



Sallad

Caesarsallad med grillad kycklingfilé – (färsk svensk) på en bädd av romansallad. Serveras med caesardressing, brödkrutonger, stekt bacon och riven parmesan. **199:-**
(Chicken served on roman lettuce with crispy bacon, parmesan cheese and a caesar dressing)

Era favoriter

En stor klassisk schnitzel – med aromsmör, anjoviskryddad sill, citron, friterade potatisvingar, grillad tomat och baconlindade bönor. **275:-**
(Austrian style schnitzel with anchovy, lemon, tomato from the grill and french fries)

Club sandwich – friterad kyckling (svensk färsk), bacon, cheddarost, tomat och sallad mellan rostade surdegbröd. Serveras med friterade potatisvingar, lökringar, sweet childressing och husets coleslaw. **229:-**
(Fried chicken sandwich with bacon, cheddar, lettuce and tomatoes. Served with french fries)

Mexican fajitas – serveras med kyckling (svensk färsk), paprika, lök, sockerärter, salsa, guacamole, ost, ananassalsa, sallad och tortillabröd. **239:-**
(Mexican fajitas – served with chicken, pepper, onion, sugersnaps, salsa, guacamole, cheese, pineapple salsa, salad and tortilla bread)

Grillat kött

Bookmakers toast – grillad entrecôte (Uruguay) på surdegbröd. Serveras med sallad, tomat, dijonäs, bacon, pepparrot och pocherat ägg. Toppas med picklad rödlök. **239:-**
(Bookmakers toast - served with mustard cream, salad, tomatoes, grilled entrecôte, horseradish and poached egg)

Smörstekt kronhjortsfilé – (Nya Zeeland) med palsternackspuré, krämig potatiskaka, stekta skogschampioner, gräddig konjaksås, syltade tranbär och färsk timjan. **349:-**
(Venison tenderloin with parsnip puré, potato cake, fried mushrooms, cognac sauce, cranberries and fresh thyme)

Lottas plankstek – en riktig pubklassiker! Grillad oxfilé (Nya Zeeland), gratinerad pommes duchesse, grillad majs och ananas. Serveras med ugnsbakad tomat, baconlindade bönor och krämig bearnaisesås. **335:-**
(Fillet of beef from the grill with duchesse potato and bearnaise sauce)



Vin på glas

Lottas gillar vin på glas. Välj mellan stort eller större.

Vi har klassiskt druvtypiska viner på Cabernet Sauvignon, Chardonnay och Syrah som mixas med kvalitativa doldisar på Montepulciano (d'Abruzzo) och Corvina (Veneto) samt fruktiga Sauvignon blanc och svalkande roséviner. Med våra tappsystem för glasvis servering hålls kvalitén på vinerna hög och valmöjligheterna stora.

► **Vi har även alkoholfria viner!**

Surdegspizza

Lottas surdegspizza – serveras med vår egen tomatsås samt riven mozzarella och lufttorkad serranoskinka. Toppas med basilikakräm och olivolja. **155:-**
(Classic pizza served with tomato, serrano and mozzarella)

Skogen – serveras med svamp- och tryffelcrème fraiche, tryffel-peccorino, parmesanost, schalottenlök, smörsteka kantareller, gräslök och citron. **199:-**
(Pizza served with mushroom and truffle crème fraiche, peccorino, parmesan, shallot, lemon, chive and chantarelle mushrooms)

Sött & syndigt

Crème brûlée – (och lite karamell) serveras med smulat hallon. **99:-**
(Crème brûlée)

Varma hjortron – med vaniljglass, knaprig kolasnitt och mynta. **129:-**
(Warm cloudberry jam with vanilla ice cream)

Nybakad chokladsufflé – serveras med vaniljglass, skogsbärs-kompott och smulade hallon. **129:-**
(Homebaked chocolate souffle with vanilla ice cream and wild berries)



LOTTAS
KROG & PUB

Nygatan 22, 903 27 Umeå

Telefon: 090-12 95 51, info@lottas.nu, www.lottas.nu

LOTTA'S KROG & PUB

Meny



VÄLKOMMEN TILL
LOTTA'S
KROG & PUB!

ATT BESTÄLLA:

1. Hitta ett ledigt bord och notera bordsnumret.
 2. Välj ur menyn. Bestick, servett, salt etc finns vid menyerna.
 3. Beställ & betala maten vid baren.
 4. Vår personal kommer ut med maten till er.
- Smaklig måltid!



Mat på Lottas

Vi är stolta över vårt kök på Lottas Krog & Pub. Målet är mat som är varierad, läckert upplagd och ger mervärde. För allergiker finns information om eventuella allergena ämnen i maten att få av personalen vid beställning. Vår mat och våra frityroljor är fria från transfetter och vi söker kontinuerligt efter de bästa råvarorna. All mat- och dryckesbeställning tas i baren. Tillägg och ändringar i menyn kostar 25:-. Kändes portionen stor? Be om en doggybag.

Till att börja med

Gratinerade ciabattabröd – med rostad vitlök- och parmesanaioli. **69:-**
(Gratin ciabatta bread served with roasted garlic and parmesan aioli)

Lottas vitlöksgratinerade sniglar – serveras med ugnrostade vitlöksbröd. **119:-**
(Twelve snails in garlic butter served with grilled garlic bread)

Parmesanslungade pommes frites – serveras med rostad vitlök- och parmesanaioli. **69:-**
(Parmesan french fries served with garlic and parmesan aioli)

Lottas charkbricka (för två personer) – parmaskinka, salami calabra, bresaula, coppa, mozzarella med tomat och basilika. Serveras med oliver, parmesanost, grillad bröd samt fikonmarmelad. **255:-**
(Lottas charckplate with salami, bresaula, coppa, mozzarella, tomat. Served with olive, cheese and bread)

Halv hummersoppa med gratinerat ciabattabröd **119:-**
(Half Lobsters soup with gratin ciabatta bread)



Färsk pasta

Trottolle al pollo – långbakad kyckling med stora pastaspiraler i krämig parmesansås. Stekta skogschampinjoner, stekt pancetta, karamelliserad lök, färsk spenat och nyriven parmesan. **229:-**
(Chicken pasta with parmesan sauce, onion, mushrooms, pancetta and fresh spinach)

Smashburgare på Lottas

Cheeseburgare (dubbel) – med smält cheddarost, sallad, bacon, sweet chilidressing och picklad rödlök mellan grillat briochebröd. Serveras med pommes frites, coleslaw och lökringar. **229:-**
(Cheeseburger (double) with cheddar, bacon, salad, pickled red onion, sweet chili dressing. Served with french fries, onion rings and coleslaw)

Tryffelburgare (dubbel) – med cheddarost, picklad rödlök och bacon mellan grillat briochebröd. Serveras med pommes frites, coleslaw, lökringar och rostad vitlök- och tryffelaioli. **229:-**
(Truffleburger (double) with roasted garlic and truffle aioli, cheddar, bacon and pickled red onion. Served with french fries, onionrings and coleslaw)

Klassiker

Biff Rydberg – stekt oxfilé (Nya Zeeland), tärnad råstekt potatis, ölbräserad lök, äggula samt senap- och pepparrotscrème. **289:-**
(Beef Rydberg – a classic swedish dish served with filet of beef, potato, onion and a mustard and horseradish sauce)

Rödvinsbräserad oxkind – (Finland) serveras med potatiskaka, alspånsrökt karré, champinjoner och honungsglaserade morötter. **255:-**
(Slow cooked beef cheeks in red wine sauce – served with potato cake, smoked pork tenderloin, mushrooms and honey glazed carrots)

Lottas krämiga hummersoppa – med Västerbottensostsufflé och gratinerade vitlöksbröd. **179:-**
(Lobster soup with Västerbottens cheese souffle and gratin ciabatta bread)

Operatoast – med oxfilé (Nya Zeeland) på grillat surdegsbröd. Serveras med trattkantarell- och champinjonestuvning, sparris, picklad rödlök, bacon, timjan och pocherat ägg. **235:-**
(Filet of beef served on toast with mushroom stew, asparagus, pickled red onion, bacon and poached egg)



Vegetariskt

Halloumiurgare (norrländsk grilloumi) – med smält chiliost, relish på soltorkad tomat, picklad rödlök, sallad, färska tomater, guacamole och sweet chilidressing. Serveras mellan grillade briochebröd och pommes frites. **239:-**
(Vegetarian halloumi burger with chili cheese, tomato relish, pickled red onion, guacamole and french fries)

Caesarsallad med grillad halloumiost – på en bädd av romansallad. Serveras med caesardressing, brödkrutonger och riven parmesan. **199:-**
(Caesar salad with halloumi cheese, parmesan and a caesar dressing)

Vegetarisk mexican fajitas – serveras med halloumi, paprika, lök, sockerärter, salsa, guacamole, ost, ananassalsa, sallad och tortillabröd. **235:-**
(Mexican fajitas – served with halloumi, pepper, onion, sugarsnaps, salsa, guacamole, cheese, pineapple salsa, salad and tortilla bread)



**MISSA INTE
KVÄLLENS POP UP-RÄTT!**
Fråga vår personal för mer information

Hav & sjö

Lottas fjällrödning – med potatiskaka, smörfrästa rotfrukter, Västerbottensostsufflé, smörslungad sparris och en krämig vitvinsås. Toppas med forellrom. **295:-**
(Filet of char, root-crop and potato cake served with a creamy white wine sauce, topped with trout roe)

Vår egen fish & chips – friterad ishavstorsk (MSC-märkt) serverad med grovt skuren pommes frites, smörfrästa sockerärter, hemgjord remouladsås samt citron, örter och ärtcreme. **275:-**
(Homemade fish and chips on fresh cod with chips and a tartar sauce)



**LOTTAS
KROG & PUB**