsk citronzest och vilda lingon, serverad med premiumtonic, is och ett handplockat garnityr som framhäver dess klara och djupa smaker.

Vår egen gin tillverkad i Kurjovikens distilleri i Skelleftehamn, tonic, lingonmylta, citronzest

· Exklusiv & rund

VIN & ÖL



14. IRISH COFFEE

En tidlös varm klassiker där fylligt kaffe möter irländsk whiskey, sötad med socker och toppad med vispgrädde. En perfekt balans mellan styrka, sötma och mjukhet.

Tullamore Dew, sirap gjord på brunt socker,
lättvispad grädde, kaffe

· Stark & värmande

15. FROST NIGHT COFFEE

En elegant kaffedrink som fångar den nordliga själen. Het kaffe möter svensk punsch och vilda blåbär, toppad med vispgrädde och ett stänk choklad som fallande snö. En varm och omfamnande drink för kalla Kirunanätter.

Episk blåbärslikör, svensk punsch,
lättvispad grädde, kaffe

· Len & mysig

SPARKLING WINE

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

Guldkula Brut Réserve 179/895 :-
Champagne, Frankrike

RED WINE

Caliza Organic Tempranillo 89/445 :-
Tempranillo, Spanien

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

Les Coteaux 133/529 :-
Côtes du Rhône, Frankrike

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

WHITE WINE

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

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

Patriarche Mercurey Blanc 995 :-
Chardonnay, Frankrike

ROSE WINE

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

CIDER

Magners 82 :-
Irländsk äppelcider 4,5%, 33 cl

BEER

How to Stay Frosty 95 :-
Lager 5,3%, 44 cl

How to Teardown This Wall 95 :-
Raspberry Sour 4,5%, 33 cl

How to Highlight 95:-
Glutenfri IPA 5,9%, 33 cl

KIRUNA BRYGGERI

Vi har alltid ett tillfälligt sortiment av drycker från Kiruna Bryggeri.

Våra bartenders berättar gärna vad som finns att beställa just nu!

NIBBLES & SMÅ RÄTTER

POMMES

Krispiga pommes frites med krämig aioli.
39:-

RÄKCOCKTAIL

Räkor i chilisås, sparris, sockerärter, örter och vitlöksvängda ostpuffar.
139:-

VILTKORV

Lingonaioli, rostad lök, picklad lök, surkål och cidervinägersenap.
159:-

LILLA NIBBELBRICKAN

Smetana, honung, hembakat fröknäcke, ost & chark.
139 :-

RABARBER

Basque cheesecake, olika textur av rabarber och chokladcrumble serverad med husets glass.
159:-

LINGON

Maräng, karamell, hallon och gräddfil.
149:-

HUVUDRÄTTER

STORA NIBBELBRICKAN

Smetana, honung, hembakat fröknäcke, ost & chark.
249:-

FE'S CAESAR

Romansallad med krämig caesardressing, krispig kyckling, parmesan, bacon & friterad kapris.
299:-

RÄKMACKA

En klassisk räksmörgås serverad på stekt bröd med majonnäs, ägg, citron och dill.
289:-

MOULES FRITES

Blåmusslor kokta i vitt vin, färska örter, grädde, vitlök och chili. Serveras med aioli, levainbröd och pommes frites
289:-

ALKOHOLFRITT

Soda 39 :-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Trocadero 33 cl

Ramlösa 35 :-
Bubbelvatten, 33 cl

Kanon Cola 49 :-
Läsk, 33 cl

Eriksberg 0% 48 :-
Alkoholfri öl, 33 cl

Brooklyn Special Effects 0% 48 :-
Alkoholfri öl, 33 cl

Magners Cider 0% 55:-
Irländsk cider 33 cl

Mocktails 89:-
Alkoholfria versioner finns av:
04. Midsummer's Cake
06. Midwinter Apple
11. Howling Highball

