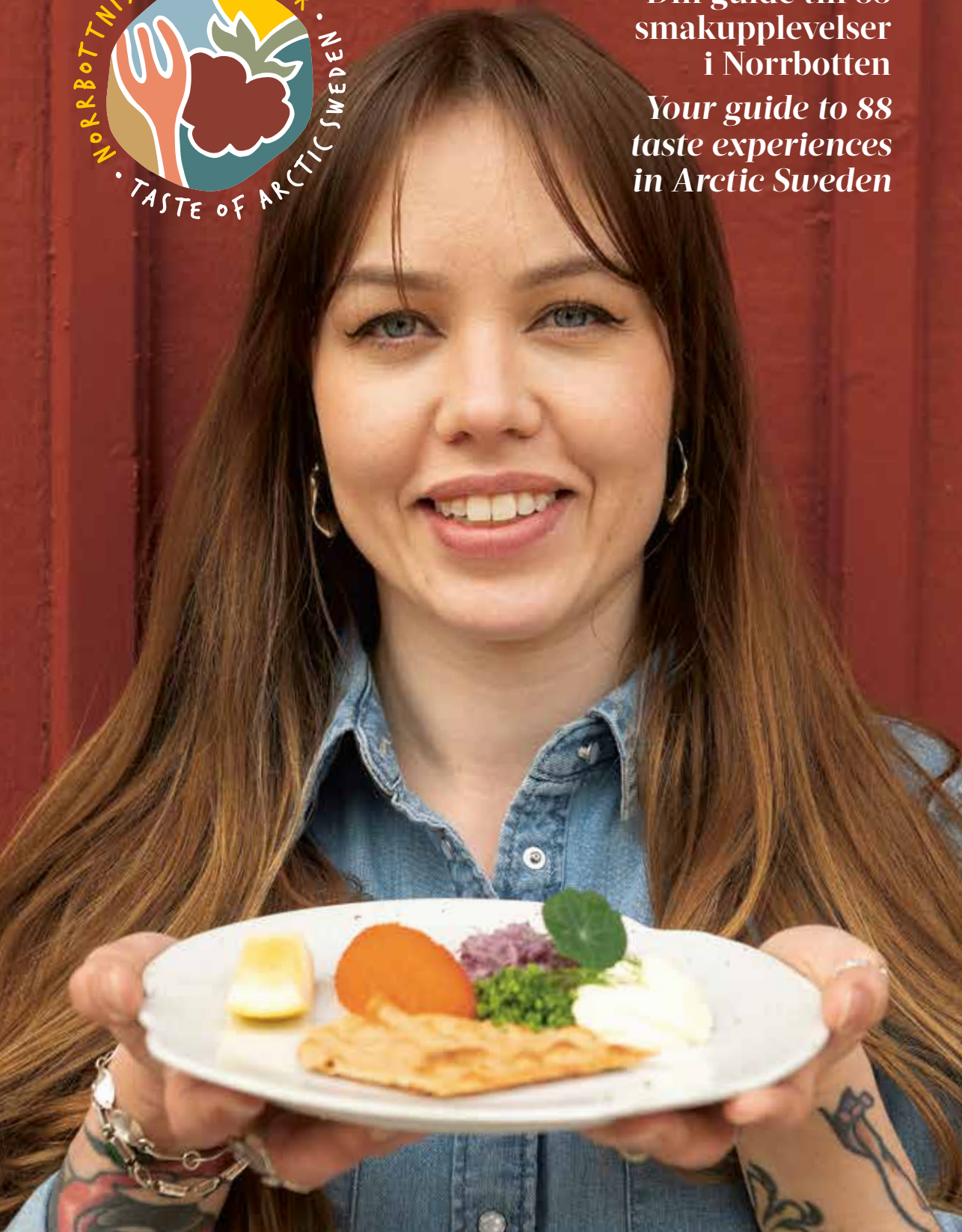




Din guide till 88
smakupplevelser
i Norrbotten

*Your guide to 88
taste experiences
in Arctic Sweden*



Innehåll / Index

ARJEPLOG - ARVIDSJAUR - PITEÅ - ÄLVSBYN

Bäverholmens Wärdshus & Stugby	12
Kafferiet Café & Butik	13
Restaurang Kraja	14
Njálgies	15
Station 14 Bistro & Pub	16
Triple X Adventures	17
Alterhedens Gårdsbutik & Rabarberi	18
Bea's Rökeri & Hamncafé	19
BeeAtWork	20
Centrum Krog	21
Hemma hos Kallskänkan	22
Jävre Kvarn & café	23
Jössgården	24
Paltzerian	25
Pensionatet	26
Restaurang Tage	27
Restaurang Ångbryggeriet	28
S:t Mary kyrkstadscfé	29
Västi Gärd	30
Skatauddens Lantgård	31
Uddens Hembageri	32

BODEN - JOKKMOKK - LULEÅ

Arctic Bath	33
DG11	34
Drinks and food by Anki	35
Ellis Hantverksbageri	36
Essense of Lapland	37
Höjdens Fårgård	38
MorrRingens	39
Restaurang Norrigården	40
Rödbergsfortet	41
Strömnäsgården	42
Svantes Bistro & café	43
Treehotel	44
Villa Äng	45
Ärran Bistro	46
Ärvas food studio	47
Citykonditoriet	48
Mathantverket Vuollerim	49
Peace & Quiet Nature Hotel	50
Sápmi Ren & Vilt	51
Bistron	52
Bottenvikens Bryggeri	53
Brändö Destilleri	54
Hemmagastronomi	55
Kafé Fägnan	56

Lilla skafferiet	57
Luleå konfektyr	58
Luleå Travel Andholmen	59
Lustigbacken 3	60
Mörövallens Lantgård	61
Norrklang	62
Ralph Lundstengården	63
SámiReindeer	64
Skogsbrynets trädgård	65
Systrarna Rosenskära	66
Vikagården	67

GÄLLIVARE - KIRUNA

Bart's Bistro & Brewery	68
Glada Kocken	69
Abisko Mountain Lodge	70
Arctic Gourmet Cabin	71
Camp Ripan	72
Enoks Láddjuávri	73
ICEHOTEL	74
Låktatjåkko Fjällstation	75
Niehku Mountain Villa	76
Nutti Sámi Siida	77
Ofelaš Islandshästar & Guideservice	78
Restaurang Lapplandia	79
Restaurang Lapporten	80

HAPARANDA - KALIX - PAJALA - ÖVERKALIX - ÖVERTORNEÅ

Benjamingården	81
Haparanda Stadshotell	82
Hulkoffgården	83
Kukkolaforsten	84
Norrlands KomBucha	85
Norrskentomat Handelsträdgård	86
Pesula Lantbruk	87
Tornedal & Co.	88
Kalix Riverside inn	89
Norrbottnens Destilleri	90
Storöns fisk	91
Arctic River Lodge	92
Lapland Guesthouse	93
Sweet treats by Pavli	94
Jakobgården	95
Jockfall Fishing & Activities	96
Hietalas Handelsträdgård	97
Huuva Hideaway	98
Kattilakoski Restaurang	99



Pssst...
 Öppettiderna varierar
 – kolla upp vad som
 gäller innan du åker.
 Opening hours may
 vary – please check
 before you visit.



Här börjar matresan *Join us on a culinary journey*

DE NORRBOTTNISKA SMAKVÄGARNÄ tar dig genom ett landskap fyllt av smaker och berättelser.

En sprakande eld, renskav som fräser på stekhällen och en varm kopp kaffe i handen. Men också löjrom på Nobelfesten, älgfilé på finkrogen och hjortronsylt till den friterade osten. Maten i Norrbotten rymmer både lyx och vardag – formad av klimatet, landskapet och människorna.

Här möts de mäktiga älvarna, fjällens friskhet, det bräckta havet, skogens skaffereri och odlingsmarken. I generationer har vi torkat, rökt, saltat och fermenterat för att ta tillvara på det som brukas och det naturen ger. Det som en gång var mat för överlevnad under den långa vintern är i dag förädlade delikatesser och råvaror vi är stolta över.

Naturens förutsättningar skapar råvaror med en alldeles särskild karaktär. Här finns bär, örter och grönsaker med smaker du inte hittar någon annanstans. Prova en jordgubbe som fått mogna i midnattssol så förstår du vad vi menar.

Det finns mycket att upptäcka längs vägen – men de verkliga guldkornen hittar du inte alltid själv. Den här guiden leder dig rätt. Här möter du lokala matproducenter, gårdsbutiker, kaféer och restauranger där passionen för råvaror och plats står i centrum – små stopp där du kan smaka, handla och möta människor bakom maten.

Välkommen ut på de norrbottniska vägarna. Smaklig resa.

TASTE OF ARCTIC SWEDEN takes you through a landscape filled with flavours and stories.

A crackling fire, reindeer meat sizzling on a hot griddle, and a steaming cup of coffee in your hands. But Arctic Sweden is also home to Nobel banquet delicacies such as vendice roe, fine dining with moose fillet, and cloudberry jam with fried cheese – where everyday life meets luxury, shaped by climate, landscape, and people.

Here, mighty rivers, mountain freshness, the brackish sea, vast forests, and fertile land come together. For generations, people have dried, smoked, salted, and fermented to make use of everything nature provides and what is cultivated. What once sustained life through long winters is now a proud culinary heritage of refined flavours.

Nature's special touch breathes a distinct character into our local ingredients. Here, the berries, herbs, and vegetables carry a sweetness and depth of flavor you simply have to experience for yourself. One taste of a strawberry ripened in the midnight sun, and everything becomes beautifully clear.

There is much to discover along the way – but the real gems are not always obvious. This guide will lead you to them. Meet local food producers, farm shops, cafés, and restaurants where passion for place and ingredients is at the centre – small stops where you can taste, shop, and meet the people behind the food.

Welcome to Arctic Sweden. Enjoy the journey – and the flavours.



The Common Wanderer



Kategorier / Categories

CAFÉ

Kom ihåg att ta en paus. Här hittar du kaffe, fika och något enkelt att äta, ofta med lokala smaker i en avslappnad miljö. Bra läge att snacka med lokalbefolkningen!



CAFÉ

Take a moment to slow down. Coffee, fika, and something simple to eat in a relaxed setting - often with a local touch and a chance to meet the people here.

RESTAURANG

Visst är det skönt att slippa laga maten själv ibland? Här väntar restauranger där lokala råvaror är i fokus och menyer som speglar Norrbotten och dess smaker.



RESTAURANT

A break from cooking is always welcome. Here, local ingredients take the lead and the menus reflect the flavours of Arctic Sweden.

DRYCK

Här produceras drycker med lokal karaktär - från must och saft till handverksöl och andra drycker som du kan köpa med dig hem efter en guidad tur.



BEVERAGE

Producers of drinks with local character - from juices and cordials to craft beer and other small-batch beverages you can take home.

PRODUCENT

Möt norrbottningarna som skapar råvarorna från grunden. Allt från småskaliga odlare till större matproducenter som brinner för det lokala mathantverket.



PRODUCER

Meet the people behind the ingredients. From small growers to larger producers, all driven by a love for local food and craftsmanship.

GÅRDSBUTIK

Handla direkt från källan! Här hittar du lokala råvaror, hembakat och produkter med tydlig koppling till platsen. Den bästa av butiker!



FARM SHOP

Buy straight from the source. Fresh produce, homemade goods, and products closely tied to the place they come from - a shop with real character.

AKTIVITET

Här kan du vara med på riktigt, inte bara titta på. Natur, kultur, äventyr och inte minst matupplevelser som låter dig ta del av platsen genom dess smaker och traditioner.



ACTIVITY

Be part of it, not just a visitor. Nature, culture, adventure, and food experiences that let you discover the place through its flavours and traditions.

BOENDE

Vägarna är långa i Norrbotten, då är det tur att det finns ett bra utbud av boende! Ofta personligt, småskaligt och med känslan av att vara mer gäst än besökare. Sov gott!



ACCOMMODATION

Distances are long in Arctic Sweden, so good places to stay matter. Small, personal, and welcoming - more like staying with someone than checking in somewhere.

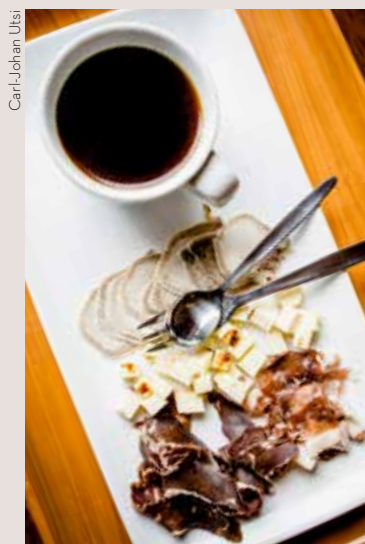
Tidlösa klassiker / Timeless classics



Kalix löjrom

KRONJUVELEN I den norrbottenska matkulturen. Alltid hett eftertraktad, aldrig en besvikelse. De extra små romkornen, den fasta konsistensen, den välavvägd sältan, den snudd på guldaktiga färgen och den begränsade tillgången gör Kalix löjrom till vår mest exklusiva signaturrätt. Kalix löjrom var det första svenska livsmedel som fick skyddad ursprungsbezeichnung i EU, på samma sätt som champagne och parmesan är skyddade.

THE CROWN JEWEL of the culinary culture in Arctic Sweden. Always in high demand, never a disappointment. The tiny roe pearls, the firm texture, the perfectly balanced saltiness, the almost golden colour and the limited supply make Kalix Löjrom our most exclusive signature delicacy. Kalix Löjrom was the first Swedish food product to receive Protected Designation of Origin status in the EU – just like champagne and parmesan.



Kaffeost / Coffee Cheese

OST I KAFFET? Absolut! Lägg små, gnissliga bitar i kaffet, låt de mjukna och använd en sked för att äta de kaffemarinerade godbitarna. Osten går även att äta som den är, gärna tillsammans med hjortronsylt. Osten har fått skyddad ursprungsbezeichnung vilket betyder att riktig kaffeost endast kan göras i norra Sverige.

CHEESE IN COFFEE? Absolutely. Drop a few squeaky cubes into your coffee, let them soften and use a spoon to enjoy the coffee-soaked bites. The cheese is also delicious on its own, preferably with cloudberry jam. Coffee cheese has Protected Designation of Origin status, meaning authentic kaffeost can only be produced in northern Sweden.

Surströmming

ÄLSKAD OCH HATAD. En sak är klar – vår älskade surströmming lämnar ingen näsa oberörd. Traditionen med syrad strömming går flera hundra år tillbaka i tiden och än i dag är kulturen stark efter hela Norrbottens-kusten. Det som en gång var nödmat har blivit en matkulturell smakupplevelse av stora mått. Åt den i goda vännerars lag tillsammans med rätt tillbehör som potatis, lök, gräddfil och tunnbröd. Surströmmingspremiären, tredje torsdagen i augusti, är en efterlängtat högtidsdag för många.

LOVED AND HATED. One thing is certain – our beloved fermented herring leaves no nose untouched. The tradition of fermented Baltic herring goes back hundreds of years and the culture is still going strong all along the coast of Arctic Sweden. What was once considered survival food has evolved into a culinary experience of legendary proportions. Best enjoyed with good friends and the proper sides: potatoes, onion, sour cream and flatbread. The surströmming premiere, held on the third Thursday of August, is an eagerly anticipated day of celebration for many people.



Hjortron / Cloudbberries

SMAKEN AV HJORTRON påminner inte om något annat bär. Det bärnstensfärgade, söta och saftiga bäret används ofta till efterrätter och en vanlig vaniljglass eller våffla når nya höjder med en klick hjortronsylt. Hittar du perfekt mogna hjortron på din vandring i de norrbottenska skogarna eller på fjället är det bara gratulera. Ta för dig av naturens lyx.

CLODBERRIES TASTE like nothing else on earth. The amber-coloured, sweet and juicy berry is often used in desserts, and even a simple scoop of vanilla ice cream or a waffle reaches new heights with a spoonful of cloudberry jam. If you happen to find perfectly ripe cloudbberries while hiking through the forests or mountains of Arctic Sweden, congratulations – you've struck gold. Help yourself to nature's luxury.



Ren / Reindeer

EN VARDAGLIG RENSKAV eller en exklusiv renfilé – i norr älskar vi vårt renkött oavsett sammanhang. Det är kanske inte så konstigt när majoriteten av Sveriges renar finns i Norrbotten. I den samiska kulturen tas hela renen tillvara. Prova rökt eller torkat renkött, renblodpalt eller gurpi – malt renkött och renfett som kallröks i kåta. Servera stekt eller grillad med potatis, svamp och lingon. Slurp!

FROM SIMPLE everyday reindeer sauté to fine dining filets, reindeer meat holds a special place in the north. Naturally so – most of Sweden's reindeer are found in Norrbotten. In Sámi culture, every part of the reindeer is used. Try smoked or dried reindeer meat, reindeer blood dumplings, or gurpi – minced reindeer meat and fat, cold-smoked in a traditional Sámi lavvu. Served grilled or pan-fried with potatoes, mushrooms, and lingonberries, it's a true delicacy.

Fjällröding

FINNS DET en vackrare fisk än en fjällröding? Finns det en godare? Tveksamt. Fisken med den röda buken och det rosa köttet serveras på de allra finaste restaurangerna och det är i högsta grad befogat. Köttet är mört och smakrikt och rödingen kan stekas eller ugnsbakas men många anser att den är allra godast som halstrad eller rökt direkt vid fjällsjön.

Mattias Fredriksson



Arctic Char

IS THERE a more beautiful fish than Arctic char? A tastier one? Doubtful. With its bright red belly and pink flesh, this fish appears on the menus of the finest restaurants – and for good reason. The meat is tender and full of flavour, and while char can be pan-fried or oven-baked, many swear it tastes best grilled or smoked right beside a mountain lake.

Atta anledningar att äta norrbottnisk mat / Eight reasons to eat food from Arctic Sweden



Therese Lundin

Akerbär

FÄRGEN ÄR FENOMENAL, smaken strålande och doften delikat. Ja, det är mycket som är fantastiskt med åkerbäret. Att plocka den lilla rubinen kräver ofta stort tålamod, rejäla stövlar och högkvalitativa myggmedel. Den begränsade tillgången gör bäret exklusivt och dyrt att köpa. Det finns även en odlingsbar variant, allåkerbäret, som numera har skyddad ursprungsbeteckning vilket betyder att den endast odlas, skördas och förädlas i Norr- och Västerbotten. Den vackra, rosalila åkerbärblomman är dessutom Norrbottens landskapsblomma.



Shutterstock

Arctic Raspberry

THE COLOUR IS STUNNING, the flavour exceptional and the aroma wonderfully delicate. Yes, there is a lot to love about the Arctic raspberry. Picking these little ruby-red berries often requires patience, proper boots and high-quality mosquito repellent. Their limited availability makes them both exclusive and expensive. There is also a cultivated variety called allåkerbär, which now has Protected Designation of Origin status, meaning it can only be grown, harvested and processed in Norrbotten and Västerbotten. The beautiful pink-purple Arctic raspberry flower is also the provincial flower of Norrbotten.

Peter Rosen

Palt

PITE HAVSBAD i alla ära men det Piteå är allra mest känt för är paltten. Vanlig kokt palt med fläsk serveras ofta med smör och lingonsylt men vill du ta ut svängarna kan du åka till världens enda paltzeria i Öjebyn som serverar palt i omkring 20 olika varianter. Om du råkade ta en palt för mycket, vilket är lätt hänt, kan du drabbas av paltschwimen. Detta tillstånd av njutbar övermättnad och dåsig het botas lämpligen med en halvtimmes ryggläge i en närliggande kökssoffa.

PITE HAVSBAD is all well and good, but what Piteå is truly famous for is palt. These traditional potato dumplings filled with pork are usually served with butter and lingonberry jam, but if you really want to go all in, head to the world's only "paltzeria" in Öjebyn, where palt is served in around 20 different varieties. If you accidentally eat one palt too many - which is very easy to do - you may suffer from paltschwimen. This pleasant state of extreme fullness and sleepiness is best cured with a 30-minute rest on a nearby sofa.

Vilt / Game meat

JAKT PÅ ÄLG och småvilt har alltid varit en del av livet i den allra nordligaste delen av Sverige och har format våra mattraditioner. Än i dag är viltkött och fisk en självklar del av det norrbottniska köket - från långkok och stekar i hemmaköken till moderna rätter på restauranger runt om i Norrbotten.

MOOSE AND SMALL GAME hunting, along with fishing, have been part of life in the far north for generations, deeply influencing the region's food culture. Today, game meat and fish remain essential parts of Arctic Sweden's cuisine - from hearty home-cooked stews and roasts to refined, modern dishes in restaurants across the region.



Peter Rosen

1. Det bästa för klimatet

Norrbottnisk mat har mycket låg klimatpåverkan. Det beror bland annat på att transporterna är korta, vårt svala klimat och att vi odlar mycket vall till djurfoder - vilket i sin tur leder till ökad mullhalt och ökad inlagring av kol i jordarna.

Better for the climate

Food from Arctic Sweden has a low climate impact. Transport distances are short, the climate is cool, and much of the land is used to grow grass for animal feed, which helps store carbon in the soil.

2. Maten är renare

Att odla på den här breddgraden är unikt. Våra kalla vintrar och speciella somrar gör att grödorna är friskare.

Cleaner food

Growing food this far north is unique. Cold winters and light summer nights help keep crops naturally healthy.

3. Du värnar om biologisk mångfald

Vår naturbetesmark har lika stor biodiversitet som i djungeln. Utan den minskar den biologiska mångfalden, och vi får bara myrmarker och gran- och tallskogar kvar.

You help protect biodiversity

Our natural grazing lands are home to a rich variety of plants and wildlife. Without grazing animals, biodiversity decreases and the landscape becomes dominated by wetlands and dense spruce and pine forests.

4. Du tär inte på jordens resurser

I dag produceras 40 procent av världens livsmedel med hjälp av borrarat grundvatten och marker runt städer exploateras. Här i norr är allt tvärtom. Vi har en rik tillgång på sötvatten och marker som vinner på att brukas, både för oss och resten av världen.

Less pressure on the planet's resources

Today, 40 percent of the world's food is produced using pumped groundwater, while farmland around cities is disappearing. Here in the north, the situation is different. We have abundant fresh water and farmland that benefits from being cultivated, both locally and globally.



5. Du slipper multiresistenta bakterier

I dag har vi den lägsta användningen av antibiotika i hela EU. I Sverige är det nämligen förbjudet att ge antibiotika till våra lantbruksdjur annat än vid sjukdom. Därav är multiresistenta bakterier extremt ovanligt på våra svenska gårdar.

Very low use of antibiotics

Sweden has the lowest use of antibiotics in livestock farming in the EU. Antibiotics are only used to treat illness, never routinely. As a result, antibiotic-resistant bacteria are extremely rare on Swedish farms.

6. Mat rik på energi, näring och smak

Sommarens soltimmar och de svala nätter ger våra bär och grönsaker högre sockerhalt. Det resulterar i att de blir godare, mer energirika och näringstäta med antioxidanter och vitaminer.

Rich in flavour and nutrients

Long summer days and cool nights give our berries and vegetables a naturally higher sugar content. The result is food that is rich in flavour, nutrients, vitamins, and antioxidants.

7. Du skapar arbetstillfällen

Genom att handla lokalproducerad mat bidrar du till en hållbar cirkulär ekonomi med ökad omsättning, även för andra företagare i samhället.

You support local jobs

Buying locally produced food helps support a sustainable local economy and creates opportunities for other businesses in the community as well.

8. Vi ökar försörjningsförmågan av mat

Det finns utrymme för fler att verka i branschen. Om konkurrenskraften för våra livsmedelsproducenter ökar kan fler producenter bidra till en norrländsk livsmedelskedja från jord till bord och en ökad livsmedelsberedskap.

A stronger local food supply

There is room for more people to work in food production in the north. Stronger local food production means more producers, shorter supply chains, and greater food resilience for the future.

Källa / Source: Nära Mat



Bäverholmens Wårdshus & Stugby



VACKERT BELÄGET vid Laisälven och vid foten av fjället Tjåksa ligger Bäverholmens Wårdshus & Stugby. Här är fisket i toppklass och det märks i restaurangen som serverar örning, röding och viltkött från ren och älg. Missa inte klassiska väfflor med grädde och hjortronsylt. Bäverholmen ligger sex kilometer från närmaste väg och nås sommardag med båt från Adolfström. Kungsleden passerar alldeles bredvid vårdshuset. Fyra stugor och tre lägenheter med självhushåll finns att hyra.

SET ALONG the Laisälven River beneath Mount Tjåksa, Bäverholmens Wårdshus & Stugby offers a peaceful stay in the Swedish mountains. Excellent fishing is reflected in the restaurant menu featuring Arctic char, trout and local game such as reindeer and moose. Waffles with cream and cloudberry jam are a classic favourite. Bäverholmen lies six kilometres from the nearest road, close to the Kungsleden trail, and is reached by boat from Adolfström during summer. Four cabins and three self-catering apartments are available.



BÄVERHOLMENS WÅRDSHUS
& STUGBY

Address: Bäverholmen 1, 938 93 Arjeplog
Phone: +46 (0) 70 635 92 65
Web: baverholmwardshus.se
Instagram: @baverholmwardshus
Facebook: @baverholm



Kafferiet Café & Butik



KAFFERIET CAFÉ & BUTIK ligger i Arjeplog, nära vackra Hornavan, och kombinerar kafé, deli och souvenirbutik under samma tak. Här kan du slå dig ner för en fika i en lugn och trivsamt miljö. I deliden finns lokala delikatesser, bland annat förädlade vilt- och fiskprodukter från närområdet. Kafferiet är ett perfekt stopp i Arjeplog för att upptäcka smaker som speglar fjäll, skog och de råvaror som präglar trakten.

KAFFERIET CAFÉ & SHOP is located in Arjeplog, close to the shores of Lake Hornavan, bringing together a café, deli and small souvenir shop under one roof. It is a welcoming place to pause for a coffee in a calm and relaxed setting. The deli offers local specialities, including refined game and fish products from the surrounding area. An easy stop in Arjeplog, it reflects the flavours of the mountains, forests and lakes nearby, offering a taste of local culture through food.



Carl-Johan Usti



Address: Torget 1, 938 31 Arjeplog
Phone: +46 (0) 961 100 10
Web: kafferiet-arjeplog.se
Instagram: @kafferietarjeplog
Facebook: @kafferiet arjeplog



Restaurang Kraja



RESTAURANG KRAJA ligger på den natursköna udden Kraja vid sjön Sälla i Arjeplog. Här finns hotell, stugby och camping. Restaurangen har utsikt över sjön och fokuserar på lokala råvaror från Arjeplogs skogar, fjäll och vatten. På menyn finns bland annat renkött, som länge haft en självklar plats i det samiska och norrbottniska köket. Genom hotellet erbjuds även upplevelser året runt, exempelvis hundspann, fiske och skoterturer.

SITUATED ON the scenic Kraja peninsula by Lake Sälla in Arjeplog, Restaurant Kraja combines accommodation, outdoor experiences, and dining in a truly natural setting. The restaurant enjoys views over the lake and showcases ingredients sourced from the surrounding forests, mountains, and waters of Arctic Sweden. Reindeer is featured on the menu as part of the region's long-standing culinary traditions, closely tied to Sámi heritage. Year-round activities offered through the hotel include dog sledding, fishing, and snowmobile excursions.



Address: Silvervägen 1, 938 32 Arjeplog
Phone: +46 (0) 961 315 00
Web: silverresort.se
Instagram: @silverresort
Facebook: @silverresort



Njalgies



UNDER HÖSTEN samlas renar in från samebyar längs traditionella vandringsleder, transporteras varsam och veterinärbesiktas innan slakt och förädling. Resultatet är magert, mörkt kött rikt på smak och mineraler, helt utan tillsatser. Sortimentet omfattar styckdetaljer, korv och torkat kött av både ren och älg samt inslag av fjällröding och bär från Norrbotten. I butiken i Arvidsjaur erbjuds råvaror och färdiga produkter med fokus på hantverk och ursprung. Ordet Njalgies betyder gott på samiska och speglar ambitionen, produkterna och värderingarna.

DURING AUTUMN reindeer are gathered from Sámi communities along traditional migration routes, handled with care and transported under veterinary supervision before slaughter and processing. The result is lean, dark meat rich in flavour and natural minerals, with no additives. The range includes cuts, sausages and dried meat from both reindeer and moose, as well as ingredients such as Arctic char and berries from Arctic Sweden. The shop in Arvidsjaur offers raw ingredients and prepared products with a focus on craftsmanship and origin. The word Njalgies means "good" in Sámi and reflects the ambition, products and values.



Address: Larstorp svägen 22, 933 34 Arvidsjaur
Phone: +46 (0) 960 100 71
Web: njalgies.se
Instagram: @njalgies
Facebook: @njalgiessewe





Station 14 Bistro & Pub



STATION 14 BISTRO & PUB bjuder på en smakupplevelse från det arktiska köket, där renen står i centrum. Renköttet kommer från Njälgies i Arvidsjaur och serveras tillsammans med älg i små rätter under konceptet Scapas – Scandinavian tapas. På menyn finns bland annat gravad ren, mör renfilé med egenplockad svamp samt rökt röding. I en norrbottnisk miljö med naturmaterial och älghorn på väggarna skapas en rustik och välkomnande atmosfär.

STATION 14 BISTRO & PUB offers a taste experience of Arctic cuisine, where reindeer takes centre stage. The meat is sourced from Njälgies in Arvidsjaur and served alongside moose in small plates under the concept Scapas – Scandinavian tapas. The menu includes cured reindeer, tender reindeer fillet with hand-picked mushrooms, and smoked Arctic char. Set in a rustic Arctic Sweden-inspired interior with natural materials and moose antlers on the walls, the restaurant offers a warm and inviting atmosphere.

STATION 14
bistro & pub

Address: Stationsgatan 14, 933 32 Arvidsjaur
Phone: +46 (0) 72 253 09 60
Web: lapplandsmat.se/station14
Instagram: @station14arvidsjaur
Facebook: @station14



Triple X Adventures



TRIPLE X ADVENTURES bjuder på upplevelser där natur, gastronomi och äventyr vävs samman. Här tillagas maten ofta ute i det fria över öppen eld – en självklar och smakfull del av helheten. I restaurangen Jayjay's sitter du i en varm och inbjudande miljö med elden som stämningshöjare, samtidigt som du serveras rätter med tydliga rötter i norrbottniska råvaror och traditioner. Vill du förlänga vistelsen finns unika glasstugor vid sjön, där du kan uppleva både renskar som passerar och norrsken som dansar över himlen.

AT TRIPLE X ADVENTURES, nature, food, and adventure come together in a setting shaped by the Arctic landscape. Meals are often prepared outdoors over an open fire, adding a distinctive flavour to the experience. In Jayjay's restaurant, you can relax in the warmth of the fire while enjoying dishes rooted in local ingredients and northern traditions. Stay overnight in glass cabins by the lake, where reindeer may wander past and the northern lights dance across the sky.



TRIPLE X
ADVENTURES

Address: Karlavagnen 1, 933 32 Arvidsjaur
Phone: +46 (0) 72 231 54 55
Web: triple-x-adventures.com
Instagram: @jayjays_by_triplextaste





AlterHedens Gårdsbutik & Rabarberi



I ALTERHEDEN hittar du något så unikt som Sveriges enda rabarberi. Här förädlas rabarber på många olika sätt, och du kan följa med på en rabarbersafari med traktor och vagn för att lära dig mer. Men utbudet stannar inte där. I fabriken tillverkas sylter, marmelader, gelé och andra delikatesser av bär från Norrbotten. Gårdsbutiken är välfylld, och sommartid finns även ett kafé där du kan fika och äta.

IN ALTERHEDEN you'll find something truly unique: Sweden's only rhubarbery. Here, rhubarb is transformed into a wide range of products, and visitors can join a guided rhubarb safari by tractor and wagon to learn more about its cultivation and use. Beyond rhubarb, the farm produces jams, marmalades, jellies and other delicacies made from northern Swedish berries. The well-stocked farm shop offers a taste of the region, and during summer the café welcomes guests to sit down, eat and enjoy a traditional Swedish fika in a relaxed rural setting.



Address: Norra Altervägen 1075, 945 92 Altersbruk
Phone: +46 (0) 911 20 40 93
Web: alterhedens.se
Instagram: @alterhedens_gardsbutik
Facebook: @alterhedens

Getting here →



Bea's Rökeri & Hamncafé



ETT STENKAST FRÅN E4, där Jävreaån mynnar ut i Bottenviken, ligger Bea's Rökeri & Hamncafé. Här kan du stanna till för nyrökt fisk och andra havsdelikatesser direkt från rökeriet. Menyn erbjuder även sallader, smörgåsar och godsaker i en avslappnad miljö. Intill ligger den vackra Heidenstamfyren som är väl värd ett besök. Här finns även möjlighet att hyra kajak och uppleva kusten från vattnet.

JUST OFF THE E4, where the Jävrea River flows into the Bay of Bothnia, you'll find Bea's Rökeri & Hamncafé. A welcoming stop for freshly smoked fish and other seafood delicacies straight from the smokehouse. The menu also includes salads, sandwiches and homemade treats in a relaxed setting. Next to the café stands the historic Heidenstam lighthouse. Kayak rentals are also available for exploring the coast from the water.



Bea's
Rökeri & Hamncafé

Address: Jävrebyvägen 26, 944 94 Jävrebyn
Phone: +46 (0) 911 103 38
Web: beasrokerihamncafe.se
Instagram: @beasrokerihamncafe
Facebook: @beas rokeri & hamncafe

Getting here →





BeeAtWork



BEEATWORK är ett familjeägt företag med passion för biodling och en viktig uppgift i naturen – att stärka beståndet av bin. Genom strategiskt placerade bigårdar i och runt Piteå producerar de lokal honung av högsta kvalitet. Företaget erbjuder även uthyrning av bikupor till företag och andelsbiodling för privatpersoner. Utöver detta säljs bireddskap och kunskap kring biodling, allt med fokus på hållbarhet och biologisk mångfald.

***BEEATWORK** is a family-run company driven by a passion for beekeeping and a mission to support healthy bee populations in nature. With apiaries around Piteå, they produce high-quality local honey in a natural and sustainable environment. The company offers hive rentals for businesses and shared beekeeping for private individuals, and also sells beekeeping equipment. Everything is guided by a strong focus on sustainability, biodiversity and the vital role of pollinators in nature.*



Address: Förpostvägen 23, 945 91 Norrfjärden
Phone: +46 (0) 70 310 50 78
Web: beeatwork.se
Instagram: @beeatworksweden
Facebook: @beeatwork.se



Centrum Krog



STJÄRNKOCKEN JOHAN ERIKSSON återvände till Piteå efter många år på några av de främsta krogarna i Norden och har i dag gjort Centrum Krog till en självklar del av stadens restaurangliv. Kvällsmenyn kombinerar internationella influenser med lokala råvaror som löjrom från Bröderna Persson i Öjebyn och renkött från Norrbotten. Under dagen serveras även lunch, vilket gör restaurangen till en naturlig mötesplats från lunch till sen kväll.

***HAVING SPENT** years at some of the most acclaimed restaurants in the Nordic region, star chef Johan Eriksson returned to Piteå and turned Centrum Krog into an essential part of the city's culinary landscape. The evening menu pairs international influences with carefully selected local produce such as vendace roe from Bröderna Persson in Öjebyn and reindeer meat from Arctic Sweden. Lunch service is also offered, making it a natural gathering place from day to night.*



CENTRUM
KROG

Address: Storgatan 35, 941 31 Piteå
Phone: +46 (0) 911 820 00
Web: centrumkrog.se
Instagram: @centrumkrog
Facebook: @centrumkrog





Hemma hos Kallskänkan



HOS SARA DUPUICH är matlagning inget koncept – det är vardag och hantverk. Hemma hos Kallskänkan lagas maten från grunden med råvaror från människor Sara känner: lokala bönder, fiskare och odlare. I det lilla gårdshuset, där hon driver restaurangen Locale, serveras middagar för mindre sällskap, där säsongen och det som finns runt knuten får styra menyn – ofta med smaker från skog och mark. Här erbjuds också catering och matrådgivning. Gårdsbutiken med bageri är öppen på fredagar, och middagar bokas i förväg eller ges en gång i månaden.

FOR SARA DUPUICH, cooking isn't a concept – it's everyday life and craftsmanship. At Hemma hos Kallskänkan, everything is made from scratch using ingredients sourced from local farmers, fishermen and growers. In the small farmhouse, Sara runs Locale, a small restaurant where dinners are served for small groups. The seasons and the surrounding landscape shape the menu – often with flavours drawn from forest and field. Catering and culinary consulting are also offered here. The farm shop with a small bakery is open on Fridays, while dinners are served monthly or by reservation.

Address: Falkgatan 3, 941 39 Piteå
Phone: +46 (0) 70 643 15 21
Web: hemmahoskallskankan.se
Instagram: @hemma_hos_kallskankan
Facebook: @kallskankans_pitea



Martin Eriksson

Jävre Kvarn & café



VID JÄVRE KVARN kan du njuta av en lättare måltid eller hembakat fika i en unik kulturmiljö vid Jävreaån. Här möts natur och historia, där du kan strosa runt bland kvarnbyggnaderna, besöka hembygds museet och ta del av platsens långa kvarnhistoria. Kvarnen ligger bara en kort avstickare från E4 och är ett uppskattat stopp längs vägen. Under sommaren hålls ett kafé inne i museimiljön och på gården finns även en gårdsbutik med inredning, hantverk och lokala delikatesser.

AT JÄVRE KVARN, you can enjoy a light meal or homemade fika in a beautiful cultural setting by the Jävre River. This is a place where nature and history meet, inviting you to wander among the old mill buildings, visit the local heritage museum, and discover the story of the historic mill site. Located just a short detour from the E4, it is a popular stop along the way. During summer, a café is set up inside the museum itself, and the farm shop offers home décor, crafts, and local delicacies.



Jävre
Kvarn
CAFÉ & BUTIK

Address: Jävrevägen 59, 944 94 Jävrebryn
Phone: +46 (0) 70 605 12 59
Web: javrekvarn.se
Instagram: @javrekvarn
Facebook: @javrekvarn

Getting here →



Sandra Hallnor



Jössgården



Sandra Hallnor



Tomas Bergman



HOS JÖSSGÅRDEN i Sjulsmark, med anor från 1539, välkomnar Helene och Torbjörn Forsberg till en lantlig idyll med konferenser, restaurang, bageri och sommarcafé samt boende. På gården erbjuds körturer med häst och vagn samt barnridning på gårdens brukshästar. Gäster kan även delta i matlagningskurser med kock, lära sig baka gårdens kanelbullar eller mjukkaka i den vedeldade bagarstugan. Från slutet av november fram till jul serveras det traditionella julbordet i den gamla stenladugården.

AT JÖSSGÅRDEN in Sjulsmark, on a farm with origins dating back to 1539, Helene and Torbjörn Forsberg welcome visitors to a rural haven offering conferences, a restaurant, bakery, summer café, and accommodation. Life on the farm includes horse-and-carriage rides and pony rides with the farm's horses. Guests are invited to join cooking classes with a professional chef or learn to bake traditional cinnamon buns and flatbread in the wood-fired baking cottage. From late November through December, the atmospheric Christmas buffet is served in the historic stone barn.



Address: Norrsidvägen 49, 945 93 Sjulsmark
Phone: +46 (0) 70 385 87 14
Web: jossgarden.se
Instagram: @jossgarden
Facebook: @jossgarden.se

Getting here →



Paltzerian



PALTZERIAN är platsen där den norrbottniska klassikern får nytt liv i alla tänkbara former. Här kan du njuta av allt från traditionell pitepalt med smör och lingon till blodpalt, friterad palt och renfärsfylld palt – och det är bara några av de tjugotalet paltvarianter som finns på menyn. Med sin starka koppling till Piteå blandas tradition och nytänkande i en meny som gör det enkelt att hitta en ny favorit.

PALTZERIAN is where the northern Swedish classic "palt" is reimagined in all kinds of variations. Here you can enjoy everything from traditional Pitepalt served with butter and lingonberries to blood palt, deep-fried palt, and versions filled with reindeer mince – just a few examples from a menu featuring around twenty different takes on the dish. With its strong roots in Piteå's food culture, the restaurant blends tradition with a playful approach that makes it easy to discover a new favourite.



Address: Gammelstadsvägen 1, 943 31 Öjebyn
Phone: +46 (0) 911 607 80
Facebook: @paltzerian

Getting here →





Pensionatet



RESTAURANG, KAFÉ, BUTIK, bageri och hotell – i de charmiga husen längs Malmgatan i Piteå har Lisa Hellmér skapat en oas med värme och karaktär, bara ett stenkast från centrum. Löjrom till förrätt, renkött på pizzan, egenproducerad honung samt marmelad och sylt gjord på norrbottniska bär – det lokala är alltid i fokus. Sommartid förvandlas den grönskande innergården till en inbjudande uteservering där napolitansk pizza och ekologiskt fikabröd avnjuts i en mysig, avslappnad atmosfär.

RESTAURANT, CAFÉ, SHOP, bakery, and hotel – in the charming buildings along Malmgatan in Piteå, Lisa Hellmér has created a warm and inviting oasis just a stone's throw from the town centre. Local ingredients take the spotlight, from vendace roe starters and reindeer-topped pizza to their own honey, jams, and preserves from northern berries. In summer, the leafy courtyard transforms into a welcoming outdoor space where Neapolitan pizza and organic pastries can be enjoyed in a relaxed, cozy atmosphere.

PENSIONATET

Address: Malmgatan 11, 941 31 Piteå
Phone: +46 (0) 911 130 20
Web: pensionatet.com
Instagram: @pensionatetmalmgatan
Facebook: @pensionatet



Restaurang Tage



HÖGST UPP i Kust Hotell & Spa ligger Restaurang Tage, belönad med Very Fine Level enligt White Guide. Menyn följer säsongerna och hämtar inspiration från Norrbottens hav, skog och fjäll, med råvaror som löjrom, ren och röding. På 13:e våningen väntar en magnifik utsikt över Piteås kustlinje. I anslutning till hotellet ligger även GinGin BarBar, där lokalproducerad gin kan avnjutas och köpas med hem genom gårdsförsäljning.

PERCHED AT THE TOP of Kust Hotell & Spa, Restaurant Tage has earned a Very Fine Level rating from the White Guide. The menu follows the seasons, inspired by Norrbotten's sea, forests, and mountains, with ingredients like vendace roe, reindeer, and Arctic char. From the 13th floor, sweeping views open up across Piteå's coastline. Nearby, GinGin BarBar invites guests to enjoy and purchase locally crafted gin.



TAGE

Address: Hamngatan 60, 941 32 Piteå
Phone: +46 (0) 911 300 00
Web: restaurangtage.se
Instagram: @restaurangtage
Facebook: @restaurangtage





Restaurang Ångbryggeriet



I DEN STÅTLIGA gamla byggnaden, där det en gång bryggdes öl, ligger i dag Restaurang Ångbryggeriet. Här låter krögaren Mari Wigren lokala och närproducerade råvaror stå i centrum. Menyn rymmer norrbottniska klassiker som röding, älg, ren och Kalix löjrom, tillagade med moderna grepp och internationella influenser – på Fine Dining-nivå enligt White Guide. I huset finns även en deli med utvalda delikatesser. Ångbryggeriet arrangerar också matlagningskurser och dryckesprovningar.

HOUSED IN A striking historic building that once operated as a brewery, Restaurang Ångbryggeriet offers a dining experience where local and regional ingredients take centre stage under the direction of chef Mari Wigren. The menu features Northern Swedish specialties such as Arctic char, moose, reindeer and Kalix vendace roe, prepared with modern techniques and international influences – recognised at Fine Dining level by White Guide. The restaurant also includes a deli with carefully selected delicacies and regularly hosts cooking classes and beverage tastings.



Address: Bryggargatan 14, 941 63 Piteå
Phone: +46 (0) 911 104 44
Web: angbryggeriet.com
Instagram: @angbryggeriet
Facebook: @angbryggeriet

Getting here →



S:t Mary Kyrkstadscafé och butik



S:T MARY KYRKSTADSCAFÉ ligger mitt i Öjebyns kyrkstad, en av Sveriges största kyrkstäder. Här kan du uppleva en historisk miljö och bland annat se klocktornet från 1400-talet, förmodligen Norrbottens äldsta byggnad. Cafét serverar hembakat fika-bröd, tillverkat av ekologiska och närproducerade råvaror. Så långt det är möjligt används rättvis- och KRAV-märkta produkter. Hållbarhet och återbruk genom-syrar verksamheten och i den lilla butiken hittar du unika varor som tillverkats på plats.

SET WITHIN the historic church town of Öjebyn, S:t Mary Kyrkstadscafé och butik offers a serene meeting place where history and craftsmanship come together. Nearby stands the 15th-century bell tower, believed to be the oldest building in Norrbotten. Inside the café, guests are treated to home-made fika prepared with organic, locally sourced ingredients. Guided by sustainability and reuse, the café also features a small shop with thoughtfully crafted goods made on site.



Address: Sockengränd 6, 943 31 Öjebyn
Phone: +46 (0) 911 27 41 18
Web: svenskakyrkan.se/pitea/st-mary-kyrkstadscafe
Instagram: @st_mary_kyrkstadscafe
Facebook: @stmarykyrkstadscafe

Getting here →





Västi Gård



VÄSTI GÅRD är en lantlig fårgård där du bokstavligen kan räkna får till sömns i en riktig "Sheep & Sleep". Här erbjuds en unik vistelse i en rymlig lägenhet med fönster in mot fårstallet där du kommer riktigt nära djuren och deras lugna vardag. Samtidigt har du utsikt över den stilla landsbygden och vattnet utanför. Boende erbjuds även i en liten stuga på gården. I mån av tillgång erbjuder gårdsbutiken lammkött och egentillverkade charkuterier från gårdens egna djur.

VÄSTI GÅRD is a rural sheep farm offering a truly unique "Sheep & Sleep" experience – where you can quite literally count sheep as you drift off. Guests stay in a spacious apartment with windows facing directly into the sheep barn, bringing you close to the animals and their calm, everyday rhythms. At the same time, you can enjoy views over the peaceful countryside and the nearby bay. Accommodation is also available in a small cottage on the farm. Subject to availability, the farm shop offers lamb and homemade charcuterie from the farm's own animals.



Address: Bertnäsvägen 19, 945 91 Norrfjärden
Phone: +46 (0) 70 272 04 07
Web: vastigard.se
Instagram: @vasti_gard
Facebook: @vastigard



Skatauddens Lantgård



SKATAUDDENS LANTGÅRD, vackert belägen vid Lillkorsträsk utanför Älvsbyn, drivs av Beatrice Ramnerö och Erik Johansson – femte generationens lantbrukare. Här bjuds besökare in att uppleva det vardagliga livet på en aktiv gård, komma nära mjölkorna och under säsong även plocka jordgubbar i de stora odlingarna. Med ett starkt engagemang för lokal matproduktion erbjuder gårdsbutiken kött och färsk mjölk från gårdens egna djur. En plats där du får en nära inblick i livet på gården och maten som produceras här.

SKATAUDDENS LANTGÅRD, beautifully located by Lake Lillkorsträsk outside Älvsbyn, is run by Beatrice Ramnerö and Erik Johansson – fifth-generation farmers. Visitors are invited to experience everyday life on a working farm, get close to the dairy cows, and, in season, pick strawberries in the large fields. With a strong commitment to local food production, the farm shop offers meat and fresh milk from the farm's own animals. A place where you get a close look at life on the farm and how real food is produced.



Fanny Berglund



Address: Lillkorsträsk 21, 942 92 Älvsbyn
Phone: +46 (0) 73 034 97 25
Web: skataudden.com
Instagram: @skatauddens_lantgard
Facebook: @skataudden





Uddens Hembageri



UDDENS HEMBAGERI ligger vackert på en udde vid Lillkorsträsk, gränne med Skatauddens lantgård. Det är ett familjebageri där hantverk och omsorg präglar allt som görs. Här hittar du ett brett utbud av vackert dekorerade tårter, bakverk, hantverksbröd och hemgjord glass, där sortimentet anpassas efter säsong. Bageriet arbetar hållbart med lokala råvaror i fokus, ofta hämtade direkt från gårdens egna odlingar och närområdet. Här möts smak, form och den fina platsen i varje bakverk som lämnar ugnen.

***UDDENS HEMBAGERI** is beautifully located on a peninsula by Lake Lillkorsträsk, next to Skatauddens farm. This family-run bakery is defined by craftsmanship and care in everything it does. You'll find a wide selection of beautifully decorated cakes, pastries, artisan breads, and homemade ice cream, with offerings changing according to the seasons. The bakery works sustainably, using local ingredients often sourced directly from the farm's own fields and nearby producers. Here, flavour, design, and place come together in every bake that leaves the oven.*



Address: Lillkorsträsk 20, 942 92 Älvsbyn
 Phone: +46 (0) 929 138 59
 Instagram: @uddenshembageri
 Facebook: @uddenshembageri

Getting here →





Arctic Bath



ARCTIC BATH är en unik flytande hotell- och spaanläggning som imponerar både genom sin arkitektur och sitt spektakulära läge i Luleälven. Här möts naturens stillhet och modern design i en upplevelse utöver det vanliga. Arctic Bath lockar besökare från hela världen och erbjuder en smakresa genom Norrbottens rika skafferier. Under ledning av prisbelönta kökschefen David Staf serveras rätter baserade på lokala råvaror som röding, fjällko och ren. Här erbjuds även en stor mängd aktiviteter året runt.

SET ON THE Lule River in Harads, Arctic Bath offers a unique blend of nature, design, and gastronomy. This floating hotel and spa provides a peaceful retreat where guests can unwind while enjoying the beauty of northern Sweden. The restaurant, led by award-winning chef David Staf, showcases the best of Norrbotten through locally sourced ingredients such as Arctic char, mountain cattle, and reindeer. A broad selection of activities ensures a memorable stay in every season.



ARCTIC BATH
HARADS • SWEDEN

Address: Ramdalsvägen 10, 961 78 Harads
Phone: +46 (0) 928 70 30 40
Web: arcticbath.se
Instagram: @arcticbath_sweden
Facebook: @arcticbath

Getting here →





DG11



GASTROPUBEN DG11 bjuder på en modern asiatisk fusionmeny där norrbottniska smaker står i centrum, både i mat och dryck. Här kombineras lokala råvaror, exempelvis ostar och ren, med internationella influenser. Under sommaren förvandlas uteserveringen till en trivsam samlingsplats i solen. I samma byggnad ligger hotellet Drottninggatan 11, som erbjuder charmigt boende i ett vackert sekelskifteshus mitt i Boden.

AT DG11, modern Asian fusion meets the authentic tastes of Norrbotten in a creative and flavour-driven menu. Dishes are built around local ingredients, combining regional character with global inspiration – from carefully selected local cheeses to reindeer as a signature main course.

During the summer, the outdoor terrace becomes a vibrant yet laid-back meeting point for guests and locals alike. The building also features Drottninggatan 11, an elegant hotel set in a charming turn-of-the-century house in the city centre.



Address: Drottninggatan 11, 961 35 Boden
 Phone: +46 (0) 921 757 77
 Web: dg11.se
 Instagram: @dg11.se
 Facebook: @dg11



Drinks and food by Anki



I LASSBYN vid Råneälven välkomnar Anki Granström gäster till en personlig matupplevelse i en genuin Norrbottensgård och mysig lada. Här lagas maten från grunden på lokala råvaror med inspiration från naturen, årstiderna och den norrbottniska matkulturen. Under måltiden får gästerna ta del av berättelser om platsen, människorna och råvarorna som serveras. En smakupplevelse där maten, miljön och värdskapet tillsammans ger en nära känsla av livet vid älven.

IN THE SMALL VILLAGE of Lassbyn by the Råne River, Anki Granström welcomes guests to a personal dining experience in a traditional farmhouse and cosy rustic barn. Here, meals are prepared from scratch using local ingredients, inspired by nature, the changing seasons and the food traditions of Norrbotten. During the meal, guests are invited to discover stories about the place, the people and the ingredients served at the table. A genuine taste experience where the food, the setting and the warm hospitality together offer a close connection to life by the river.



Address: Lassbyn 216, 961 97 Gunnarsbyn
 Phone: +46 (0) 70 317 47 67
 Instagram: @drinksandfoodbyanki
 Facebook: @drinksandfoodbyanki





Ellis Hantverksbageri



I VITJÄRV ligger Ellis Hantverksbageri – ett litet bageri och café med stort hjärta och passion för riktigt, ärligt bröd. Här bakas allt från grunden med ekologiska råvaror så långt det är möjligt, utan tillsatser eller genvägar. Bageriet malar fullkornsmjölet själv. Sortimentet rymmer rustika lantbröd, frallor och bullar, där smak, hantverk och kvalitet alltid står i centrum. Bröden säljs i bageriet – håll utkik i sociala medier för aktuella öppettider och nybakat från ugnen.

ELLIS HANTVERKSBAKERI in Vittjärv is a small bakery and café with a deep passion for honest, well-crafted bread. Everything is made from scratch using organic ingredients whenever possible, with no additives or shortcuts. The bakery mills its own wholegrain flour. The range includes rustic country loaves, rolls and buns, where flavour, craftsmanship and quality are always at the centre. Bread is sold at the bakery – keep an eye on social media for current opening hours and freshly baked goods from the oven.



Address: Skäretvägen 2B, 961 96 Boden
Phone: +46 (0) 70 222 37 00
Web: ellishantverksbageri.se
Instagram: @ellishantverksbageri
Facebook: @ellis hantverksbageri



Jockim Nordlund

Essense of Lapland



EVA GUNNARE är matkreatör och kulturguide i Lassbyn, Boden, som i mer än 15 år passionerat förmedlat de unika smakerna från naturen i norr. Genom smakfyllda aktiviteter, föreställningar och örtkurser låter hon gäster upptäcka det lokala skafferiet. Fokus ligger på ätbara vilda växter och bär där tradition möter nytänkande i matlagning och experimentlusta. Upplevelserna skapar en nära kontakt med landskapet, årstiderna och den samiska kulturen, där naturen alltid står i centrum.

BASED IN LASSBYN, near Boden, Eva Gunnare is a culinary forager and cultural guide who passionately shares the flavours of northern nature. Through immersive tastings, flavour shows and culinary walks, she invites guests to explore the region's wild larder of herbs, berries, and mushrooms. Her approach centres on foraged ingredients, where traditional knowledge meets contemporary creativity in both cooking and storytelling. Each experience fosters a deep connection to the landscape, the rhythm of the seasons, and Sámi culture – with nature always at the heart.



Palle Andersson



Address: Lassbyn 200, 961 97 Gunnarsbyn
Phone: +46 (0) 72 234 89 88
Web: eolapland.se
Instagram: @evagunnare
Facebook: @essenseoflapland





Höjdens Fårgård



PÅ HÖJDENS FÅRGÅRD i Boden föder man upp svenska finullsfår – en gammal och hotad ras som är känd för sin mjuka och högkvalitativa ull. Gården tar tillvara hela djuret och spinner och handfärgar garn samt bereder lammskinn till mjuka inredningsskinn. Kött kan du handla via beställning. Lammen betar markerna runt gården under sommar och höst. I samarbete med Petterssons Chark förädlas vissa styckdetaljer till rökta produkter. I en bagarstuga från 1700-talet hittar du gårdsbutiken där du kan köpa med dig av det som gården ger.

HÖJDENS FÅRGÅRD in Boden is home to Swedish Finewool sheep, an old and endangered breed prized for its soft wool. Every part of the animal is used: yarn is spun and hand-dyed on the farm, while sheepskins become soft interior hides and meat is sold by pre-order. The lambs graze the surrounding land during summer and autumn. In collaboration with Petterssons Chark, selected cuts are turned into smoked delicacies. The farm shop is located in a charming 18th-century traditional baking cottage.



Address: Svartbyleden 112, 961 40 Boden
Phone: +46 (0) 70 646 35 59
Web: hojdensfargard.se
Instagram: @hojdensfargard
Facebook: @hojdensfargard



Joskim Nordlund



MorrRingens



MORRRINGENS i Boden erbjuder guidade turer bland gårdens djur, där du får en inblick i livet och arbetet på en lantgård. Nina Vikström, femte generationen i familjen, driver gården och för traditionen vidare med stor omsorg om både djur och natur. Efter rundturen finns möjlighet att besöka gårdsbutiken, där ett brett utbud av närproducerade produkter säljs – allt från lammkött och korv till fårskin. Här finns också ägg från gårdens höns, hemkokt sylt på lokala bär samt te gjort på vilda örter från trakten.

AT MORRRINGENS in Boden, visitors are welcomed on guided tours among the farm's animals, offering an authentic insight into everyday life on a working farm. The farm is run by Nina Vikström, the fifth generation of her family, who continues the tradition with great care for animals and nature. After the tour, guests can visit the farm shop, which offers a wide selection of locally produced goods, including lamb, sausages, and sheepskins. You will also find eggs from the farm's hens, homemade jams made from regional berries, and herbal teas crafted from wild plants in the surrounding landscape.



Address: Pärilstigen 9, 961 46 Boden
Phone: +46 (0) 70 377 74 89
Instagram: @morrringens_livsstilsva
Facebook: @morrringensab





Restaurang Norrigården



NORRIGÅRDEN i Boden är en historisk mötesplats där mat, tradition och gemenskap står i centrum. I en kulturhistorisk miljö berättas gårdens och Bodens lokala historia, ofta i samarbete med hembygdsföreningar och andra lokala aktörer. Här serveras vällagad mat i en lantlig och norrbottnisk atmosfär. Verksamheten kombinerar lunch, café och evenemang med tydlig lokal förankring. Under året arrangeras kulturkvällar, musik och temakvällar med fokus på lokala råvaror, tradition och möten mellan människor.

NORRIGÅRDEN in Boden is a historic restaurant and meeting place where food, tradition, and community come together. Set in a cultural and rural heritage environment, it tells the story of the farm and the local history of Boden, in collaboration with heritage associations. The venue hosts cultural events, music, themed evenings, and smaller experiences centred around food, tradition, and social gatherings. Throughout the year, special evenings highlight local culture and regional ingredients, making every visit both a dining experience and a journey into local heritage.

RESTAURANG
Norrigården

Address: Idrottsgatan 3, 961 64 Boden
Phone: +46 (0) 921 103 51
Web: norrigarden.nu
Instagram: @norrigarden
Facebook: @norrigarden



Rödbergsfortet



RÖDBERGSFORTET, en del av Bodens fästning från tidigt 1900-tal, bjuder i dag in besökare till en plats där historia och utsikt möts. Fortet är ett populärt utflyktsmål för den som vill uppleva militärhistoria på nära håll och samtidigt njuta av vyerna över Boden. Här erbjuds även guidade turer som ger en fördjupad inblick i platsens historia. Under sommaren och vid utvalda tillfällen under resten av året finns servering på plats, där Foodmaker serverar fika, hembakat och enklare lunchrätter med lokala råvaror.

RÖDBERGSFORTET, one of the sites within the historic Boden fortress from the early 20th century, offers visitors a place where military history and expansive views come together. It is a popular destination for those wanting to explore the area's heritage while enjoying the scenery over Boden. Guided tours are also offered, giving deeper insight into the site's history. During summer and on selected dates throughout the year, on-site service is available, with Foodmaker serving coffee, homemade treats and simple lunches based on local ingredients.



RÖDBERGSFORTET
★ EN DEL AV BODENS FÄSTNING ★

Address: Rödberget, 961 44 Boden
Phone: +46 (0) 921 155 55
Web: forsvarsmuseumboden.se/rodbergsfortet
Instagram: @rodbergsfortetboden
Facebook: @rodbergsfortet





Strömnäsgården



VID LULEÄLVENS STRAND ligger Strömnäsgården, där ett levande jordbruk möter naturnära upplevelser. Under sommaren rör sig höns, fjällkor, Linderödsvin och grönbeteskycklingar fritt över ängarna. Gården har ett helhetsperspektiv och är den enda i Norrland som tar ansvar för hela produktionen av sina grönbeteskycklingar – från kläckning till eget slakteri. I gårdsbutiken med självservice erbjuds ägg, korv och andra produkter direkt från gården.

SET ALONG the Lule River, Strömnäsgården combines a living farm with authentic nature experiences. During summer, hens, mountain cattle, Linderöd pigs, and free-range chickens wander freely across open meadows. The farm oversees the full process of its chicken production, from hatching to its own small-scale slaughterhouse. In the self-service farm shop, guests can find eggs, sausages, and other locally produced goods straight from the farm.



Address: Havsträsk 102, 961 98 Boden
Phone: +46 (0) 70 342 98 78
Web: stromnassgarden.se
Instagram: @stromnassgarden
Facebook: @stromnassgarden



Svantes Bistro & Café



SVANTES BISTRO & CAFÉ i Harads är en naturlig samlingsplats där maten har en tydlig förankring i det egna hantverket. Råvarorna kommer till stor del från Svantes egen fabrik och butik som har fokus på viltkött och lokala produkter från Norrbotten. Köket lyfter smakerna i genomarbetade rätter, serverade till både lunch och middag. Här möts lokalbor och internationella gäster, som ofta bor på närliggande Arctic Bath eller Treehotel, vilket gör Svantes till en plats där små och stora resor korsas.

SVANTES BISTRO & CAFÉ in Harads is a welcoming gathering place where food is closely tied to local craftsmanship. Ingredients are largely sourced from Svantes' own factory and shop, with an emphasis on game and regional produce from Norrbotten. These flavours are brought together in thoughtfully prepared dishes, served throughout both lunch and dinner. Locals and international guests, many staying at nearby Arctic Bath or Treehotel, meet here in a vibrant mix of local heritage and global visitors in Harads.



Address: Edeforsvägen 52, 961 78 Harads
Phone: +46 (0) 928 70 30 60
Web: svantesvilt.se/svantes-bistro-cafe
Instagram: @svantes_bistro_cafe
Facebook: @svantesbistrocafe





Treehotel



DET VÄRLDSBERÖMDA Treehotel erbjuder inte bara unika hotellrum uppe bland trädtopparna, utan även en restaurang som lyfter fram det bästa av Norrbotten. Här står lokala råvaror i centrum, med rätter baserade på viltkött, fisk från regionen och andra säsongsbetonade ingredienser från det norrbottniska skafferiet. Köket bygger på lokala smaker som tolkas på ett modernt sätt. Treehotel har även ett brett utbud av aktiviteter året runt, allt från actionfyllda naturäventyr och platsförankrade kulturmöten till lokala smakupplevelser och naturnära återhämtning.

INTERNATIONALLY RENOWNED for its treetop architecture, Treehotel also offers a restaurant celebrating the essence of Arctic Sweden. The kitchen is driven by local ingredients such as game, freshwater fish, and seasonal produce from the surrounding region, where northern culinary traditions are reinterpreted with a contemporary approach. Year-round experiences range from immersive nature adventures and cultural encounters to culinary highlights and restorative stays in the Arctic landscape.



Address: Edeforsvägen 2A, 961 78 Harads
Phone: +46 (0) 921 103 00
Web: treehotel.se
Instagram: @treehotel
Facebook: @treehotel



Villa Äng



VILLA ÄNG erbjuder en exklusiv middagsupplevelse i naturen för mindre sällskap. På sommarängen i den ljusa kvällssolen eller vid en värmande eld vintertid serveras en privat och personlig måltid i unik och avskild miljö. Menyn formas efter säsong och bygger på råvaror från Norrbotten som viltkött, lokala ostar, bär från skogen och örter från trakten. Här skapas en upplevelse där smaker, årstid och plats möts i ett stilla, genomtänkt helhetsintryck med fokus på närvaro och kvalitet.

VILLA ÄNG delivers an exclusive nature-based dining experience designed for small, private groups. Guests are welcomed to a summer meadow in the golden evening light or to a winter setting by a warming fire, where a personalised menu is served in a secluded natural environment. The cuisine is shaped by the seasons and built on local ingredients, game, artisanal cheeses, wild berries, and foraged herbs. The experience is a refined expression of place, season, and flavour in harmony.



Villa Äng

Address: Edeforsvägen 111, 961 78 Harads
Phone: +46 (0) 70 610 92 76
Web: villaang.se
Instagram: @villaang_sweden
Facebook: @villaangsweden





Árran Bistro



BESÖKER DU Jokkmokk är Ájtte, Svenskt fjäll- och samemuseum, väl värt ett besök. Museet ger en fascinerande inblick i den samiska kulturen och fjällvärlden och i anslutning ligger Árran Bistro där du kan fortsätta upplevelsen genom maten. Här serveras lättare rätter med ekologiska råvaror och smaker från närområdet som ren, älg och rökt röding, i en miljö där den samiska matkulturen står i centrum.

A VISIT TO Jokkmokk is not complete without exploring Ájtte, Swedish Mountain and Sámi Museum, where exhibitions bring Sámi culture and the northern landscape to life. Just beside the museum, Árran Bistro invites guests to continue the journey through taste. Expect light, carefully prepared dishes built around organic produce and local ingredients, from reindeer and moose to smoked Arctic char, all inspired by Sámi culinary traditions.



Address: Kyrkogatan 3, 962 31 Jokkmokk
Phone: +46 (0) 971 330 10
Web: kroglokal.com
Instagram: @arranbistro
Facebook: @arran bistro

Getting here →



Árvas Food Studio



ÁRVAS FOOD STUDIO skapar matupplevelser där naturens rytm styr innehållet. Under året kan du följa med på säsonganpassade aktiviteter som att plocka örter, bär och svamp, eller att bereda fisk och kött och baka gáhkko. Med Caisa Isaksson som guide får besökare ta del av kunskap, traditioner och livet nära naturen. Måltiderna formas av det som finns tillgängligt i säsong och kompletteras med lokala leverantörer.

AT ÁRVAS FOOD STUDIO, culinary experiences follow the rhythm of nature. Guests are invited to take part in seasonal activities such as foraging herbs, berries, and mushrooms, as well as preparing fish, meat, and baking gáhkko. Together with Caisa Isaksson as a guide, visitors explore local knowledge, traditions, and a close connection to nature. Meals reflect the season and are complemented by ingredients from local producers.



Address: Sägvägen 8A, 962 33 Jokkmokk
Phone: +46 (0) 70 236 54 35
Instagram: @arvas_food_studio
Facebook: @ arvas food studio

Getting here →





Citykonditoriet



MITT I CENTRALA Jokkmokk ligger Citykonditoriet, med anor från 1960-talet. Det genuina och mysiga konditoriet erbjuder klassiskt svenskt fikabröd, ofta bakat med råvaror från den norrbottniska naturen, som hjortron. Här möts tradition och smak i en varm och välkomnande miljö. Inspiration hämtas även från lokala brödtraditioner, som samiska gáhkku – en glödkaka som bakas i panna eller på stekhäll. Njut av kaffe, nybakat bröd och en stunds avkoppling.

IN THE HEART of Jokkmokk, Citykonditoriet is a charming café with roots dating back to the 1960s. This cosy, traditional bakery offers classic Swedish fika, often made with ingredients from the forests of Norrbotten, such as cloudbberries. Here, heritage and flavour come together in a warm and welcoming setting. The café also draws inspiration from local baking traditions, including the Sámi flatbread gáhkku, cooked in a pan or over an open fire. It's the perfect place to enjoy a cup of coffee, freshly baked treats, and a moment of relaxation.



Address: Storgatan 28, 962 32 Jokkmokk
Instagram: @citykonditoriet_jokkmokk
Facebook: @citykonditorietjokkmokk



Mathantverket Vuollerim



MATHANTVERKET, Sveriges nordligaste hantverksmejeri, gör sina lokala delikatesser av mjölk från renrasiga fjällkor. I sortimentet finns mjölk, kvarg, yoghurt och fil, men det är framför allt ostarna som gjort Mathantverket uppmärksammat. Inte minst kaffeosten som är gjord på fjällkomjök, en produkt med skyddad ursprungsbeteckning. Mathantverkets ostar har prisats genom åren och gjort att White Guide lyft fram platsen som ett stopp värt att göra. Gården erbjuder även fjällkokött och charkuterier. Sommartid öppnar Gärda's fik & butik där du kan fika, handla och kika in i mejeriet.

MATHANTVERKET, Sweden's northernmost artisanal dairy, is rooted in the milk of purebred mountain cows grazing the surrounding landscape. Alongside milk, quark, yoghurt and buttermilk, it is the cheeses that stand out – not least the signature coffee cheese made from mountain cow's milk, which carries protected designation of origin. The farm also offers mountain cow beef and cured delicacies from nearby producers. Its cheeses have been awarded over the years and recognised by White Guide as a stop worth making in Lapland. In summer, Gärda's Café & Shop opens its doors for coffee, local goods and a closer look at the dairy craft.



Address: Bodenvägen 18, 962 70 Vuollerim
Phone: +46 (0) 976 100 03
Web: mathantverketvuollerim.se
Instagram: @mathantverket_vuollerim
Facebook: @mathantverketvuollerim





Peace & Quiet Nature Hotel



PÅ PEACE & QUIET Nature Hotel är matupplevelsen nära knuten till naturen. Här tillagas måltider utomhus över öppen eld, där gäster kan njuta av maten på isen eller vid strandkanten. Fokus ligger på samisk och lokal matkultur, med rätter som speglar områdets råvaror och traditioner. Ett exempel är lättroktad suovas som steks på stekhäll och serveras med den samiska glödkakan gáhkku. En genuin upplevelse i det arktiska landskapet.

AT PEACE & QUIET Nature Hotel, the dining experience is closely connected to nature. Meals are prepared outdoors over an open fire, allowing guests to enjoy them on the ice or by the water's edge. Inspired by Sámi and local culinary traditions, the dishes highlight regional ingredients and heritage. One example is lightly smoked suovas, cooked on a hot griddle and served with traditional gáhkku flatbread. An authentic experience in the Arctic landscape.



Address: Klockarvägen 25, 962 32 Jokkmokk
Phone: +46 (0) 70 376 40 32
Web: peaceandquiethotel.com
Instagram: @peaceandquiet.hotel
Facebook: @peaceandquiethotel

Getting here →

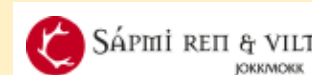


Sápmi Ren & Vilt



HOS SÁPMI REN & VILT möts du av ett generöst utbud av förädlade renprodukter, där tradition och smak går hand i hand. Här finns allt från torkat, rökt och gravat kött till specialiteter som suovas och renkorv – delikatesser med rötter i samiska traditioner. I butiken på Hantverkargatan hittar du även vildfångad röding och öring, älgkött samt bär från de norrbottniska skogarna.

SÁPMI REN & VILT offers a rich range of reindeer products shaped by tradition and craftsmanship. Discover dried, smoked and cured meats alongside specialties like suovas and reindeer sausage, all rooted in Sámi culinary heritage. You'll also find wild-caught Arctic char and trout, moose meat, and forest berries from Arctic Sweden – bringing the flavours of the north with you.



Address: Hantverkargatan 71, 962 33 Jokkmokk
Phone: +46 (0) 70 273 75 78
Web: sapmirenovilt.se
Instagram: @sapmirenovilt
Facebook: @sapmirenovilt

Getting here →





Daniel Holmgren

Bistron



Daniel Holmgren



Daniel Holmgren

BISTRON ligger vackert vid kajen i Norra hamn i Luleå, där sommarens ljusa kvällar sjuder av liv och där isbanan tar sin början vintertid. Menyn bygger på noggrant utvalda lokala råvaror med internationella influenser och restaurangen har uppmärksammats av White Guide med omdömet Very Fine Level. Här serveras klassiska norrbottniska delikatesser som exempelvis röding, ren, löjrom och hjortron. Bistron, granne med Norrbottens-teatern, är den perfekta platsen att starta eller avsluta en kväll på teatern.

***BISTRON** is beautifully located on the quay in Norra Hamn, Luleå, where the bright summer evenings buzz with life and the ice track opens each winter. The menu features carefully selected local ingredients with international influences and has been recognized by White Guide as Very Fine Level. Classic Norrbotten delicacies such as Arctic char, reindeer, vendace roe, and cloudberries are highlights. Neighboring Norrbottens-teatern, Bistron is the perfect place to start or end a theatre evening.*

Bistron

Address: Norra Strandgatan 3, 972 39 Luleå
Phone: +46 (0) 920 52 31 00
Web: bistron.se
Instagram: @bistron_lulea
Facebook: @bistronlulea



Magnus Stenlin

Bottenvikens Bryggeri



HOS BOTTENVIKENS BRYGGERI väntar spännande hantverksöl med stark lokal prägel. Strax utanför Luleå kombineras ekologiska råvaror och rent lokalt vatten i en omsorgsfull process som skapar både öl och sprit med unik Norrbottenskaraktär. Besökare kan följa med på inspirerande guidade turer och provsmaka öl och destillat, och i bryggeriets butik går det att köpa med sig favoriter hem och fortsätta njuta av upplevelsen.

***AT BOTTENVIKENS BRYGGERI,** you'll find craft beers with a distinctly local character. The brewery, just outside central Luleå, uses local ingredients and traditional methods in both its beers and spirits. Visitors can explore how the brewery captures the flavours of Norrbotten through guided tours, complete with beer and spirit tastings. Afterwards, you can browse the on-site shop and take home your favourite brews.*



Magnus Stenlin



Magnus Stenlin

BOTTENVIKENS

Address: Torpslingan 18, 973 47 Luleå
Phone: +46 (0) 920 88 911
Web: bottenvikens.se
Instagram: @bottenvikens
Facebook: @bottenvikensbryggeri





Brändö Destilleri



NÄRA HAMNEN i Brändön ligger det småskaliga Brändö Destilleri, känt för sin ekologiska vodka signerad Viktor Björklund. Här möts klart, lokalt vatten och ekologiskt korn från Tornedalen i en omsorgsfull hantverksprocess från råvara till färdig dryck. Restprodukterna blir näringsrikt foder till korna på den närliggande gården. Den unika flaskan, formad som Norrbottens län och prydd med norrsken, sticker verkligen ut. Gårdsförsäljning erbjuds i samband med förbokade besök.

JUST BY THE HARBOR in Brändön lies the small-scale Brändö Distillery, renowned for its organic vodka crafted by Viktor Björklund. Clear local water and organic barley from Tornedalen are transformed through a careful artisanal process from raw ingredients to finished spirits. The by-products are used as nutritious feed for the cows on the neighbouring farm. The distinctive bottle, shaped like Norrbotten County and adorned with the northern lights, reflects the spirit of the place. On-site sales of vodka are available during pre-booked visits and guided tours.



Address: Brändövägen 610, 975 97 Luleå
Phone: +46 (0) 70 338 32 77
Web: brandodestilleri.se
Instagram: @brandodestilleri
Facebook: @brandodestilleri



Hemmagastronomi



MED ERFARENHET från tre Michelin-krogar har Simon Laiti skapat Hemmagastronomi i Luleås Norra hamn, uppmärksammad av White Guide och Falstaff Nordics. Här möts deli, kafé, bar och restaurang med Norrbottens råvaror i fokus. Vill du få tips på hur gourmetmat lagas kan du boka en privat matstudio, där mindre sällskap lagar mat tillsammans med kökets skickliga kokkar. Missa inte heller systerrestaurangen RÖKT, som serverar björkvedsroökta kött-detaljer från Norrbotten samt dryck i tap room med lokala bryggerier och destillerier. Sommartid är den stora uteserveringen ett måste.

WITH EXPERIENCE from three Michelin-starred kitchens, Simon Laiti created Hemmagastronomi in Luleå's Norra hamn, recognised by both White Guide and Falstaff Nordics. The venue brings together a deli, café, bar and restaurant celebrating the finest ingredients from Norrbotten. In its private cooking studio, small groups can learn to cook gourmet dishes alongside the kitchen's skilled chefs. Its sister restaurant, RÖKT, specialises in birchwood-smoked meats from Arctic Sweden, alongside a tap room featuring drinks from local breweries and distilleries. In summer, the waterside outdoor terrace is a must.



Address: Norra Strandgatan 1, 972 39 Luleå
Phone: +46 (0) 920 22 00 02
Web: hemmagastronomi.se
Instagram: @hemmagastronomi
Facebook: @hemmagastronomi





Kafé Fägnan



SUGEN PÅ EN FIKA eller lunch i historisk miljö? Kafé Fägnan vid friluftsmuseet Hägnan ligger alldeles intill Gammelstads kyrkby – ett av Norrbottens tre världsarv. I den charmiga 1700-talsgården serveras ofta norrländska smaker, exempelvis klassiska rätter som palt, renskav eller älgröstbiff. Här finns också nygräddade väfflor med grädde och hjortronsylt samt hembakat fikabröd. Efter maten väntar Hägnans historiska gårdar och världsarvets unika miljöer som berättar om livet i Norrbotten förr i tiden.

LOOKING FOR a coffee break or lunch in a historic setting? Kafé Fägnan at the Hägnan open-air museum sits right next to Gammelstads kyrkby – one of Norrbotten's three UNESCO World Heritage Sites. In a charming 18th-century farmhouse, the café often serves Arctic specialties such as palt, reindeer or moose roast beef. You'll also find freshly baked waffles with cream and cloudberry jam, as well as homemade pastries. Afterwards, explore Hägnan's historic farmsteads and the unique World Heritage surroundings that tell the story of life in northern Sweden.

CAFÉ
LA
VACHE

Address: Gamla Hamngatan 21, 954 33 Gammelstad
Phone: +46 (0) 70 055 24 24
Web: cafelavache.com/galleri
Instagram: @cafe.fagnan
Facebook: @kafefagnan

Getting here →



Lilla Skafferiet



LILLA SKAFFERIET på Bergviken är ett ekologiskt konditori som med passion skapar hantverksbakverk utan onödiga tillsatser. Här finns allt från klassiska fikabröd till veganska rawfoodtårter och kakor, bakade med fokus på rena smaker och noggrant utvalda råvaror. Konditoriets semlor har blivit något av en lokal legend och har vunnit flera smaktester genom åren. Efter den stora efterfrågan har man till och med infört ett eget "semmlsläpp" varje år för att möta den stora efterfrågan.

LILLA SKAFFERIET in Bergviken is an organic bakery and café devoted to crafting handmade pastries without unnecessary additives. The selection ranges from classic Swedish baked goods to vegan raw desserts and cakes, all made with carefully chosen ingredients and a focus on pure, honest flavors. Their semla has become something of a local legend, winning several taste tests over the years. Due to high demand, the bakery even introduced a dedicated "semml launch" each season to keep up with demand.



Lilla
SKAFFERIET

Address: Björkgatan 41, 973 31 Luleå
Phone: +46 (0) 920 133 63
Web: lillaskafferiet.se
Instagram: @lillaskafferiet
Facebook: @lillaskafferiet

Getting here →





Luleå Konfektyr



HOS LULEÅ KONFEKTYR väntar godsaker av alla slag. Här hittar du bland annat prisbelönt hantverks-glass, knäck, kolasås, praliner och konfektyr, ofta smaksatta med lokala råvaror från Norrbotten som äkerbär, hjortron och havtorn. I det mysiga kaféet på området Kronan, strax utanför Luleå centrum, kan du köpa med dig godsaker eller slå dig ner en stund och njuta av sötsakerna på plats.

AT LULEÅ KONFEKTYR, you'll discover a tempting selection of treats – from award-winning artisanal ice cream and toffee to caramel sauce, pralines and chocolates, often infused with local Norrbotten flavors such as Arctic raspberry, cloudberry, and sea buckthorn. In the cosy café at Kronan, just outside central Luleå, you can take your favourites home or sit down for a moment and savour the sweet creations on the spot.

LULEÅ
OCH GLASS
KONFEKTYR

Address: Kaserngatan 2, 974 42 Luleå
Phone: +46 (0) 73 820 53 08
Instagram: @luleakonfektyr
Facebook: @luleakonfektyr



Luleå Travel Andholmen



PÅ GRÖNA ANDHOLMEN i Råne-älven ligger den charmiga gamla mangårdsbyggnaden från 1768, omgiven av rofylld natur och vackra vyer över älven. Här erbjuds boende och en restaurang som lyfter fram lokala råvaror och smaker inspirerade av Norrbottens mattraditioner, med specialiteter som älg, kaffeost och handplockade vilda bär. Platsen erbjuder aktiviteter året runt och ger besökarna möjlighet att uppleva Norrbottens natursköna landskap och genuina smaker i en lugn och avkopplande miljö. Besök sker via förbokning.

DISCOVER THE HISTORIC manor house, established in 1768, on the Andholmen peninsula surrounded by the Råne River. Stay in a peaceful natural setting and experience authentic flavours inspired by the rich culinary traditions of Norrbotten. Enjoy regional specialities such as moose, traditional coffee cheese, and hand-picked wild berries while taking in the beauty of northern Sweden. With activities available year-round, Andholmen offers an authentic and relaxing experience in the heart of northern Sweden. Visits are available by pre-booking only.



Address: Andholmen, 955 32 Råneå
Phone: +46 (0) 70 666 68 05
Web: luleatravel.com
Instagram: @luleatravel
Facebook: @luleatravel



Lustigbacken 3



LUSTIGBACKEN 3 ligger mitt i världsarvet Gammelstads kyrkstad. Här öppnar Peter Parnes och Agneta Hedenström upp sitt hem och har skapat ett mysigt kafé med hembakat fikabröd. I huset finns också en chokladfabrik där all choklad tillverkas från grunden. Besökare får en unik inblick i chokladtillverkningen och kan köpa med sig godsaker hem från butiken – en smakfull upplevelse i en historisk miljö.

LUSTIGBACKEN 3 is located in the heart of the UNESCO World Heritage-listed Gammelstad Church Town. Peter Parnes and Agneta Hedenström open their home, where they have created a cosy café serving homemade baked goods. The house also features a chocolate workshop where all chocolate is crafted from scratch. Visitors gain a unique insight into the chocolate-making process and can take home their favourite treats – a delightful experience in a historic setting.



Lustigbacken 3

Address: Lustigbacken 3, 954 33 Gammelstad
Phone: +46 (0) 70 239 29 95
Web: lb3.se
Instagram: @lustigbacken3
Facebook: @lustigbacken3

Getting here →

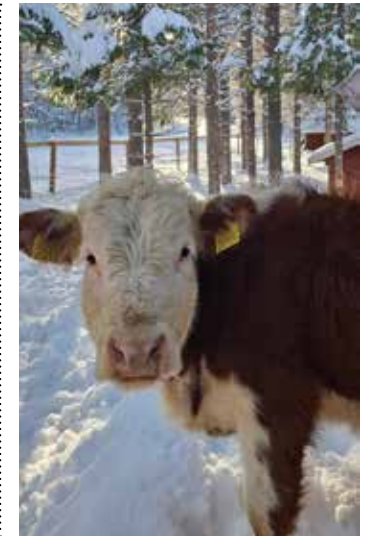


Mörövallens lantgård



MÖRÖVALLENS LANTGÅRD är ett småskaligt lantbruk med Hereford-kor. Djuren föds upp på plats i en lugn och naturnära miljö i Mörön, några mil söder om Luleå. Efter slakt säljs köttet direkt till kund, i förbeställda lådor eller i gårdsbutiken. I butiken finns även färska ägg och ett urval av lokala produkter. Verksamheten präglas av ett lugnt arbetssätt med stort fokus på djurens välmående.

MÖRÖVALLENS FARM is a small-scale farm with Hereford cattle, located in Mörön, about 25 kilometres south of Luleå, where the animals are raised on site in a calm, natural environment. After processing, the meat is sold directly to customers, through pre-ordered boxes or in the farm shop, which also offers fresh eggs and a selection of local products. The farm is guided by a nature-based approach with a strong focus on animal welfare.



Address: Mörövägen 640, 975 92 Luleå
Phone: +46 (0) 73 657 53 97
Instagram: @vallens.lantgard
Facebook: @morovallenslantgard

Getting here →





Norrklang



HOS NORRKLING möter du Anna Sellén, sångerska och pedagog, som låter naturens smaker och ljudlandskap bli en väg in i Norrbottens kultur. I skogen får du prova bär, tallbarrste och andra smaker som hör landskapet till. Annas guidningar kretsar kring stillhet, lyssnande och naturens rytm, där deltagarna får landa i djupavslappning och sinnliga upplevelser. Norrklang erbjuder även bakupplevelser där du kan lära dig baka tunnbröd eller kanelbullar.

AT NORRKLING, you meet Anna Sellén – singer and educator – who uses the flavours and soundscapes of nature as a gateway to the culture of Norrbotten. In the forest, guests can taste berries, pine needle tea and other flavours connected to the region. Her guided experiences focus on stillness, listening and the rhythms of nature, inviting participants into deep relaxation and sensory experiences. Baking can also be booked, either in a traditional baking hut or with classic cinnamon buns.



Address: Luleå area
Phone: +46 (0) 70 255 27 44
Web: norrklang.com
Instagram: @norrklang
Facebook: @norrklang



Linda Lovbrand

Ralph Lundstengården



RALPH LUNDSTENGÅRDEN är en välbevarad bondgård där den världsberömda tonsättaren, filmaren och konstnären Ralph Lundsten växte upp. I dag är gården en levande mötesplats med boende, restaurang och kafé. I juletid serveras ett uppskattat och välbesökt julbord i den gamla stenladugården. I den traditionella bagarstugan kan du under ledning av gårdens kock baka bröd på gammalt vis och ta del av hantverket så som det en gång bedrevs. Gården har begränsade öppettider, håll utkik i sociala medier.

RALPH LUNDSTENGÅRDEN is a well-preserved historic farm where the world-renowned composer, filmmaker, and artist Ralph Lundsten grew up. Today, it serves as a vibrant meeting place, offering accommodation, a restaurant, and a café, as well as a popular Christmas buffet served in the old stone barn. In the traditional bakehouse, you can join the farm's chef to bake bread the old-fashioned way and experience the craft as it was once practiced. Please note that the farm has limited opening hour – keep an eye on social media for updates.



Ralph Lundstengården*

Address: Ersnäsvägen 83, 975 92 Luleå
Phone: +46 (0) 70 889 19 67
Web: ralph-lundstengarden.com
Instagram: @ralphlundstengarden
Facebook: @ralphlundstengarden





SámiReindeer



INTE LÅNGT från centrala Luleå, alldeles intill Luleälven, erbjuder SamiReindeer besökarna att möta renarna på nära håll, lära sig mer om den samiska kulturen och samtidigt få en matupplevelse med grunden i det samiska hantverket. Här kan du bland annat prova renköttssoppa, den samiska glödkakan gáhkku, torkat renkött och hjortron. Inne i den stora kåtan, lávvun, är det skönt att värma sig framför eldstaden kalla vinterdagar.

SET JUST OUTSIDE central Luleå by the Lule River, SámiReindeer invites visitors to experience reindeer encounters and Sámi culture in a warm and welcoming setting. Guests can meet the animals up close, learn about Sámi traditions, and enjoy a culinary concept rooted in traditional Sámi craftsmanship. The menu includes reindeer soup, Sámi flatbread gáhkku, dried reindeer meat and cloudberry – flavours deeply connected to Sápmi. Inside the large lavvu, it is especially cosy to warm up by the fireplace on cold winter days.



Address: Bärslingan 37B, 975 94 Luleå
Phone: +46 (0) 70 35 13 149
Web: samireindeer.se
Instagram: @sami.reindeer
Facebook: @samireindeer



Skogsbrynets trädgård



VAD GÅR Egentligen att odla i Norrbottens tuffa klimat? Hos Skogsbrynets trädgård i Måttsund finns kunskapen. Här delas erfarenheter om odling i norr genom kurser och workshops som inspirerar till mer odling och lokalproducerad mat. Vid särskilda tillfällen bjuds besökare in till skörde- och julmarknader där lokala mat- och hantverksproducenter visar upp sina produkter. Ett stående inslag hos Skogsbrynets trädgård är deras uppskattade skördeluncher.

WHAT THRIVES in Norrbotten's harsh climate? At Skogsbrynets Trädgård in Måttsund, expertise in northern cultivation is shared through inspiring courses and workshops. These encourage more home growing and a deeper connection to local food. Seasonal events include harvest and Christmas markets, where local producers showcase their crafts and flavours. The popular harvest lunches are a recurring highlight.



Address: Skogsbrynet 7, 975 95 Luleå
Phone: +46 (0) 70 200 21 10
Web: skogsbrynetstradgard.se
Instagram: @skogsbrynetstradgard
Facebook: @skogsbrynetstradgard



Systrarna Rosenskära



HOS SYSTRARNA ROSENSKÄRA erbjuds hembakade bakverk, lättare rätter och smörgåsar i en varm och lantlig miljö. Gården ligger naturskönt bara några hundra meter från E4 i höjd med Jämtön. Här får du en genuin upplevelse där besökare kan möta gårdens djur på nära håll. I den lilla gårdsbutiken sälj utvalda delikatesser och andra lokalproducerade produkter som honung, marmelader och saft.

SYSTRARNA ROSENSKÄRA offers a warm countryside experience with homemade pastries, light dishes, and freshly prepared sandwiches. Just off the E4 near Jämtön, the farm invites visitors to explore a peaceful rural environment and meet the animals that live there. In the small farm shop, selected delicacies and other locally produced goods are sold, such as honey, marmalades and cordials.



Address: Rörbäcksvägen 41, 955 92 Råneå
Phone: +46 (0) 72 517 59 56
Web: systrarnarosenskara.se
Instagram: @systrarnarosenskara
Facebook: @systrarnarosenskara



Vikagården



I SMEDSBYEN, strax norr om Luleå, ligger det charmiga gårdsmejeriet Vikagården. Här produceras bland annat den klassiska kaffeosten, som har skyddad ursprungsbeteckning och endast får tillverkas i norra Sverige. I det småskaliga sortimentet finns även lokala delikatesser som grillost, ostkaka och färskost. På gården finns dessutom kafé, pizzeria och grill för den som vill njuta av något gott på plats. Under ett besök finns chans att möta djuren som lugnt strosar i den lantliga miljön.

JUST NORTH OF LULEÅ in Smedsbyn lies the charming farm dairy Vikagården. Here, the classic coffee cheese is made, protected by a designation of origin and only produced in northern Sweden. The small-scale selection also includes local delicacies such as traditional Swedish curd cake and creamy fresh cheese. The farm also has a pizzeria and grill for enjoying a tasty meal on site. During your visit, you can meet the friendly animals wandering peacefully around the farm.



Address: Smedsbyvägen 810, 975 98 Luleå
Phone: +46 (0) 76 781 36 62
Instagram: @vikagarden
Facebook: @vikagarden810





Bart's Bistro och Bryggeri



DEN GAMLA BUSSTATIONEN i Skaulo är i dag förvandlad till en bistro och mikrobryggeri. Här brygger Bart De Roey öl i olika former enligt belgisk bryggartidition men med spännande inslag av norrbottniska råvaror som lingon och hjortron, öl som går att avnjutas i bistront tillsammans med en bit mat. Vill du stanna kvar? Inga problem, Bart's erbjuder även boende och aktiviteter.

SET IN THE former bus station in Skaulo, Bart's Bistro is now a unique microbrewery and dining spot. Bart De Roey crafts beers inspired by Belgian brewing traditions, enriched with northern Swedish flavours like lingonberries and cloudberry. Enjoy them paired with food in the relaxed bistro setting. For those who want to linger, accommodation and local activities are also available.



Address: Gällivarevägen 254, 982 04 Skaulo
Phone: +46 (0) 73 805 31 10
Web: barts.se
Instagram: @barts_bistro_mikrobryggeri
Facebook: @nordic-trail.se



Glada Kocken



MED BAKGRUND som förstekock på Ulla Winblad i Stockholm, rekommenderad av Guide Michelin, startade Olof Lehrman 2008 Glada Kocken tillsammans med Jeanette Lehrman. Vid Dundrets fot, med direkt närhet till skidåkning och fjällaktiviteter, väntar en varm och avslappnad restaurangupplevelse. Menyn lyfter norrbottniska klassiker som Kalix löjrom, röding och ren, tillagade med modern känsla och stor respekt för råvaran. Här möts fjällmiljö, hantverk och smaker från norr i en personlig och ombonad atmosfär.

GLADA KOCKEN was founded in 2008 by Olof Lehrman and Jeanette Lehrman. Olof brings experience from his time as a senior chef at Ulla Winblad in Stockholm, a restaurant recommended by the Michelin Guide. Set at the base of Mount Dundret, the restaurant offers a relaxed dining experience with skiing and mountain activities nearby. The menu focuses on northern Swedish flavours such as Kalix vendace roe, Arctic char and reindeer, prepared with care and respect for the ingredients.



Address: Pelikangatan 2, 982 41 Gällivare
Phone: +46 (0) 970 106 10
Web: glada-kocken.se
Instagram: @gladakockengallivare
Facebook: @glada kocken





Abisko Mountain Lodge



DET PERSONLIGA fjällhotellet i Abisko erbjuder inte bara bekvämt boende i den storslagna fjällvärlden och aktiviteter året runt – här väntar även en minnesvärd matupplevelse. Köket sätter lokala smaker i fokus och hämtar inspiration från naturen. På menyn finns ren, älg, röding, löjrom, svamp, hjortron och kaffeost. Allt ramas in av en svärslagen utsikt över Torneträsk, Lappporten och Kirunafjällen.

THIS WELCOMING mountain lodge in Abisko offers comfortable accommodation in a dramatic Arctic landscape, year-round activities, and a dining experience to remember. The kitchen celebrates local flavours inspired by the surrounding nature. The menu features reindeer, moose, Arctic char, vendace roe, wild mushrooms, cloudberries and traditional coffee cheese, all thoughtfully prepared. Panoramic views of Lake Torneträsk, Lappporten and the Kiruna mountains complete the experience.



Address: Lapportsvägen 30, 981 07 Abisko
Phone: +46 (0) 980 401 00
Web: abiskomountainlodge.se
Instagram: @abiskomountainlodge
Facebook: @abiskomountainlodge

Getting here →



Arctic Gourmet Cabin



VÄRLDENS MINSTA RESTAURANG? Inte omöjligt. På bara nio kvadratmeter serverar Johan och Malin Löfgren mat i toppklass i en intim och personlig miljö. Menyn följer säsong och Johans inspiration men alltid med de norrbottniska råvarorna som grund. Utöver restaurangen finns två trivsamma stugor för övernattnings, samt möjlighet till olika aktiviteter genom samarbeten med lokala aktörer i närområdet.

WORLD'S SMALLEST RESTAURANT? Not far from the truth. On just nine square metres, Johan and Malin Löfgren create fine dining at an exceptional level in an intimate and personal setting. The menu follows the seasons and the chefs' inspiration, always rooted in ingredients from Norrbotten. Beyond the restaurant, two cosy cabins offer overnight stays, along with opportunities for various activities through collaborations with local partners in the surrounding area.



Address: Kaalasjärvi 1100, 981 99 Kiruna
Phone: +46 (0) 73 545 70 94
Web: arcticgourmetcabin.com
Instagram: @arcticgourmetcabin
Facebook: @arcticgourmetcabin

Getting here →





Linda Sohlén

Camp Ripan



Linda Sohlén



Linda Sohlén

I KIRUNA ERBJUDER Camp Ripan mysiga stugor, camping, spa och ett brett utbud av aktiviteter året runt. Restaurangen har nått White Guide-nivå Fine Level och har ett tydligt fokus på hållbarhet. Köket använder lokala råvaror i största möjliga mån och arbetar aktivt för att minska matsvinn, med ett tydligt klimatsmart förhållningssätt. Ett inomhusväxthus bidrar med färska örter och grönsaker till menyn. Ripan är certifierad av Svanen tack vare sitt breda miljöarbete och samarbeten med lokala aktörer.

IN KIRUNA, *Camp Ripan offers cosy cabins, camping, spa facilities and a wide range of year-round activities. The restaurant has reached White Guide's Fine Level and places strong emphasis on sustainability. The operation is Nordic Swan Ecolabel certified thanks to its environmental work and cooperation with local partners. The kitchen focuses on local ingredients, actively reduces food waste and follows a climate-conscious approach. An indoor greenhouse also supplies fresh herbs and vegetables for the menu.*



Address: Campingvägen 5, 981 35 Kiruna
Phone: +46 (0) 980 630 00
Web: ripan.se
Instagram: @campripan
Facebook: @ripan.se

Getting here →



Carl-Johan Utsi

Enoks Láddjujávri



INTE LÅNGT FRÅN Nikkaluokta, längs leden mot Kebnekaise, ligger Enoks vackert vid fjällsjön Láddjujávri. Här är det bra läge att stanna till och fylla på med energi – inför eller efter fjällvandringen. Anläggningen drivs av den samiska släkten Sarri, som varit värdar på platsen i över 100 år. Här serveras bland annat renburgare, en klassiker som varit med ända sedan utegrillen "Lap Dánalds" dagar. Missa inte heller väfflorna med hjortronsylt. Boende erbjuds i små stugor samt båt- och skoterturer mot Kebnekaise.

SET JUST OUTSIDE *Nikkaluokta on the trail to Kebnekaise, Enoks sits beautifully on the shores of the clear mountain lake Láddjujávri. It's a welcoming stop to rest and recharge, either before setting out or after a day in the mountains. The site is run by the Sámi Sarri family, who have been welcoming guests here for more than a century. The reindeer burger has become a local classic, dating back to the early days of the outdoor grill "Lap Dánalds". Guests can also stay in small cabins and join boat and snowmobile tours towards Kebnekaise.*



Carl-Johan Utsi



Carl-Johan Utsi



Address: Láddjujávri, 981 99 Kiruna
Phone: +46 (0) 73 031 70 27
Web: enoks.se
Instagram: @enoksladdjujavri
Facebook: @enoksladdjujavri

Getting here →





ICEHOTEL



ICEHOTEL är det världskända ishotellet där det lokala får ta plats. Restaurangens ismeny representerar den lokala matkulturen året runt och visar hur råvaror som ren, fjällröding och Kalixlöjrom kan användas på olika sätt efter säsong. Som en direkt länk till älven serveras första och sista rätten på is skördad från Torneälven. För den som vill komma ännu närmare elementen erbjuds en tre-rätters vildmarksmiddag, där en guide tar gästerna till ett vildmarkscamp för en måltid på naturens villkor.

ICEHOTEL is the world-famous ice hotel where local flavours come to life. The Ice Menu reflects the culinary culture of the region year-round, highlighting ingredients such as reindeer, Arctic char and Kalix vendace roe in seasonal interpretations. As a direct link to the river, the first and final courses are served on ice harvested from the Torne River. For a deeper connection to nature, a three-course wilderness dinner is offered, where guests are guided to a remote wilderness camp to enjoy a meal on nature's own terms.

ICEHOTEL
THE ORIGINAL SINCE 1989

Address: Marknadsvägen 63, 981 91 Jukkasjärvi
Phone: +46 (0) 980 668 00
Web: icehotel.com
Instagram: @icehotelsweden
Facebook: @icehotel.sweden

Getting here →



Låktatjåkko Fjällstation



VÄGEN DIT, utsikten när du kommer fram, våfflorna med hjortronsylt efter vandringen och en tvårättersmiddag på kvällen – ett besök på Låktatjåkko Fjällstation rymmer mycket. Den här smakvägen är mer svåråtkomlig än andra. Bilen lämnar du i Björkliden och därefter tar vandring, skidåkning, snöskoter eller bandvagn dig sista sträckan upp. Belöningen är en fantastisk fjällmiljö och matupplevelse på Sveriges högst belägna fjällstation.

AT LÅKTATJÄKKO FJÄLLSTATION, Sweden's highest mountain station, the experience is about more than the destination itself. The journey, the sweeping mountain views, waffles with cloudberry jam after the hike and a two-course dinner all add to the adventure. This is a culinary stop with a slightly wilder feel than most. Cars are left in Björkliden, with the final ascent made by foot, skis, snowmobile or tracked vehicle. The reward is a spectacular mountain setting and a memorable dining experience high above the tree line.



Address: 981 93 Björkliden
Phone: +46 (0) 980 641 00
Web: laktatjakko.se
Instagram: @bjorkliden_fjallby
Facebook: @laktatjakko

Getting here →





Niehku Mountain Villa



Mattias Fredriksson



PRISBELÖNTA Niehku Mountain Villa sticker ut bland Norrbottens hotell. Det gamla lokstallet i Riksgränsen har förvandlats till en exklusiv och personlig lodge där mat och dryck står i centrum. Matsalen, belönad med nivån Very Fine Level i White Guide, lyfter lokala råvaror som älg, ren och ripa, tillagade med traditionella metoder som speglar platsens arv. Vinkällaren, synlig genom ett glasgolv, är lika omtalad för sin design som för sitt innehåll.

AWARD-WINNING Niehku Mountain Villa stands apart from other hotels in northern Sweden. Set in a former locomotive shed in Riksgränsen, it has been transformed into an exclusive, intimate lodge where food and drink take centre stage. The dining room, awarded the Very Fine Level by White Guide, showcases local ingredients such as moose, reindeer and ptarmigan, prepared using traditional techniques that reflect the region's heritage. The wine cellar, visible through a glass floor, is as renowned for its design as for its carefully curated selection.



Address: Lokvärdarvägen 20, 981 94 Riksgränsen
Phone: +46 (0) 980 430 50
Web: niehku.com
Instagram: @niehkumountainvilla
Facebook: @niehkumountainvilla

Getting here →



Nutti Sámi Siida



NUTTI SÁMI SIIDA erbjuder boende, upplevelser och måltider med den samiska kulturen som självklar utgångspunkt. Den ekocertifierade anläggningen rymmer en restaurang i en traditionell lavvu, där gäster samlas runt den öppna elden. Här lagas mat på råvaror från det arktiska landskapet, med renen i centrum. Menyn lyfter fram samiska specialiteter som renblodplättar och gurpi – smaker som sällan upplevs någon annanstans. Här finns också ett utomhusmuseum – Márkanbáiki – tillägnat den samiska kulturen.

NUTTI SÁMI SIIDA offers accommodation, experiences and dining rooted in Sámi culture. This eco-certified destination features a restaurant set in a traditional lavvu, where guests gather around the open fire. Dishes are prepared using ingredients from the Arctic landscape, with reindeer at the heart of the cuisine. The menu highlights distinctive Sámi specialties such as reindeer blood pancakes and gurpi – flavours rarely found elsewhere. You can also visit the open air museum – Márkanbáiki – dedicated to Sámi culture.



Address: Marknadsvägen 2, 981 91 Jukkasjärvi
Phone: +46 (0) 980 213 29
Web: nutti.se
Instagram: @nuttisamisiida
Facebook: @nuttisamisiida

Getting here →





Ofelaš Islandshästar & Guideservice



OFELAŠ I PUOL TSA utanför Kiruna är ett stopp där natur, mat och upplevelser möter den samiska kulturen. Här upplever du Sápmi på ett småskaligt och nära sätt, där islandshästarna är en central del av verksamheten. Med respekt för natur, djur och kultur skapas upplevelser i små grupper och med en personlig känsla. Du får ta del av samiska mattraditioner och kan själv delta i enklare tillagning över öppen eld, exempelvis att baka gáhkku. Råvaror hämtas från trakten och upplevelsen ger närhet till både landskap och levande kultur i Sápmi.

OFELAŠ IN PUOL TSA, just outside Kiruna, is a stop where nature, food and experience come together through Sámi culture. Here you encounter Sápmi in an intimate, small-scale setting, with Icelandic horses at the heart of the experience. Guided by respect for nature, animals and cultural heritage, each visit is shaped by small groups and a personal touch. Along the way, you are invited into Sámi food traditions, sometimes taking part in simple outdoor cooking such as baking gáhkku over an open fire, using local ingredients. It's an experience that brings you closer to both the landscape and the living culture of Sápmi.



Address: Puoltsa 1057, 981 99 Kiruna
Phone: +46 (0) 70 681 67 59
Web: ofelas.se
Instagram: @ofelas_icelandichorses
Facebook: @ofelasislandshastar

Getting here →



Restaurang Lapplandia



EFTER EN DAG med Sveriges bästa offpiståkning eller en topptur i det vackra fjällområdet förtjänar du något riktigt gott. På Hotell Riksgränsen använder Restaurang Lapplandia råvaror från Norrbotten. Ibland i moderna rätter, som rödingsashimi, ibland i klassiker som rensadel med rotselleripuré – valet är ditt. Testa gärna en pizza med rökta renköttet suosvas. Restaurangen ligger vid E10 och är ett lättillgängligt stopp på ditt fjälläventyr.

AT RESTAURANG LAPPLANDIA, within Hotel Riksgränsen, a day in the Arctic mountains ends with bold local flavours. The menu draws on ingredients from Arctic Sweden, balancing modern dishes such as Arctic char sashimi with classics like reindeer saddle with root vegetable purée. Even the pizzas get a northern twist, topped with smoked reindeer (suovas). After adventures such as off-piste skiing or hiking, this is an accessible yet distinctive culinary stop in the mountains around Kiruna.



Address: Nordanstigen 8, 981 94 Riksgränsen
Phone: +46 (0) 980 641 00
Web: riksgransen.se
Instagram: @riksgransen.se
Facebook: @riksgransen

Getting here →





Restaurang Lapporten



RESTAURANG LAPPORTEN vid Hotell Fjället i Björkliden serverar en meny präglad av Norrbottens finaste råvaror. Ren, älg, röding och löjrom i både klassiska och moderna tolkningar väntar efter en dag i de storslagna Kirunafjäl- len. Här får du upplevelser året runt – från skidåkning, hundspann och norrskensturer vintertid till vandring under ljusa sommarnät- ter. Sommartid kan du spela golf i midnattssol på en av Sveriges mest spektakulära golfbanor.

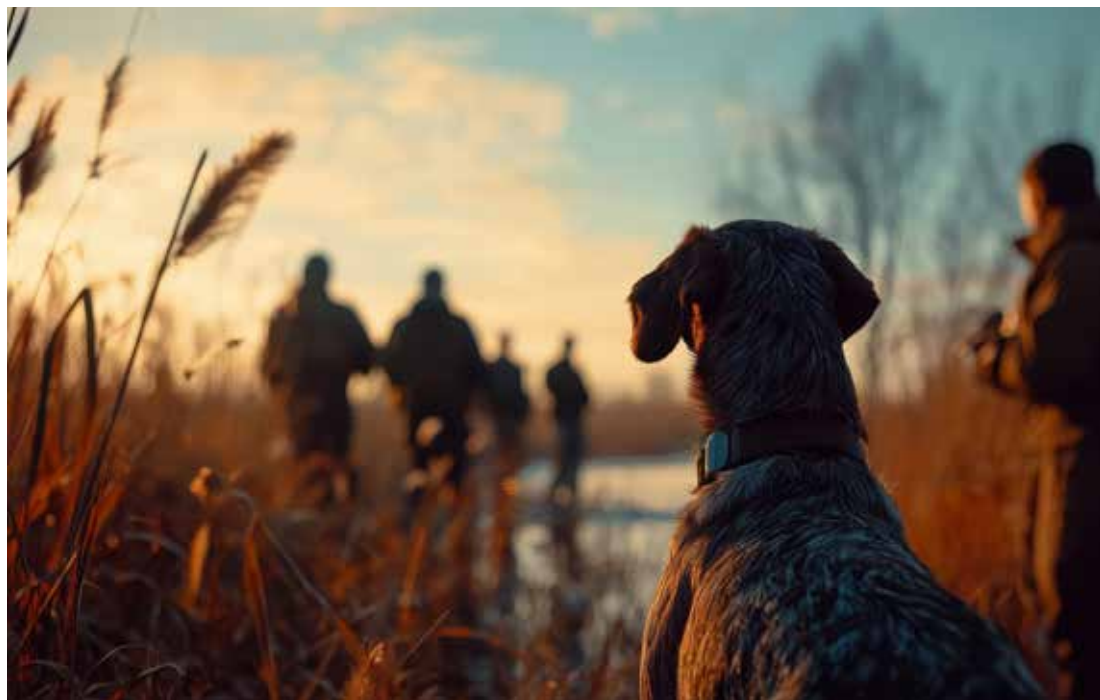
RESTAURANG LAPPORTEN at Hotel Fjället offers a dining experience rooted in the flavours of Arctic Sweden. The menu features reindeer, moose, Arctic char and Kalix vendace roe, presented in both traditional and contemporary styles – ideal after a day in the breathtaking Kiruna mountains. The destination offers year-round experiences, from skiing, snowmobiling and northern lights tours in winter to hiking under the midnight sun in summer. Guests can also tee off on one of Sweden's most spectacular mountain golf courses.



Address: Björkliden 70, 981 93 Björkliden
 Phone: +46 (0) 980 641 00
 Web: bjorkliden.com
 Instagram: @bjorkliden_fjallby
 Facebook: @bjorkliden.fjallby

Getting here →





Benjamingården



BENJAMINGÅRDEN är en plats där mat, café och jakt står i centrum. Här serveras hembakat fika och rätter med råvaror från gården och trakten. I gårdsbutikerna finns lokala produkter som honung, grönsaker och bakverk att ta med hem. Gården erbjuder även jaktupplevelser, där gäster får uppleva det norrbottniska landskapet och traditionerna på nära håll i en lugn och genuin miljö.

BENJAMINGÅRDEN is a place where food, café life and hunting come together. The café serves homemade pastries and simple dishes made with ingredients from the farm and the local area. In the farm shop, you'll find regional products such as honey, vegetables and baked goods to bring home. Hunting experiences are also offered, giving guests the chance to take part in the northern landscape and its traditions in a calm and authentic setting.



Address: Vojakkala 310, 953 91 Haparanda
 Phone: +46 (0) 76 002 55 55
 Web: benjamingarden.se
 Facebook: @benjamingarden

Getting here →



Matteo Carassale



Haparanda Stadshotell



Ted Logardt



Matteo Carassale



SEDAN INVIGNINGEN år 1900 har Haparanda Stadshotell varit en självklar mötesplats i en stad präglad av handel, resande och gränsöverskridande kontakter. I dag välkomnar ägarna Susanne och Anton Wallin gästerna till en personlig hotellupplevelse där historien är ständigt närvarande. Den klassiska interiören förstärker känslan av att kliva in i en svunnen tid. I hotellets restaurang – belönad med nivån Fine Level i White Guide och högt betyg i Falstaff Nordics – står lokala råvaror och tornedalska mattraditioner i centrum, med rätter som speglar både platsen och dess kultur.

SINCE 1900, Haparanda Stadshotell has stood at the heart of a town shaped by trade, travel, and cross-border encounters. Today, owners Susanne and Anton Wallin invite guests to experience warm hospitality in a historic setting full of character. With its elegant, classic interiors, the hotel offers a true sense of stepping into another era. In the hotel restaurant – awarded the Fine Level distinction by White Guide and highly rated by Falstaff Nordic – local ingredients and the culinary traditions of the Torne Valley take centre stage, with dishes that reflect both the region and its culture.



Address: Torget 7, 953 31 Haparanda
 Phone: +46 (0) 922 614 90
 Web: haparandastadshotell.se
 Instagram: @haparanda_stadshotell
 Facebook: @haparandastadshotell

Getting here →



Antti Kurola



Hulkoffgården



Antti Kurola

VID HULKOFFGÅRDEN, vackert belägen intill Torneälven, möts du av en släktgård med anor från 1700-talet. I dag är gården ekologisk och mångsidig, med boende, konferens och upplevelser som tar avstamp i platsens traditioner. I den White Guide-rekommenderade restaurangen serveras egenproducerat ekologiskt nötkött och råvaror från Tornedalen. Alldeles intill gården finns renar att se året om, vilket förstärker den unika miljön. Här väntar ett personligt värdskap i en rofylld miljö där historien känns levande.

AT HULKOFFGÅRDEN, set along the Torne River, you'll find a family estate dating back to the 18th century. Today, it operates as an organic farm offering accommodation, conferences, and experiences rooted in local tradition. The on-site restaurant, recommended by the White Guide, serves organic beef raised on the farm alongside other regional ingredients from Tornedalen. Reindeer can be seen right next to the farm year-round, adding to the unique atmosphere. Here, you are welcomed into a peaceful setting where history still feels present, and hospitality is warm, personal, and unhurried.



Address: Korpikylä 197, 953 93 Karungi
 Phone: +46 (0) 70 222 84 72
 Web: hulkoff.se
 Instagram: @hulkoffs
 Facebook: @hulkoffgarden

Getting here →





Kukkolaforseen



VID KUKKOLAFORSEN står siken i centrum. Här hävas den med traditionella metoder i den brusande forsen och serveras i restaurangen, ofta som rökt – en självklar norrbottnisk klassiker. Menyn avspeglar råvaror och mattraditioner från Tornedalen och livet längs älven. Kukkolaforseen är en destination som erbjuder boende och aktiviteter året runt. Bastun har en självklar plats här och har gjort området till ett centrum för svensk bastukultur.

AT KUKKOLAFORSEN, *whitefish is at the heart of the experience. Caught using traditional dip-netting methods in the rushing river, it is served in the restaurant – often smoked – a true northern classic. The menu reflects the ingredients and culinary traditions of the Torne Valley and life along the river. Kukkolaforseen is also a year-round destination offering accommodation and riverside activities. Sauna culture plays a central role here, making Kukkolaforseen one of Sweden's most distinctive places to experience this Nordic tradition.*

Kukkolaforseen

Address: Kukkolaforseen 184, 953 91 Haparanda
Phone: +46 (0) 922 310 00
Web: kukkolaforseen.se
Instagram: @kukkolaforseen
Facebook: @kukkolaforseen

Getting here →



Norrlands KomBucha



KOMBUCHA på norrbottniskt vis. Det är vad Rolando Cevallos skapar i sin fabrik i Haparanda. Genom att använda sig av de fina bär som finns i våra skogar får den asiatiska drycken en tydlig smak av Norrbotten. Blåbär, äkerbär, havtorn, och inte minst hjortron, är några av de bär Rolando använder sig av när han skapar sin prisade och hälsosamma dryck. Genom förhandsbokning erbjuds både provsmakningar och kurser där du får lära dig att göra din egen kombucha. En smakupplevelse som kombinerar hantverk, natur och lokala råvaror.

NORRLANDS KOMBUCHA in Haparanda crafts fermented kombucha with a distinctly northern Swedish character. Led by Rolando Cevallos, it develops award-winning flavours using berries from the forests of Norrbotten, including blueberries, cloudberrries, sea buckthorn and Arctic raspberries. Through advance booking, guests can join tastings and hands-on courses to learn how to make their own kombucha. A unique experience combining nature, craft and local Arctic ingredients.



Address: Kranvägen 1, 953 33 Haparanda
Phone: +46 (0) 73 314 40 09
Web: norrlandskombucha.se
Instagram: @norrlandskombucha
Facebook: @norrlandskombucha

Getting here →





Norrskenstomat Handelsträdgård



HOS FAMILJEFÖRETAGET Norrskenstomat Handelsträdgård får du uppleva smaken av Norrbotten på riktigt. Här kan du plocka egna, solmogna jordgubbar som vuxit sig extra söta under de ljusa sommarnätterna. I odlingarna hittar du även ekologiska kryddväxter som basilika, dill, persilja och koriander, tillsammans med smakrika tomater och krispig sallat. Det är en plats att stanna till på, ta in dofterna från växthusen och fylla korgen med närproducerat – direkt från jord till bord.

AT NORRSKENSTOMAT *Handels-trädgård, you're invited to experience the true taste of northern Sweden. Wander through the gardens and pick your own sun-ripened strawberries, grown under the region's endless summer light. You'll also find organically grown herbs like basil, dill, parsley, and coriander, alongside vibrant tomatoes and crisp lettuce. It's a place to slow down, breathe in the scent of the greenhouses, and gather fresh, local produce straight from the soil.*



Address: Byavägen 41, 953 95 Nikkala
Phone: +46 (0) 73 845 66 79
Web: norrskenstomat.se
Instagram: @norrskenstomat_handelstradgard
Facebook: @norrskenstomat



Pesula lantbruk



LANTBRUK, ODLINGAR, gårdsbutik och event av olika slag – som exempelvis kosläpp på våren. Det händer mycket hos Pesulas lantbruk året runt. Mjölproduktion är basen men gården producerar även en välkänd och uppskattad senap. Rybs trivs alldeles utmärkt under midnattssolen och gården tar fram en egen rybsolja. I Elmers gårdsbutik går det att köpa det som gården ger och i grillstugan finns möjlighet att prova delikatesserna.

AT PESULA LANTBRUK, *life on the farm is always in motion – from dairy production and fields under cultivation to seasonal events like the much-loved cow release. The farm also produces its own mustard and cold-pressed turnip rape oil, made from crops that flourish under the midnight sun. Elmer's farm shop brings everything together, while the grill hut offers a chance to taste the products right where they are made, in a relaxed countryside setting.*



Address: Övre Kukkola 237, 953 91 Haparanda
Phone: +46 (0) 70 325 03 77
Web: pesulalantbruk.se
Instagram: @elmersgardsbuik
Facebook: @elmersgardsbuik





Tornedal & Co.



KONST, HANTVERK och kafé med lättare lunch och hembakat fika-bröd fyllda med bär från de norrbottniska skogarna. Tornedal & Co bjuder på synnerligen kreativa bakverk i en lika kreativ miljö. Här hittar du hantverk från Tornedalen som vantar, brickor, kåsor och en hel del annat. Och du, håll utkik i sociala medier, ibland är det konstutställning i kaféet.

PART ART SPACE, part craft shop, part café – Tornedal & Co offers light lunches and homemade pastries filled with wild berries from the forests of northern Sweden. Everything is served in a creative, inspiring setting where baking meets art. You'll also find handmade crafts from Tornedalen, including mittens, trays, kåsor (traditional wooden drinking cups), and more. Occasionally, the café turns into an art gallery, so check their social media for current exhibitions.



Address: Torggatan 46, 953 32 Haparanda
Phone: +46 (0) 70 207 86 53
Web: tornedalandcompany.com
Instagram: @tornedalandcompany
Facebook: @tornedalandcompany

Getting here →



Linnéa Isaksson

Kalix Riverside Inn



PRECIS UTANFÖR FÖNSTREN på Kalix Riverside Inn rinner den mäktiga Kalixälven lugnt förbi. Världshuset tar emot förbokade sällskap och drivs av en stark kärlek till lokal mat, där fisk från älven har en självklar plats. Här används även egenodlade grödor och både råvaror och traditioner får ta plats i berättelserna vid bordet. Kalix Riverside Inn erbjuder boende vid älvkanten samt upplevelser som matlagning över öppen eld och fika på svenskt vis.

RIGHT OUTSIDE the windows of Kalix Riverside Inn, the mighty Kalix River flows peacefully by. The restaurant welcomes pre-booked groups and is shaped by a deep love for local cuisine, with river fish taking center stage. Home-grown produce is also used, and both ingredients and local traditions are woven into the stories shared at the table. Guests can stay right by the river and enjoy experiences such as cooking over an open fire and classic Swedish fika.



Lisa Björk



Kalix Riverside Inn

Address: Marieberg 17, 952 92 Kalix
Phone: +46 (0) 70 622 70 66
Web: kalixriversideinn.se
Instagram: @kalixriversideinn
Facebook: @kalixriversideinn

Getting here →





Norrbottnens Destilleri



I NORRBOTTENS SKOGAR finns några av naturens finaste råvaror – något Norrbottens destilleri tar tillvara på med stor omsorg. Här skapas unika drycker som blåbärslikör, gin med björklöv och tallskott samt sprit smaksatt med äkerbär, allt baserat på rent norrbottniskt vatten. Destilleriet i Töre erbjuder guidade turer och provsmakningar där du får inblick i hantverket, och genom gårdsförsäljning kan du köpa med dig produkterna hem. Avrunda gärna besöket med något att äta i destilleriets restaurang.

IN THE FORESTS of Norrbotten, you'll find some of nature's finest ingredients – carefully crafted into unique products at Norrbottens Destilleri. From blueberry liqueur to gin with birch leaves and pine shoots, and spirits flavored with Arctic raspberries, all are made using pure local water. The distillery in Töre offers guided tours and tastings, giving you insight into the craft, and you can buy the products on-site – and enjoy something to eat during your visit.

NORRBOTTENS DESTILLERI

Address: Kyrkvägen 1E, 952 43 Töre
Phone: +46 (0) 923 30 10 70
Web: norrbottensdestilleri.com
Instagram: @norbottensdestilleri
Facebook: @norbottensdestilleri



Storöns fisk



I ELVA GENERATIONER har fisket varit en central del av livet för Roland Stenmans släkt. I dag förs traditionen på Storön vidare med egen surströmming, Kalix löjrom och andra förädlade fiskprodukter som säljs i den lilla sjöboden i viken. I sjöboden finns även andra mathantverk och lokala varor som har koppling till fisket och livet i skärgården. Med sitt rofyllda läge vid vattnet och sin långa historia är sjöboden en plats där både lokala smaker och skärgårdens kulturarv får leva vidare.

FOR ELEVEN GENERATIONS, fishing has been a central part of life for Roland Stenman's family. Today, the tradition continues on Storön through their own fermented herring, Kalix vendace roe, and other refined fish products sold in the small boathouse shop by the bay. The shop also offers local delicacies and handcrafted products connected to fishing and life in the archipelago. With its peaceful waterfront setting and long history, the boathouse is a place where both local flavors and the cultural heritage of the archipelago continue to thrive.



Address: Storön 615, 952 91 Kalix
Phone: +46 (0) 70 391 64 38
Web: storonsfisk.se
Instagram: @storonsfisk
Facebook: @storonsfisk





Arctic River Lodge



HOS ARCTIC RIVER Lodge i Tärendö väntar bekvämt boende och ett brett utbud av aktiviteter året runt. Restaurangen serverar rätter baserade på lokala råvaror som älg, ren och norrbottniska bär, tillagade med respekt för det norrländska matarvet men med en modern och internationell touch. Läget vid Tärendöälven är naturskönt, under sommaren kan gästerna njuta av maten på den rymliga terrassen med utsikt över den lugna älven.

IN TÄRENDÖ, *Arctic River Lodge offers comfortable accommodation and a wide range of activities throughout the year. The restaurant serves dishes based on local ingredients such as moose, reindeer and northern Swedish berries, prepared with respect for traditional Norrbotten cuisine but with a modern, international touch. Set in a scenic location by the Tärendö River, guests can enjoy meals on the spacious summer terrace overlooking the gently flowing water.*

Getting here ↴



Address: Niemenrova 43, 984 93 Tärendö
Phone: +46 (0) 10 146 80 35
Web: explorethenorth.se/our-lodges/arctic-river-lodge
Instagram: @arcticriverlodge
Facebook: @arcticriverlodge



Lapland Guesthouse



LETAR DU en lugn plats med fint boende, många aktiviteter, bra kök, whiskeybar, relax och bastu samt en mysig lounge – då är Lapland Guesthouse i Kangos platsen för dig. Här möts naturupplevelser, god mat och en personlig atmosfär i en avslappnad miljö. Restaurangen fokuserar på råvaror från Norrbotten och Tornedalen och de bär som används plockas i närområdet. Från matsalen blickar du ut över den vackra Lainioälven. Vintern är högsäsong, men Johan och Eva Stenevad välkomnar gäster året runt.

LOOKING FOR A *quiet place with comfortable accommodation, activities, a good kitchen, whiskey bar, relaxation area, sauna and a cosy lounge? Lapland Guesthouse in Kangos offers exactly that. Here, nature experiences, food and a personal atmosphere blend together naturally in a relaxed setting. The restaurant focuses on ingredients from Norrbotten and Tornedalen, with berries from our forest. From the dining room, guests overlook the Lainio River. Winter is the peak season, but Johan and Eva Stenevad welcome visitors year-round.*



Getting here ↴



Address: Norra Byavägen 132, 984 97 Kangos
Phone: +46 (0) 70 34 35 420
Web: laplandguesthouse.com
Instagram: @lapland_guesthouse
Facebook: @laplandguesthouse





Sweet treats by Pavli



ETT BESÖK HOS Sweet treats by Pavli är ett perfekt stopp, oavsett om du är i Pajala eller bara på genomresa. Här kan du njuta av en kopp kaffe med handgjord choklad och praliner som mer liknar små konstverk. Ta del av provsmakningar och guidade turer i fabriken och få en inblick i hur chokladen tillverkas. Smakerna hämtas ofta från de norrbottniska skogarna, där bär ger en tydlig prägel – och i butiken väntar fler lokala godsaker.

SWEET TREATS BY PAVLI offers a delightful stop for anyone visiting Pajala or traveling nearby. Indulge in handmade chocolate and beautifully crafted pralines, paired with a cup of coffee. Take part in tastings and guided factory tours to discover the art of chocolate making. Flavors are often inspired by berries from the forests of Norrbotten, and the shop invites you to explore a selection of local delicacies to take with you.



Address: Kirunavägen 2, 984 31 Pajala
Phone: +46 (0) 70 692 43 03
Web: sweet-treats-by-pavli.company.site
Instagram: @sweettreats.bypavli
Facebook: @sweet treats by pavli



Jakobgården



JAKOGBÅRDEN ligger vackert i Boheden, precis intill Djupträsket. Här möter du svenska finullsfår som ger gården både garn, kött och korv av hög kvalitet. I den charmiga gårdsbutiken kan du handla lokala produkter och njuta av fika i lantlig miljö. Här erbjuds guidade turer där du får en inblick i livet på en levande fårgård. Du kan också följa med på kulturhistoriska guidningar till Vippabacken, områdets gamla avrättningsplats. Via gården går det även att testa på det fina fisket i Djupträsket.

SET IN THE BEAUTIFUL village of Boheden, right by Lake Djupträsket, Jakobgården offers an authentic countryside experience. The farm is home to Swedish finewool sheep, producing yarn, meat and sausages of high quality. In the welcoming farm shop you can buy local products and enjoy coffee in a relaxed rural setting. Discover farm life on guided tours or join cultural walks to Vippabacken, the region's former execution site. Lake Djupträsket offers peaceful fishing in a scenic natural setting.



Address: Boheden 34, 956 93 Överkalix
Phone: +46 (0) 70 272 82 47
Web: jakobgarden.wordpress.com
Instagram: @jakobgarden
Facebook: @jakobgarden





Jockfall Fishing & Activities



JOCKFALL är inte bara ett av Sveriges mest spektakulära vattenfall och ett fiskeparadis – här väntar också bekvämt boende, en rad aktiviteter året runt och en restaurang med tydligt fokus på lokala smaker. Välj mellan älg-, ren- eller laxburgare, eller låt dig frestas av husets specialitet “Jockfallare”: stekt och gravad lax serverad i hembakt mjukt tunnbröd med pressad potatis, lök och smör. I Jockfall kan du njuta av allt från fiske och naturupplevelser till andra utomhusaktiviteter i den storslagna omgivningen.

***JOCKFALL** is not only one of Sweden's most spectacular waterfalls and a prime destination for fishing – it also offers comfortable accommodation, a wide range of activities throughout the year, and a restaurant dedicated to local flavours. Guests can enjoy everything from fishing and nature experiences to a variety of outdoor adventures in the stunning surrounding landscape. The menu features hearty choices such as moose, reindeer, or salmon burgers, as well as the house specialty “Jockfallare” – pan-fried and cured salmon served in soft home-made flatbread with potatoes, onion, and butter.*



Address: Jockfall Tjörvägen, 956 92 Överkalix
Phone: +46 (0) 926 621 00
Web: jockfall.com
Instagram: @jockfall.fishing_and_activity
Facebook: @jockfallfishing&activities



Hietalas Handelsträdgård



I **KORVA**, en mil norr om Övertorneå och alldeles intill polcirkeln, har släkten Hietala odlat grönsaker i snart hundra år. I dag drivs handelsträdgården av tredje generationen: bröderna Hans och Ulric. Här växer gurkor, tomater och frilandsgroänsaker fram i det ljusa klimatet där midnattssolen ger extra kraft. I gårdsbutiken hittar du dagsfärska grönsaker, blommor, plantor och inspiration för egen odling.

***IN KORVA**, ten kilometers north of Övertorneå and just below the Arctic Circle, the Hietala family has been growing vegetables for nearly a hundred years. Today, the garden centre and nursery is carried on by the third generation, brothers Hans and Ulric. Cucumbers, tomatoes, and open-field crops flourish in a unique northern climate where the midnight sun provides extra light and energy. The farm shop offers freshly picked vegetables, flowers, seedlings, and inspiration for home gardening.*



Hietalas

Address: Korva 74, 957 92 Övertorneå
Phone: +46 (0) 70 325 01 75
Web: hietala.se
Instagram: @hietalashandelstradgard
Facebook: @hietalashandelstradgard





Huuva Hideaway



HOS HUUVA HIDEAWAY handlar allt om traditionella samiska och tornedalska smaker. Här lagar familjen Huuva mat som ligger dem varmt om hjärtat. Bland råvarorna finns röding från fjällsjöar, ren och älg, bär, örter och blommor som de själva plockar runt gården. Med storytelling till bords får du mat som tillagats med respekt för samiska mattraditioner – med modern twist. Vad sägs om varmrökt röding med granskottscrème eller rentartar med ingefära och chili? Här, i Liehittäjä, bjuder Pia, Henry och dottern Maja in till både dagsbesök och längre vistelser.

AT HUUVA HIDEAWAY, everything revolves around traditional Sámi and Tornedalian flavours. Here, the Huuva family prepares food that is close to their hearts. Ingredients include Arctic char from mountain lakes, reindeer and moose, as well as berries, herbs and flowers that they pick themselves around the farm. With storytelling at the table, you'll enjoy food prepared with respect for Sámi culinary traditions – with a modern twist. How about hot-smoked Arctic char with spruce-shoot crème, or reindeer tartare with ginger and chilli? Here in Liehittäjä, Pia, Henry and their daughter Maja welcome guests for both day visits and longer stays.



Address: Liehittäjä 28, 957 96 Övertorneå
Phone: +46 (0) 70 671 11 05
Web: huuvahideaway.com
Instagram: @huuvahideaway
Facebook: @huuvahideaway

Getting here →



Lisa Björk

Kattilakoski Restaurang



KATTILAKOSKI RESTAURANG ligger vid Torne älv, på den historiska plats där polcirkeln gick år 1787. Här serveras lunch och middag med fokus på råvaror från Norrbotten och utvalda svenska producenter. Kocken Taz Huggins förenar norrbottniska smaker med australiensisk kokkonst i rätter inspirerade av det arktiska landskapet och dess skiftande årstider. Restaurangen har en no waste-filosofi och respekt för naturens resurser. De har även fått höga betyg i Falstaff Nordic och utsägs till Årets restaurang i Norrland 2025 vid Norrland Gastronomy Awards.

SET BESIDE THE TORNE RIVER at the historic point where the Arctic Circle once passed in 1787, Kattilakoski Restaurant offers lunch and dinner centred on local ingredients and selected Swedish producers. Chef Taz Huggins brings together Nordic flavours and Australian culinary influences, creating dishes inspired by the Arctic landscape and its shifting seasons. With a strong no-waste philosophy, the restaurant has received high ratings from Falstaff and was named Restaurant of the Year in northern Sweden 2025 by the Norrland Gastronomy Awards.



Erik Wernerlich

Kattilakoski

Address: Niskanpää 62, 957 92 Övertorneå
Phone: +46 (0) 927 100 80
Web: kattila.se
Instagram: @kattilakoski_restaurang
Facebook: @kattilakoskirestaurang

Getting here →





DE NORRBOTTNISKA SMÄKVÄGARNÄ är långa och många. Här hittar du allt från den minsta gårdsbutiken vid grusvägens slut till världskända anläggningar som håller öppet året om - och allt däremellan.

I denna guide hittar du 88 stopp längs vägen. Missa inte heller att besöka vår hemsida, där vi fortsätter att fylla på med nya stopp, nya smaker och ny matinspiration från norr. Och du - våga ta en omväg ibland. Det är ofta där de bästa smakerna väntar. Vi ses på vägarna!

THE FOOD ROUTES of Arctic Sweden are long and winding. Here you'll find everything from small farm shops at the end of gravel roads to world-renowned destinations open year-round - and everything in between.

This guide features 88 stops along the journey. Also explore our website, where we continue to add new places, flavours and food inspiration from the north. And don't hesitate to take a detour now and then - that's often where the best flavours are found. See you on the road!

UTVECKLA NORRBOTTEN
EN DEL AV REGION NORRBOTTEN



Co-funded by
the European Union

Norrbottniska smäkvägar/Taste of Arctic Sweden is a collaboration between Arctic Sweden Visitors Board and Nära Mat, Norrbottens livsmedelsstrategi.