

L A T

VÄRLDENS SMAKER MED SVENSK TOUCH



FÖRRÄTTER/STARTERS

Ceviche

129kr

Peruansk nationalrätt med Dominikansk twist! Torsk, lök, granatäpple, gurka, tomat och mango i citronjuice & kokosmjölk.

Ceviche made of codloin, onion, pomegranate, cucumber, tomato and mango in lemon juice & coconut milk

Dryckestips: Bürgerspital Riesling 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 Davenport Sauvignon blanc 145:-/glas

Råbiff/Tartar

139kr

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

Toppas med sjögrässallad, inlagd ingefära, räkchips och wasabigrème

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

Served with shrimp chips, seaweed salad, pickled ginger and wasabi cream

Dryckestips: Bürgerspital Riesling 139:-/glas alt Prunotto Barbaresco Nebbiolo 199:-/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, cheddar cheese, pickled onion, green onion dressing served with flavored french fries. (not lactosfree)

Vegetarian option: Halloumi

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

Falafel 225kr

Hemmagjorda falafel med spetskål, picklade rödlöksringar och vitlökscrème

Ditt val av potatis tillkommer

Vegetarian homemade falafel with kale, pickled red onion and garlic cream

Your choice of potato

Dryckestips: Nik Weis Urban Riesling 125:-/glas

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

VARMRÄTTER/MAIN COURSE

Fjällröding/Mountain char

345kr

Fjällrödingfilé serveras med en ljummen potatissallad gjord på delikatesspotatis, rädisor, sockerärtor, kapris och vårlök,. Blandas med en Dijoncrème

Mountain char served with potatosalad made with potato delicacy, radishes, suger peas, caper, onion.

Mix with creamy sauce

Drykestips: Chablis Clotilde Davenne 159:-/glas

Råbiff/Tartar

245kr

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

Toppas med sjögrässallad, inlagd ingefära, räkchips och wasabigrème

Serveras med pommes frites

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

Served with shrimp chips, seaweed salad, pickled ginger and wasabi cream. Served with french fries

Drykestips: Bürgerspital Riesling 139:-/glas alt Prunotto Barbaresco 199:-/glas

Flankstek/Flap steak

325kr

Mediumstekt flankstek på salladsbädd med Gruyerecrème, ugnsbakade kvisttomater, balsamicocrème

Parmigiano reggiano & pinjenötter

ditt val av potatis tillkommer

Mediumrare flap steak with Gruyere cream, ovenbaked tomatoes, balsamico cream, Parmigiano reggiano and pine nuts

Add your choice of potatoes

Drykestips: Catalpa Malbec 169:-/glas

Entrecôte

325kr

175gr Entrecôte serveras med bearnaisesås, sparris och grillad tomat

Ditt val av potatis tillkommer

Entrecôte served with bearnaise sauce, asparagus and grilled tomato

Your choice of potato on the side

Drykestips: Morellino di Scansano Sangiovese/Cab 149:-/glas

EFTERRÄTTER/DESSERTS

Crème brûlée	98kr
Klassisk crème brûlée	
Classic crème brûlée	
<i>Dryckestips: Rivesaltes Ambré 5cl 90:-</i>	
Espresso crème brûlée	98kr
Crème brûlée smaksatt med espresso	
Crème brûlée with espresso taste	
<i>Dryckestips: Rivesaltes Ambré 5cl 90:-</i>	
Sommardessert/Summer dessert	115kr
Kardemummakaka på bäarkompott med en pistagecrème	
<i>Cardamom cake with a berry compote and a pistachio cream</i>	
<i>Dryckestips: Pineau des Charentes 5cl 115:-</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	40kr
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 säs/dressing/Extra sauce/dressing	20kr
Bearnaisesäs/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
Tortiglioni pasta, 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	245kr
<i>3 different cheese, 3 different charcuterie, olives, marmelade, caper & biscuit</i>	
Nachotallrik/Nacho plate	
Nachochips, crème fraîche, salsa, guacamole, rödlök	120kr
<i>Nachochips, crème fraîche, 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.