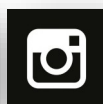


L A T

VÄRLDENS SMAKER MED SVENSK TOUCH



FÖRRÄTTER/STARTERS

Kantarellsoppa/Chanterellesoup 129kr

Trattkantarellsoppa med sherry & grädde serveras med levainbröd

Chanterellesoup with sherry & cream served with levainbread

Dryckestips: Chablis Clotilde Davenne Chardonnay 159:-/glas

Skagen/Shrimp toast 145kr

Husets Skagen på surdegsbröd med crispsallad och citron

Shrimp toast on levinbread with lettuce and lemon

Dryckestips: Henri Bourgeois Sancerre Pure Sauvignon blanc 145:-/glas

Råbiff/Tartar 139kr

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

Toppas med sjögrässallad, inlagd ingefära, räkchips och wasabicrème

60gr made of Swedish beef mixed with caper, beetroot, Dijon mustard 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 laktosfree)

Vegetarian option: Halloumi

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

Zucchinifritters 225kr

Hemmagjorda fritters gjord av zucchini, purjolök, vetemjöl och fetaost

Serveras med spetskål och citronyoghurt

Ditt val av potatis tillkommer

Vegetarian homemade fritters made of zucchini, leek, flour and feta cheese. Served with kale and lemon yoghurt

Add your choice of potato

Dryckestips: Waltraud Riesling 145:-/glas

Ryggbiffspasta/Pastabeef 215kr

Tortiglonipasta, ryggbiffsstrimlor, champinjoner, rödlök, purjolök & ädelostsås

Rigatonipasta, stripes of sirloin steak, mushrooms, red onion, leek and bluecheese sauce

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

Kantarellsoppa/Chanterellesoup 179kr

Trattkantarellsoppa med sherry & grädde serveras med levainbröd

Chanterellesoup with sherry & cream served with levain bread

Dryckestips: Chablis Clotilde Davenne 159:-/glas

VARMRÄTTER/MAIN COURSE

Fjällröding/Mountain char 345kr

Fjällrödingfilé serveras med potatispuré, vitvinssås, forellrom och tuile

Mountain char served with mashed potatoes, white wine sauce, trout roe and tuile

Dryckestips: Franschoek Cellar Chardonnay 145:-/glas

Råbiff/Tartar 245kr

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

Toppas med sjögrässallad, inlagd ingefära, räkchips och wasabicrème

Serveras med pommes frites

120gr tartar made of Swedish beef mixed with caper, beetroot, Dijon mustard and cold pressed rapeseed oil.

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

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

Ryggbiff/Sirloin steak 325kr

175gr Ryggbiff serveras med rödvinssås, ugnsbakad spetskål, skogschampinjoner, rökt sidfläsk från Vindeln och karamelliserad gul lök

Ditt val av potatis tillkommer

Sirloin steak with red wine sauce, baked kale, mushrooms, smoked pork belly and caramelized onion

Add your choice of potatoes

Dryckestips: Red mountain Hedges Merlot, Cab, Cab franc 159:-/glas

Hjortfilé/ Deer fillet 398kr

Hjortfilé på kantarellbädd med enbärssås och rårörda lingon

Ditt val av potatis tillkommer

Deer fillet served with chanterelles, juniper sauce and lingonberry

Your choice of potato on the side

Dryckestips: Viña Ane Author Tempranillo 149:-/glas

EFTERRÄTTER/DESSERTS

Crème brûlée	98kr
Klassisk crème brûlée	
Classic crème brûlée	
<i>Dryckestips: Rivesaltes Ambré 5cl 90kr</i>	
Äpplepaj/Apple pie	119kr
Äpplepaj på höstens äpplen med vaniljsås	
Apple pie with vanilla custard sauce	
<i>Dryckestips: Fautor Ice wine 5cl 125kr</i>	
Hjortron/Cloudberries	125kr
Varma hjortron med vaniljglass	
<i>Warm cloudberries with vanilla ice cream</i>	
<i>Dryckestips:</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
Jordnötstryffel med salt karamell/Crunchy peanut truffle	89kr
Från High Coast Fika en rundad kola med jordnötscrunch doppad i ett lager av len ljus choklad, toppad med mörk choklad, salt kola och karamell kross	
<i>Crunchy peanut truffle from High Coast Fika</i>	
<i>Vuxen fika irish coffee & jordnötstryffel 230:-</i>	

SIDE ORDERS

Kokt potatis/Boiled potatoes	40kr
Krossad Potatis/Smashed potatoes	45kr
Friterad klyftpotatis/Country fries	55kr
Friterad pommes frites/French fries	45kr
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
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 potato 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/päron 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.

Kustens gårdsbryggeri Höfding 5,6% 50cl Nässom

90kr

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

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.

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.