



Vassara

ETT NAMN MED ANOR

Vassara Steakhouse har tagit sitt namn från Vassara älv som rinner genom Gällivare. Älven rinner mellan mäktiga Dundret & de rika järnmalmsfyndigheterna i norr. Enligt gamla skrönor från regionen kommer namnet från finskans Vasara, som betyder hammare. Säggen säger att en karelsk hövding en gång drämde sin hammare i berget, vilket därmed gav upphov till namnet Gällivare som på lulesamiska, betyder "sprickan i berget".

Om det är sant vet vi inte. Det kanske inte ens är troligt. Ärligt talat, det här kan mycket väl vara en lögn. Vad vi däremot vet är att det på den här platsen har stått ett hotell vid namn Vassara sedan 1956. Nu heter hotellet Quality Hotel Lapland, men för att knyta an till gamla anor väljer vi att kalla oss Vassara Steakhouse.

Quality Hotel Lapland

är ett konferens- & familjehotell i centrala Gällivare med den norrländska naturen inpå knuten. Här finns moderna rum, flexibla möteslokaler, bowling, gym samt bastu & jacuzzi med enastående utsikt på taket.

LYXIGA RUM

Våra rum är nyrenoverade & moderna & över hela hotellet har du en oslagbar utsikt över Dundrets vidder.

UNNA DIG EN STUNDS AVKOPPLING

Alla hotellgäster har fri tillgång till hotellets bastu & relaxavdelning, som ligger på våning fem.

BOKA DIN KONFERENS

För våra konferensgäster erbjuder vi sju stora, moderna, flexibla & fullt utrustade grupprum & konferenslokaler i olika storlekar för upp till 500 gäster.

BOWLING

Bowling är kul för både stora & små. I vår egna bowlinghall får du som är hotellgäst extra förmånligt pris.

CAFÉBAREN

I entréplan hittar du Coffee & Bar. Vi har öppet alla dagar i veckan 8-24. Kom in på en kaffe, ta en öl eller ät något lättare.

EVENT ELLER FEST

I vår stora eventsal kan vi ordna såväl banketter som stora middagar, allt efter era önskemål. Kontakta oss gärna för ytterligare information & inspiration till skraddarsydda konferenspaketserbjudanden som passar för just er verksamhet.

SPORTBAREN

Välkommen in till vår nyaste bar. Njut av aktuella matcher & idrottsevenemang i en ombonad & mysig miljö.

TAKPOOL MED BAR & JACUZZI

Under sommaren håller takpoolen öppet alla dagar. Med utsikt mot Dundret & Vassara träsk är det ett självklart inslag i en sommar i Gällivare. Är du sugen på ett dopp? Tag kontakt med hotellreceptionen så hjälper dom dig.

BASTU & RELAX

På våning fem finner ni vår bastu- & relaxavdelning. Här kan ni njuta av en värmande bastu, umgås i lugn & ro i vår relax, eller varför inte boka en privat bastu för dig & dina vänner med goda tilltugg & drycker.

MODERNT GYM

Ett toppmodernt gym på 300 kvadratmeter. Löpband, motionscyklar, roddmaskiner, crosstrainers, träningsmaskiner, fria vikter & kettlebells hittar du hos oss.



Herby



STARTERS

LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN 245 kr

Rostad brioche, citron, rödlök & gräddfil
Vendace roe, brioche, red onion & sour cream

ÖJEBYTOAST 119 kr

Krämig mix av kräftstjärtar, västerbottenost, kummin & akvavit på rostad brioche
'Toast Öjeby', creamy mix of crayfish, Västerbotten cheese, caraway & aquavit

CARPACCIO PÅ GRILLAD OXFILE 185 kr

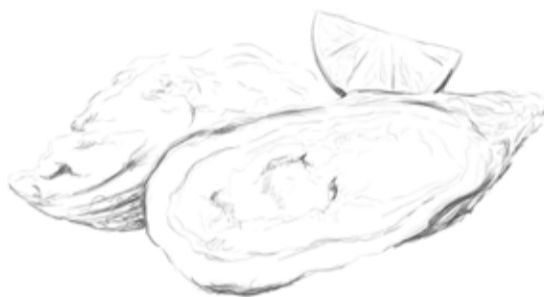
Löjrom, pepparrotscreme & rödlök på grillad toast
Charcoal grilled tenderloin carpaccio with vendace roe, horseradish creme & red onion on grilled toast

STEAK TARTARE Halv 135 kr / Hel med pommes 225 kr

Råbiff av finhackad oxfile med äggula, friterad kapris, picklade kantareller, schalottenlök & grovkornig senap
Steak tartar on tenderloin with egg yolk, fried capers, pickled chanterelles, schalotten & mustard

SVAMPSOPPA (V) 135 kr

På karl-johan svamp & champinjoner serveras med västerbottenostkrutonger
Mushroom soup with ceps, champignon mushrooms & Västerbotten cheese croutons



SNACKS

CHARK & OSTBRICKA 135 kr/pp

Bresaola, vedrökt karré & fänkålssalami från Jokkmokks korv & rökeri Ost från skabram samt västerbottenost sticks, hjortronrelish, karamelliserade nötter & cornichons
Local charcuteries & cheese, cloudberry relish, toasted nuts, cornichons & västerbotten cheese crouton

VITLÖKSBRÖD med basilika aioli 75 kr

Garlic bread with basil aioli

CHIPS & DIP 65 kr

Mandelpotatischips med dill- & löjromsdipp
Almond potatoe chips with dill- & vendace roe dip

DESSERTS

CRÈME BRULÉE 85 kr

Crème brulée

CHOKALDTERRINE MED MANGOSORBET 95 kr

Chocolate terrine with mango sorbet

HJORTRON, VANILJGLASS & MANDELKAKA 119 kr

Cloudberry with vanilla ice cream & almond cake

EN KULA GLASS ELLER SORBET 48 kr

One scoop of ice cream or sorbet

TRE PRALINER 45 kr

Kvällens smaker, från Kiruna dragpraliner
Three chocolate pralines from Kiruna



Champagne

Sparkling Wine

MOËT & CHANDON DOM PERIGNON 2 495 kr
Chardonnay, Pinot Noir FRANCE

DRAPPIER CARTE D'OR 1 495 kr
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier FRANCE

GONET-MEDEVILLE PREMIER CRU BRUT 895 kr
Pinot Nero FRANCE

CRUSE BLANC DE BLANCS BRUT 595 kr
Chardonnay FRANCE

SOGAS MASCARÓ CAVA 595 kr
Macabeo, Xarel-lo, Paradella SPAIN

Sparkling Wine Piccolo

BRUT D'ARGENT BLANC DE BLANCS 129 kr
Chardonnay FRANCE

BEERS

BEER ON TAP

Staropramen 5,0% 40 cl 85 kr

Eriksberg Karaktär 5,4% 40 cl 79 kr

Carlsberg Export 5,0% 40 cl 79 kr

Brooklyn Lager 5,0% 40 cl 85 kr

Brooklyn East India Pale Ale 6,9% 40 cl 89 kr

BOTTLED BEER

Till 5,2% 50 cl 85 kr

Carlsberg Export 5,0% 33 cl 69 kr

Carlsberg Hof 4,2% 33 cl 56 kr

Brooklyn East India Pale Ale 35 cl 89 kr

Lagunitas India Pale Ale 6,2% 35 cl 85 kr

Hoegaarden 4,9% 33 cl 79 kr

Jämtlands India Pale Ale 5,8% 33 cl 79 kr

Organic Celia Export 4,5% 33 cl 79 kr

Guinness 5,0% 33 cl 79 kr

COFFEE DRINKS

4 cl 105 kr / 6 cl 135 kr

IRISH COFFEE
Jameson, farinsocker, kaffe, grädde

KAFFE KARLSSON
Baileys, cointreau, kaffe, grädde

BAILEYS COFFEE
Baileys, cointreau, kaffe, grädde

CALYPSO COFFEE
Mörk rom, kahlua, kaffe, grädde

SPANISH COFFEE
Likör 43, kaffe, grädde

COCKTAILS

4 cl 98 kr / 6 cl 129 kr

DRY MARTINI
Gin, torr vit vermouth

APPLE MARTINI
Vodka, apple sourz

COSMOPOLITAN
Citronvodka, cointreau, tranbärsjuice

WHITE LADY
Gin, cointreau, citronjuice

PERFEKT LADY
Gin, cointreau, peach, citronjuice

Fråga gärna personalen om drycktips för din maträtt eller fullständig sortimentlista

NON ALCOHOLIC

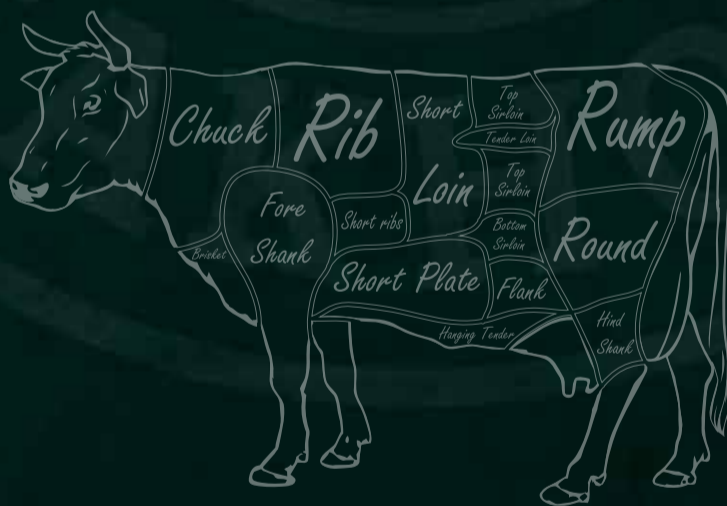
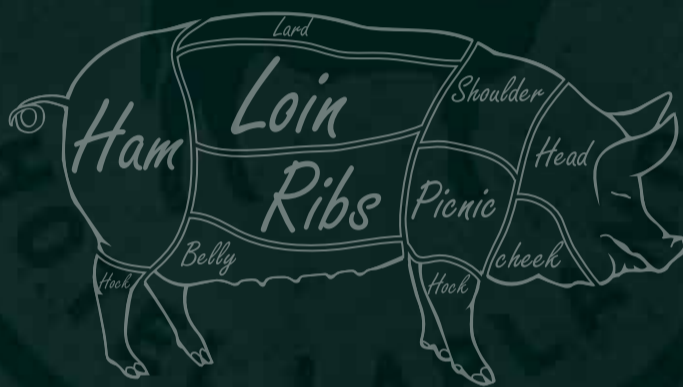
Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up 33 kr

Mineralvatten 33 kr

Kulla Äppelmust 85 kr

Eriksberg, lättöl 0,5% 39 kr

Pripps Blå, lättöl 2,2% 33 kr



KÖTTPASSION

Vi på Vassara Steakhouse har ett starkt förhållande till kött. & när man bryr sig så mycket som vi gör, är det kanske inte konstigt att vi alltid väljer de bästa råvarorna. Vårt kött kommer uteslutande från Karlgrens i Gällivare. Dessutom är allt nötkött hängmörat för bästa möjliga smakupplevelse. Så fina råvaror förtjänar rätt behandling hela vägen till din tallrik. Därför grillar vi allt kött omsorgsfullt i vår kolgrill. Det enda du behöver göra är att äta & njuta. Det är det vi kallar köttpassion.

ALLERGI / ALLERGY Säg till vår personal så gör vi vårt bästa för att hjälpa dig. / Ask the staff & we will help you.

CHARCOAL GRILL

Allt grillas i vår Josperugn på 400 grader, vilas sedan till önskad stekgrad.

2 tillbehör ingår i priset. Välj gärna till ett tredje för 30 kr

2 side orders included, extra 30 kr

GRILLAD FJÄLLRÖDING Grilled arctic char	285 kr	ENTRECOTE 300G Norrbotten, hängmörad 2v Rib eye, dry aged 14 days, from Norrbotten	385 kr
RYGGBIFF 200G Norrbotten, hängmörad 2v Sirloin, dry aged 14 days, from Norrbotten	320 kr	OXFILÉ 200G Norrbotten Tenderloin	375 kr
RYGGBIFF 200G Norrbotten, hängmörad minst 45 dagar Sirloin, dry aged at least 45 days, Norrbotten	365 kr	FLANKSTEK 200G Nebraska USA Flank steak, US prime	320 kr

MAIN COURSES

SUOVASPANNA Krämig gryta på lättrokt renstek, lök & champinjoner. Serveras med mandelpotatismos & rårörda lingon <i>Creamy reindeer stew with mashed almond potato, onion, mushroom & lingon berries</i>	245 kr
BOOKMAKERTOAST Grillad flankstek på rostat lantbröd, dijonmajonnäs, riven pepparrot och äggula. serveras med pommes och bearnaise, röd roman <i>Grilled flank on toast with horseradish & egg yolk, pommes & bearnaise</i>	235 kr
GRILLAD HAMBURGARE 200 G Grovmalen norrländsk högrev med bacon & cheddar serveras med coleslaw, pickles & pommes eller sötpotatis pommes <i>Bacon Cheeseburger, coleslaw, pickles, pommes or sweet potato fries</i>	179 kr
OXFILÉPASTA Krämig pasta med oxfilé, grönpeppar, tomat och parmesan <i>Creamy pasta with tenderloin, green pepper, tomato & parmesan</i>	225 kr
CAESAR SALLAD Med grillad svensk kyckling och enrisrokt bacon späd romansallad, parmesan, krutonger, tomat och dressing <i>Classic Caesar salad with chicken & bacon</i>	189 kr
HALLOUMIBURGARE Halloumi, sallad, tomat, portabella, dijonaise & picklad lök, serveras med coleslaw & pommes frites <i>Halloumi burger with salad, tomato, portabella, dijonaise & pickled onion, served with coleslaw & pommes</i>	179 kr
PULLED NO-PORK SANDWICH Ostronskipling, avocadocreme, bbq sås & syrad rödlök. Serveras med sallad eller pommes <i>Oyster mushroom, avocado creme, bbq sauce & pickled red onion. Served with mixed salad or pommes</i>	179 kr

STEKGRADER FRÅN GRILLEN

Vi träkolsgrillar vårt kött vid beställning i vår Josperugn på höga temperaturer, det ger en härlig stekyta som framhäver köttets karaktär. Vi låter sedan köttet vila till önskad stekgrad för ett så saftigt & smakrikt resultat som möjligt. Vi smaksätter bara med svartpeppar & finsalt.

Bleu

Helt rå kärna, knappt ljummen

Rare

Halvrå kärna, ljummen

Medium rare

Halvtillagad kärna, 45°C

Medium

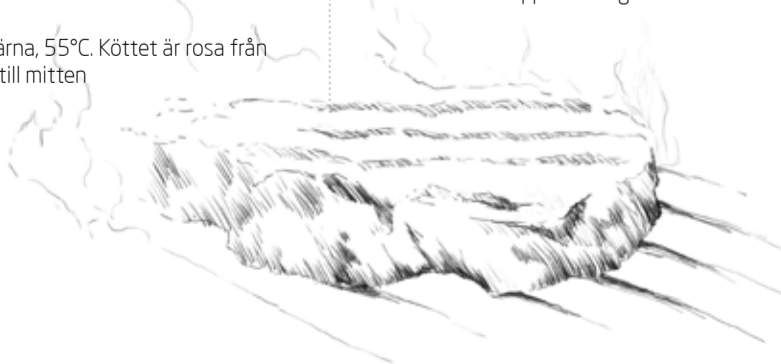
Tillagad kärna, 55°C. Köttet är rosa från snittytan till mitten

Medium well

Tillagad kärna, 65°C. Köttet är endast rosa i mitten

Well done

Tillagad kärna, 80°C. Köttet är grått från snittyta till mitten. OBS, kött som grillas well done kan upplevas segt & torrt



SIDE ORDERS

2 tillbehör ingår. Välj gärna till ett tredje för 30 kr

POTATIS / POTATO

MANDELPOTATISPURÉ

Almond potato puré

POTATISGRATÄNG

Potato gratin

SÖTPOTATIS POMMES

Sweet potato fries

POMMES FRITES

French fries

SÅSER / SAUCES

RÖDVINSÅS

Red wine sauce

GRÖNPEPPARSÅS

Green pepper sauce

BEARNAISESÅS

Bearnaise sauce

CHIPOTLE BEARNAISE

Chipotle bearnaise sauce

GUACAMOLE

Guacamole

HOLLANDAISE

Hollandaise

SALLADER / SALADS

TOMAT- & LÖKSALLAD

Tomato and onion salad

BLANDSALLAD

Mixed leaf salad

SPENAT MED PARMESAN

Spinach with parmesan

GRÖNKÅLSCEASAR

Parmesan, tranbär och nötter
Kale ceasar

BLANDAT / VARIOUS

VITLÖKSSMÖR

Garlic butter

FRITERADE LÖKRINGAR

Beer battered onion rings

GRILLADE GRÖNSAKER

Grilled vegetable

SMÖRSTEKT OSTRONSKIPLING MED BACON

Buttered oyster mushroom with bacon

LAPLAND MENU

LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN

med rostad brioche, citron,
rödlök & gräddfil

Vendace roe, brioche, red onion
& sour cream

SUOVASPANNA

Krämig gryta på lättrokt renstek,
lök & champinjoner. Serveras med
mandelpotatismos & rårörda lingon
*Creamy reindeer stew with mashed
almond potato, onion, mushroom &
lingon berries*

HJORTRON, VANILJGLASS & MÅNDELKAKA

Cloudberry with vanilla ice cream &
almond cake

549 kr