

# Hjalmar Lundbohmsgården

## By SPiS

### LUNCHER OCH MIDDAGAR

Nu öppnar vi upp gården för allmänheten.

Till vardags drivs gården som museum och café och utöver det tar vi emot förbokade sällskap för luncher och middagar.

Vi har satt ihop ett antal menyalternativ att välja mellan där hela sällskapet väljer samma meny. Vi kan tillgodose matavvikelser och anpassar då menyn så den blir så lik originalet som möjligt.

Till varje meny finns ett dryckespaket innehållande alkoholhaltiga drycker men det går även utmärkt att beställa drycken på plats från våra dryckesmenyer. Självklart har vi alltid ett antal väl utvalda alkoholfria alternativ på listan.

#### Lunch

Vid förbokning erbjuder vi måndag-fredag en lunch bestående av 2 eller 3 rätter. Minsta antal för en bokning är 4 personer. Vid färre antal debiterar vi mellanskillnaden upp till 4 personer.

#### Middag

Minsta antal för en middagsbokning är 6 personer. Vid bokning av färre antal debiterar vi mellanskillnaden upp till 6 personer

#### Avbokning

En bekräftad bokning kan fritt avbokas fram till 5 dagar innan ankomst. Vid senare avbokning debiteras 50% av menypriset

#### Bokning

För bokning eller frågor maila  
[hjalmar@spiskiruna.se](mailto:hjalmar@spiskiruna.se)



*Hjalmar Lundbohmsgården*  
*By SPiS*

## **DISPONENTMENYN**

MENY 8 RÄTTER 1395

DRYCKESPAKET 895



### **ENTRÉ**

SNACKS

*Svensk chark . Rödbetschips . Getost*

### **FÖRRÄTT**

VILDLAXPOTAGE

*Rotfrukter . Forellrom . Quenell . Dill .*

*Pernod . Curry*

### **BRÖDSERVERING**

SURDEGSBRÖD & KNÄCKE

*Smör . Sovel*

### **FISKSERVERING**

FJÄLLRÖDING DIEPPOISE

*Räkor . Musslor . Champinjoner . Vitvinssås*

### **PASTORALE**

CITRONSORBET

### **KÖTTSERVERING**

ÅNGLOKSBIFF

*Reninnanlår . Oxsvansskysås . Brynt lök .*

*Persiljepotatis . Pressgurka . Lingon*

### **OSTSERVERING**

UTVALD OST

*Kvittengelé . Fröknäcke*

### **EFTERRÄTT**

SMÖRSTEKTA PLÄTTAR

*Äppelkompott . Punchgrädde . Blåbärssylt*

*Hjalmar Lundbohmsgården*  
*By SPiS*

## **KIRUNAMENYN**

MENY 8 RÄTTER 1595  
DRYCKESPAKET 1095



## **ENTRÉ**

SNACKS

*Renlever . Sik . Fjällko*

## **FRÅN SJÖN**

FJÄLLRÖDING

*Pepparrot . Gurka . Kycklingvelouté . Rödlök .  
Dill*

## **BRÖDSERVERING**

SURDEGSBRÖD & KNÄCKE

*Smör . Sovel*

## **FRÅN SKOGEN**

SHII TAKESVAMPSOPPA

*Gravad ripa . Lagrad ost . Tryffel*

## **PASTORALE**

VINBÄRSSORBET

## **FRÅN FJÄLLET**

RENINNERFILÉ

*Renkorv . Rotsaker . Madeirasky . Tranbär .  
Pommes Anna . Rosmarinrippel*

## **OSTSERVERING**

UTVALD OST

*Hjortronmarmelad . Frökex*

## **EFTERRÄTT**

HJORTRONMYLTA

*Vaniljparfait . Havreflarn . Tjinuskisås .  
Lingon . Gran*

Hjalmar Lundbohmsgården

By SPiS

## LOTTEN ERIKSSONS MENY

MENY 4RÄTTER 995

DRYCKESPAKET 375



### FÖRRÄTT

#### SOTAD TONFISK

*Citrus salsa . Vattenkrasse . Melon .  
Chips på lufttorkad karré . Äppelkaviar*

### VAL AV VARMRÄTT

#### VARMRÄTT 1

##### TORSKBALLOTINE

*Blåmusselskysås . Sjögräsbakad rödbeta .  
Brynt smör . Dillduschesse . Gröna ärtor .  
Bacon*

### ELLER

#### VARMRÄTT 2

##### RENSADELRACKS

*Säsongens primörer . Foyotosås .  
Portvinssky . Västerbottensostpotatisrulle .  
Körvel*

### OSTSERVERING

#### UTVALD OST

*Hjortronconfit . Frökex*

### EFTERRÄTT

#### LINGON & ÄPPLE TARTE TATIN

*Blåbärsglass . Italiensk maräng .  
Crème Anglaise . Basilikacrisp*

Hjalmar Lundbohmsgården

By SPiS

## LKAB MENYN

MENY 4 RÄTTER 895

DRYCKESPAKET 375



### FÖRRÄTT

#### SMÖRSTEKT RÅRAKA

Räkor . Handslagen majonnäs . Forellrom .  
Hyvlad silverlök . Gräslökscrème . Citron

### VAL AV VARMRÄTT

#### VARMRÄTT 1

##### BAKAD FJÄLLRÖDING

Rieslingvelouté . Halstrade gulbetor .  
Morotscrème . Pommes Anna . Krasse

ELLER

#### VARMRÄTT 2

##### LÅNGBAKAD RENLÄGG

Borderlaissås . Stekt svamp .  
Potatisbrioche . Gröna bönor . Lingongelé

### OSTSERVERING

#### UTVALD OST

Hjortronconfit . Frökex

### EFTERRÄTT

#### CHOKLADSUFFLÉ

Calvadosäppleglass . Björnbärskompott .  
Rostad vit choklad . Mörk kolasås