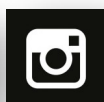


L A T

VÄRLDENS SMAKER MED SVENSK TOUCH



FÖRRÄTTER/STARTERS

Bloody Mary soppa/Bloody Mary soup

125kr

Het soppa av tomater, grön paprika, selleri, chilipeppar, lime, vitlök och räkstjärtar. Serveras med en skvätt Absolut Vodka och vitlöksbröd

Soup made of tomato, green pepper, celery, chili pepper, lime, garlic and shrimp tails. Served with a small amount of Absolut vodka and garlic bread

Dryckestips: Soalheiro Alvarinho 139:-/glas

Skagen/Shrimp toast

145kr

Husets Skagen på surdegsbröd med crispsallad och citron

Shrimp toast 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 lättsaltade chips, picklad silverlök, riven Gruyere och Gruyerecrème

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

Served with chips, pickled silver onion, grated Gruyere cheese and Gruyerecrème

Dryckestips: Bourgogne Rouge Clotilde Davenne 149:-/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: Piauxier Sablet Rouge Grenache/Syrah 130:-/glas

Bloody Mary soppa/Bloody Mary soup 169kr

Het soppa av tomater, grön paprika, selleri, chilipeppar, lime, vitlök och räkstjärtar.

Serveras med en skvätt Absolut Vodka och vitlöksbröd

Soup made of tomato, green pepper, celery, chili pepper, lime, garlic and shrimp tails.

Served with a small amount of Absolut vodka and garlic bread

Dryckestips: Soalheiro Alvarinho 139:-/glas

Club Sandwich 215kr

Sandwich i tre lager med ljummet kycklinglårfilé, bacon, tomatskivor och currymajonnäs.

Serveras med cole slaw, längdskuren saltgurka och krispiga chips

Sandwich in three layers with chicken breast, bacon, tomato slices and curry mayonnaise. Served with cole slaw, pickle and chips

Dryckestips: Bürgerspital Riesling 139:-/glas

Canelloni/Vegetarian Canelloni 225kr

Vegetariska canelloni fylld med champinjoner och färskost smaksatt med örter.

Toppade med färsk spenat och ratatouille

Vegetarian canelloni filled with mushrooms and creamcheese with herbs. Topped with spinach and ratatouille

Dryckestips: Soalheiro Alvarinho 139:-/glas

VARMRÄTTER/MAIN COURSE

Ryggbiffspasta/Pastabeef

215kr

Tortiglionipasta, ryggbiffsstrimlor, champinjoner, rödlök, purjolök & ädelostsås

Rigatonipasta, sirloin steak strips, mushrooms, red onion, leek and bluecheese sauce

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

Torskrygg/Cod loin

345kr

Torskrygg på färsk spenatbädd med potatispuré smaksatt med Västerbottensost och vitvinssås.

Toppad med sparris och pickad silver lök samt krossade Västerbottensostflarn

Cod loin with fresh spinach, potato purée and white wine sauce. Served with asparagus, pickled silver onion and Västerbottens cheese

Dryckestips: Soalheiro Alvarinho 139:-/glas

Råbiff/Tartar

245kr

120gr råbiff gjord på Svenskt nötinanlår blandat med kapris, rödbeta, dijonsenap och kallpressad rapsolja.

Toppas med lättsaltade chips, picklad silverlök, riven Gruyere och Gruyerecrème

Serveras med pommes frites

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

Served with chips, pickled silver onion, grated Gruyere cheese and Gruyerecrème. Served with french fries

Dryckestips: Bourgogne Rouge Clotilde Davenne 149:-/glas

Hjortytterfilé/Deer Fillet

398kr

Hjortytterfilé serveras med ugnsbakad spetskål, kantarellsås smaksatt med enbär och toppas med lingon

Ditt val av potatis tillkommer

Deer fillet served with oven baked kale, chanterelle sauce with a hint of juniper and some lingonberry

Your choice of potato on the side

Dryckestips: Freedom blend Purcari 149:-/glas

Ryggbiff/Sirloin steak

335kr

175gr ryggbiff serveras med ugnsbakade betor, morötter, rödvinsås och chimi churri

Ditt val av potatis tillkommer

175gr Sirloin steak served with baked beet, carrot, red wine sauce and chimi churri

Your choice of potato on the side

Dryckestips: Morellino Sangiovese 149:-/glas

LAT

EFTERRÄTTER/DESSERTS

Key lime paj/ Key lime pie	125kr
Paj på digestivekex, smör, kondenserad mjölk och limejuice. Serveras med lättvispad grädde och passionsfrukt	
<i>Pie made of digestive biscuits, butter, condensed milk and lime juice. Served with whipped cream and passion fruit</i>	
<i>Dryckestips: Fautor icewine 5cl 125:-</i>	
Crème brûlée	98kr
Klassisk crème brûlée	
Classic crème brûlée	
<i>Dryckestips: Rivesaltes Ambré 5cl 90:-</i>	
Pannacotta	115kr
Hallonpannacotta med crunchy chokladmousse toppad med krossad turkisk peppar och torkat hallonsmul.	
<i>Raspberry panna cotta with crunchy chocolate mousse, topped with crushed licorice and dried raspberry</i>	
<i>Dryckestips: Grahams six grapes red port 5cl 110:-</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

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

Alkoholfritt/Non alcohol

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 <i>Kolsyrad fläderdryck, Sverige</i>	49kr
Törst Raspberry 33cl <i>Kolsyrad hallondryck, Sverige</i>	49kr
Rabarberdryck, Färna odling 33cl <i>Rabarbermust, Bergslagen Sverige</i>	95kr
Alkoholfri Carlsberg Lager 33cl	45kr
Alkoholfri 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, talkåda 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.

Bryggeriet 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.