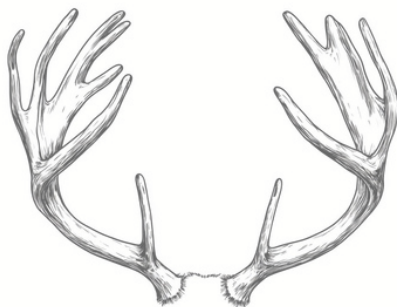


Restaurang

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

RENSLARVSYLTA

Mandelpotatis, tryffelolja picklade betor och syrligt dillskum.

129:-

SPARRIS

Grön sparris, getost, soyaemulsion, brynt smör, parmesan, pinjenötter, krossad kola & mörk choklad.

139:-

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:-

KARAMELLISERAD LÖK

Torkat renkött, lingonpulver, ostskum & rostade hasselnötter.

119:-

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:-

ABBORRE

Musselbuljong med ingefära, limepicklad morot,
gurka, örter och örtolja.

189:-

BLINI

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

179:-

SKALDJURSKROKETTER

Pepparrotskräm, tabascoolja, och citron.

159:-

NÄSSELCRÊPES

Krämiga räkor, Västerbottensost och citronslungad sallad.

169:-

STOR NIBBELBRICKA

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:-

LINGON

Maräng, karamell, hallon och sorbet.

149:-

CRUMBLE

Havre och rabarber, serverad med husets glass.

139:-



DRYCKESMENY

ÖL

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

ALKOHOLFRIIT

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

CIDER

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

ÖL PÅ TAPP

Staropramen <i>Lager 5,0%, 30-40 cl</i>	74/95 :-
Kronenbourg 1664 Blanc <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
Agitator Chestnut Reseve <i>Sverige</i>	32 :-	Makers Mark <i>USA</i>	35 :-
Diplomatico Reseva Exclusiva <i>Venezuela</i>	52 :-	Agitator Rye Rye <i>Sverige</i>	31 :-
Brugal 1888 <i>Dominikanska republiken</i>	44 :-	Tullamore Dew <i>Irland</i>	22 :-
Rhum JM V.S.O.P <i>Frankrike</i>	55 :-	The Macallan 12 yo Double Cask <i>Storbritannien</i>	56 :-
Smith and Cross <i>Jamaica</i>	50 :-	Lapraoige 10 yo <i>Storbritannien</i>	44 :-
El Dorado 15 <i>Guyana</i>	59 :-	High Coast Timmer <i>Sverige</i>	51 :-
		High Coast Berg <i>Sverige</i>	52 :-
CALVADOS	/ cl		
Boulard Grand Solage <i>Frankrike</i>	28 :-	KONJAK	/ cl
Pere Magloire 12 years <i>Frankrike</i>	55 :-	Braastad VS <i>Frankrike</i>	30 :-
		Braastad XO <i>Frankrike</i>	52 :-
TEQUILA	/ cl	Grönstedts Monopol V.S.O.P <i>Frankrike</i>	34 :-
Calle 23 blanco <i>Mexico</i>	42 :-	Grönstedts VO <i>Frankrike</i>	45 :-
Calle 23 Reposado <i>Mexico</i>	46 :-		