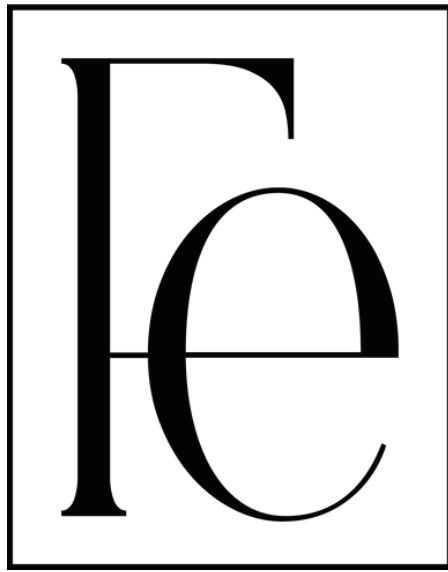




ROOFTOP & BAR

01. COLD and 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 lättdrucket.

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

Cocktails
175:–

04. MIDSUMMER'S CAKE

Sommarens sötma i varje klunk. En hyllning till svensk
midsommar, 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

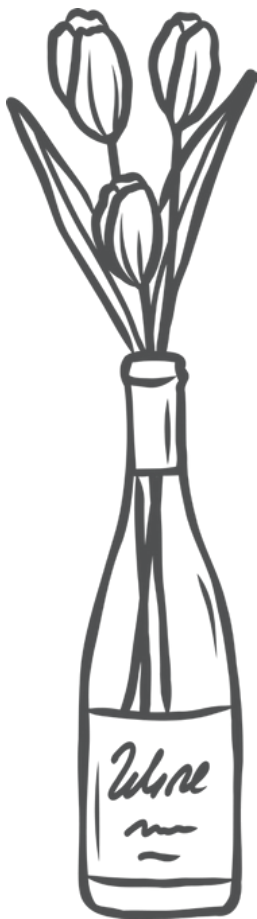
05. KIRUNABIEN FASHIONED

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





O6. 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

O7. 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, rödvinsskum

· Sour & Rökig

O8. 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 & skog

O9. 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 distelleri i
Skelleftehamn, tonic,
lingonmylta, citronzest

· Exklusiv & rund

WINE & BEER



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, Spain

Guldkula Brut Réserve 179/895 :-
Champagne, France

RED WINE

Caliza Organic Tempranillo 89/445 :-
Tempranillo, Spain

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

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

Patriarche Mercurey 1er Cru Clos I' Eveque 875 :-
Pinot Noir, France

WHITE WINE

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

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

Patriarche Mercurey Blanc 995 :-
Chardonnay, France

ROSE WINE

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

CIDER

Magners 82 :-
Irländsk Cider 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:-
Gluten Free 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

BLOMKÅLSPOPCORN

Vreta gulärtshummus,
limemajonnäs, syrlig lök och rostad sesam.
95:-

LAXTARTAR

Soya & chili, citronsmetana,
sikrom, gräslök & friterat tunnbröd.
129:-

LILLA NIBBELBRICKAN

Smetana, honung, lokal chark & ost.
129 :-

RÄK- OCH HUMMERSKAGEN

Serveras med gahkku, koriander,
chiliolja & örter.
129:-

BAKAD CHEESECAKE

Pumpaglass, havrecrunch & picklad
pumpa.
149:-

HUVUDRÄTTER

RÄKMACKA

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

STEAK FRITES

Flankstek serveras på pommes, hemslagen
bearnaisesås & örtsmör.
349:-

ALCOHOL FREE

Läsk 39 :-

*Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta,
Sprite, Trocadero 33cl*

Ramlösa 35 :-

Bubbelvatten, 33 cl

Kanon Cola 49 :-

Läsk, 33 cl

Eriksberg 48 :-

Öl, 33 cl

Brooklyn Special Effects 48 :-

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

