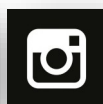


L A T

VÄRLDENS SMAKER MED SVENSK TOUCH



FÖRRÄTTER/STARTERS

Kantarellsoppa/Chanterellesoup 125kr

Trattkantarellsoppa med sherry & grädde serveras med levainbröd

Chanterellesoup with sherry & cream served with levainbread

Dryckestips: Chablis Clotilde Davenne Chardonnay 159:-/glas

Skagen 145kr

Husets Skagen på surdegsbröd med crispsallad och citron

Our own Skagen (shrimps, mayonnaise, onion) on levinbread with lettuce and lemon

Dryckestips: Saint Bris Clotilde Davenne Sauvignon blanc 145:-/glas

Råbiff/Tartar 139kr

60gr gjord på Svenskt nötinnanlår blandat med kapris, rödbeta, dijonsenap och kallpressad rapsolja.

Toppas med friterade räkchips (innehåller gluten), purjohö, picklad silverlök och orientalisk crème

60gr made of Swedish beef mix with caper, beetroot, Dijonmustard and cold pressed rapeseed oil.

Served with fried shrimp chips (contains gluten), fried leek, pickled silver onion and oriental crème

Dryckestips: El Rey Garnacha 120:-/glas

VARMRÄTTER/MAIN COURSE

Burgare/Burger 215kr

Högrevsburgare, briochebröd, sallad, tomat, cheddarost, picklad lök och greenonion dressing. Serveras med smaksatta pommes frites. (Ej laktosfritt)

Går att få som vegetariskt alternativ med Halloumi

Burger, brioche bun, lettuce, tomato, cheddarcheese, pickled onion,

green onion dressing served with flavored french fries. (not laktosfree)

Vegetarian option: Halloumi

Dryckestips: Piaugier Sablet Rouge Grenache/Syrah 130:-/glas

Kantarellsoppa/Chanterellesoup 169kr

Trattkantarellsoppa med sherry & grädde serveras med levainbröd

Chanterellesoup with sherry & cream served with levain bread

Dryckestips: Chablis Clotilde Davenne 159:-/glas

VARMRÄTTER/MAIN COURSE

Tomatfritters/Vegetarian Tomato Patties 225kr

Vegetariska grekiska tomatfritters med spetskål och syrad fetaostcrème

Ditt val av potatis tillkommer

Vegetarian greek tomato patties with a sour feta cheesecrème

Your choice of potato on the side

Dryckestips: Clotilde Davenne Saint Bris Sauvignon blanc 145:-/glas

Ryggbiffspasta/Pastabeef 215kr

Tortiglioni pasta, ryggbiffsstrimlor, champinjoner, rödlök, purjolök & ädelostsås

Rigatoni pasta, sirloin steak strips, mushrooms, red onion, leek and bluecheese sauce

Dryckestips: Les Sorts Vinyes Velles Grenache/Carignan 149:-/glas

Fjällröding/Mountain char 335kr

Fjällrödingfilé med messmörssås & rårörda lingon. Serveras med dillslungad kokt potatis

Mountain char with white wine and "messmör" sauce, boiled potato and lingonberry

Dryckestips: Bürgerspital Bacchus 139:-/glas

Råbiff/Tartar 245kr

120gr råbiff gjord på Svenskt nöttinnanlår blandat med kaperis, rödbeta, dijonsenap och kallpressad rapsolja.

Toppas med friterade räkchips (ej glutenfri), purjohö, picklad silverlök och orientalisk crème

Serveras med pommes frites

120gr made of Swedish beef mix with caper, beetroot, Dijonmustard and cold pressed rapeseed oil.

Served with fried shrimp chips (not glutenfree), fried leek, pickled silver onion and oriental crème

Dryckestips: El Rey Garnacha 120:-/glas

Hjortytterfilé/Deer Fillet 398kr

Hjortytterfilé serveras med palsternackspuré, rödvinssås samt trattkantareller

Ditt val av potatis tillkommer

Deer fillet served with parsnip purée, red wine sauce and chanterelles

Your choice of potato on the side

Dryckestips: Les Brigières Grenache/Mourvèdre 145:-/glas eller Bolla Amarone 225:-/glas

Ryggbiff/Sirloin steak 335kr

175gr ryggbiff serveras med ugnsbakad spetskål, baconsmör och dragonemultion

Ditt val av potatis tillkommer

175gr Sirloin steak served with baked kale, bacon butter and tarragon emulsion

Your choice of potato on the side

Dryckestips: Morellino Sangiovese 149:-/glas

EFTERRÄTTER/DESSERTS

Blåbärsparfait/Blueberry parfait	115kr
Blåbärsparfait på brynt smörsmul. Toppas med mandelflarn och syrliga blåbär	
<i>Blueberry parfait with brown butter flavored cookie crumble. Served with almond biscuits and blueberries</i>	
<i>Dryckestips: Rivesaltes Ambré 5cl 90:-</i>	
Crème brûlée	98kr
Klassisk crème brûlée	
Classic crème brûlée	
<i>Dryckestips: Rivesaltes Ambré 5cl 90:-</i>	
Mandelmaräng/Almond meringue	115kr
Hemmagjord mandelmaräng med citron/kanelmousse. Toppade med färska lingon, blåbär och kanderade nötter	
<i>Homemade meringue with almond and lemon/cinnamon mousse. Served with lingonberry, blueberry and candied nuts</i>	
<i>Dryckestips: Kabir 5cl 90:-</i>	
3 x Pralin	98kr
3 olika praliner från Gånsviks choklad Härnösand	
<i>3 handmade chocolate pralines from Gånsviks choklad Härnösand</i>	
<i>Dryckestips: Espresso 32/38:-</i>	
Sorbetkula	38kr

SIDE ORDERS

Kokt potatis/Boiled potatoes	35kr
Krossad Potatis/Smashed potatoes	45kr
Friterad klyftpotatis/Country fries	55kr
Friterad pommes frites/French fries	45kr
Friterad sötpotatis/Sweet potato fries	55kr
Sallads skål/Bowl of salad	45kr
Extra sås/dressing/Extra sauce/dressing	20kr
Bearnaisesås/Bearnaise sauce	50kr
Friterade lökringar 4st/4 Fried onionrings	45kr

BARNMENY/KIDS MENU

Burgare/Burger	85kr
90gr Hamburgare, rostat bröd, sallad, tomat & pommes frites	
<i>90gr burger, toasted bread bun, lettuce, tomato & french fries</i>	
Pannkaka/Pancake	75kr
3st Tunna Pannkakor, sylt & grädde	
<i>3st thin pancakes, jam & whipped cream</i>	
Ryggbiffsstrimlor/Strip of Sirloin steak	120kr
Pommes frites, ryggbiffsstrimlor & LAT's dressing	
Strips of sirloin steak, french fries and LAT's dressing	
Ryggbiffspasta/Pasta beef	120kr
Tortiglonipasta, ryggbiffsstrimlor, champinjoner, rödlök, purjolök & ädelostsås	
<i>Rigatoni pasta, strips of sirloin steak, mushrooms, red onion, leek & bluecheesesauce</i>	
Glass/Ice cream	38/58kr
Välj mellan 1 kula eller 2 kulor vaniljglass med chokladsås	
<i>Choose between 1 or 2 scoop vanilla icecream with chocolate sauce</i>	

TILLTUGG/SNACKS

Ost & charkbricka/Cheese & charcuterie tray	
3 olika ostar, 3 olika chark, oliver, marmelad, kapris & kex	225kr
<i>3 different cheese, 3 different charcuterie, olives, marmelade, caper & biscuit</i>	
Nachotallrik/Nacho plate	
Nachochips, crème fraiche, salsa, guacamole, rödlök	120kr
<i>Nachochips, crème fraiche, salsa, guacamole, red onion</i>	
Oliver, Mammuth Grekland	30kr
<i>Olives, Mammuth Greece</i>	
Chipsskål, lättsaltade	25kr
<i>Bowl of salted chips</i>	

Cider/Alkoläsk

Briska Pear 33cl	65kr
Smirnoff Ice 33cl	69kr
Bacardi Breezer 33cl	69kr

Alkohol fria viner/Non alcohol wine

	fl/gl
Richard Juhlin Blanc de Blancs 20cl	95kr
<i>Chardonnay, Limoux Frankrike</i>	
Miguel Torres Natureo red 15cl	95kr
<i>Syrah, Penedés Spanien</i>	
Miguel Torres Natureo white 15cl	95kr
<i>Muscat, Penedés Spanien</i>	

Alkohol fritt/Non alcohol

	fl
Mineralvatten naturell/citron 33cl	32kr
Coca-cola 33cl	32kr
Coca-cola Zero 33cl	32kr
Fanta 33cl	32kr
Fanta citron Zero 33cl	32kr
Sprite 33cl	32kr
Trocadero 33cl	32kr
Törst Elderflower 33cl	49kr
<i>Kolsyrad fläderdryck, Sverige</i>	
Törst Raspberry 33cl	49kr
<i>Kolsyrad hallondryck, Sverige</i>	
Rabarberdryck, Färna odling 33cl	95kr
<i>Rabarbermust, Bergslagen Sverige</i>	
Alkohol fri Carlsberg Lager 33cl	45kr
Alkohol fri Sigtuna N.A.P.A 33cl	59kr

Kaffe

Bryggkaffe/Te	32kr
Espresso enkl/dubbel	32/38kr
Caffe latte/Cappuccino	45kr

Öl/Beer

Zeunerts Höga Kusten 5,3% 50cl Kopparberg

85kr

Maltig smak med inslag av aprikos, sirapslimpa, örter och apelsinskal. Serveras vid cirka 8°C som sällskapsdryck, till buffé eller till rätter av ljust kött.

Eriksberg 5,3% 50cl Falkenberg

85kr

Maltig smak med inslag av knäckebröd, aprikos och apelsinskal. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, till vegetariska rätter eller till rätter av fisk eller ljust kött.

Mariestad export lager 5,3% 50cl Ludvika

85kr

Maltig smak med inslag av ljust bröd, sirap och citrus. Serveras vid ca 8°C som sällskapsdryck eller till rätter av fisk och skaldjur, vegetariska rätter eller till en buffé.

Staropramen Pilsner 5,0% 33cl Tjeckien

65kr

Maltig smak med inslag av knäckebröd, honung, örter och apelsinskal. Serveras vid cirka 10°C till rätter av fisk eller ljust kött eller som sällskapsdryck.

Estrella Galicia gluten free 33cl Spanien

75kr

Maltig smak med inslag av knäckebröd, ljus sirap och apelsinskal. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till rätter av ljust kött.

Kustens Gårdsbryggeri Pilsner 5,2% 33cl "Frej" Nässom Höga Kusten

70kr

Maltig smak med inslag av knäckebröd, honung och apelsinskal. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, eller till rätter av fläsk- och lammkött.

Kustens Gårdsbryggeri IPA 5,8% 33cl "Kolbjörn" Nässom

75kr

Maltig smak med tydlig beska, inslag av sirapslimpa, torkade aprikoser, nötter, tallkåda och pomerans. Serveras vid 10-12°C till rätter av lamm- och nötkött, eller som sällskapsdryck.

Kustens Gårdsbryggeri Brown Ale 5,6% 33cl "Express" Nässom

70kr

Fruktig smak med inslag av torkade aprikoser, mörkt bröd, sirap, choklad, apelsinskal och dadlar. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till rätter av lamm- eller nötkött.

Kustens Gårdsbryggeri Pilsner 3,5% 33cl Nässom

50kr

Maltig smak med inslag av knäckebröd, honung och apelsinskal. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, eller till rätter av fläsk- och lammkött.

How to highlight IPA 5,9% 33cl Piteå gluten free

75kr

Maltig, fruktig smak med tydlig beska, inslag av sockerkaka, ananas, grapefrukt, rosmarin och krusbär. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, till smakrika rätter av fisk, till vegetariskt, eller till rätter av fläsk- eller lammkött, gärna grillat.

Bryggverket UÅ West Coast IPA 6,3% 33cl Umeå

80kr

Något humlearomatisk smak med tydlig beska, inslag av grapefrukt, rosmarin, mango, vitpeppar och ananas. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till rätter av lamm- eller nötkött, gärna grillat.