



## Sallad

**Caesarsallad med grillad kycklingfilé** (färsk svensk) – på en bädd av romansallad. Serveras med caesardressing, brödkrutonger, stekt bacon, riven parmesan och örtgrissini. **169:-**  
(Chicken served on roman lettuce with crispy bacon, parmesan cheese and a caesar dressing)

## Era favoriter

**En stor klassisk schnitzel** – med aromsmör, anjovis, citron, friterade potatisvingar, grillad tomat och baconlindade bönor. **245:-**  
(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 surdegsbröd. Serveras med friterade potatisvingar, friterad lök, sweet chilidressing och husets coleslaw. **178:-**  
(Fried chicken sandwich with bacon, cheddar, lettuce and tomatoes. Served with french fries)

**Bookmaker toast** – smörstekt surdegsbröd, grillad entrecôte på salladsbädd, stekt bacon, pepparrotskräm, pocherat ägg, färska tomater, picklad rödlök och rökt majonnäs. **229:-**  
(Grilled sirloin on toast with salad, bacon, horseradishcream, poached egg, pickled onions and a chili mayonnaise)

**Mexican fajitas** – serveras med färsk kyckling (svensk), paprika, lök, sockerärtor, salsa, guacamole, ost, ananassalsa, sallad och tortillabröd. **219:-**  
(Mexican Fajitas – served with chicken, pepper, onion, sugersnaps, salsa, guacamole, cheese, pineapple salsa, salad and tortilla bread)

## Grillat kött

**Grillad entrecôte** – (färsk Australien) 250 gram. Serveras med pommes frites, portvin- och rödvinsås, husets rödvinsmör, baconlindade färska haricots verts samt friterad lök. **289:-**  
(Grilled ribeye, french fries, fried onion rings, red wine butter and port/red wine sauce)

**Oxfilé provencale 200 gram** (Uruguay) – Serveras på råstekt potatis med rostad vitlök och dragonsmör, rödvinsås, ugnrostade cocktailtomater och baconlindade haricots verts. **299:-**  
(Filet of beef – provençal style. Served with raw fried potatoes, ramson butter and red wine sauce)

**Lottas plankstek** – en riktig pubklassiker! Grillad oxfilé (naturkött Brasilien), gratinerad pommes duchesse, grillad majs och ananas. Serveras med ugnsbakad tomat, baconlindade bönor, champinjonstuvning och krämig bearnaisesås. **285:-**  
(Fillet of beef from the grill with duchesse potato and bearnaise sauce)

**Renrostbiff** – med gräddig maderasås, ugnsbakad potatiskaka, västerbottensostsuffle, syltade tranbär & sauterade rotfrukter. **299:-**  
(Reindeer roast beef – served with creamy madeira sauce, potato cake and root vegetables)



## Vin på glas

**Lottas gillar vin på glas - och vilka glas sen!**  
**Välj mellan stort eller större.**

Vi har klassiskt druvtypiska viner på Cabernet Sauvignon, Chardonnay och Syrah som mixas med kvalitativa doldisar på Nebbiolo (Pimonte) 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!**

## Pizza

**Stenugnsbakad pizza** – med tomatsås, lättrokt skinka, mozzarella, salami, spenat och champinjoner. **149:-**  
(Pizza with tomato, mozzarella cheese, ham, salami and mushrooms)

**Pizza frutti di mare** – limemarinerade stora räkor, kräftstjärter och skaldjursmix, provoloneost, fyllig tomatsås, spenat, tomater och schalottenlök – serveras med en limeaioli. **189:-**  
(Seafoodpizza – shrimps, prawns and mixed seafood marinated in lime. Provolone cheese, tomato sauce, spinach and onions. Served with a lime aioli)

## Sött & syndigt

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

**Marängsviss på vårt vis** – krämig vanilj- och bananraddglass på marängbotten med syltade jordgubbar och bananer, grädde, små knapriga maränger och husets chokladsås. **99:-**  
(Meringue suisse our way – Vanilla & banana ice cream on meringue topped with strawberries, banana, whipped cream and homemade chocolate sauce)

**Den lilla tiramisu'n** – den mest älskade av italienska desserter... Kaffe- & likördoppade savoiardi kex varvade med sabayonne sås & mascarpone toppat med kakao. Vår variant serveras i en patentburk... **89:-**  
(The tiramisú – a beloved Italian dessert)



**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!



Psst!  
Vi brygger vår egen öl...

## 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

**Bricka med charkuterier** – rökt vildsvinsskinka, coppa (lufttorkad fläskkarré), serranoskinka, älgkorv, örtdryddad hårdost, fikonmarmelad, husets semitorkade tomater, olive-tapenade och grillat surdegsbröd. För 2 personer. **229:-**  
(Charcuterie platter)

**Chevre chaud** – varm getost på sprödbakad smördeg, serveras på krispig salladsbädd med rökt fläsk, fikon balsamico, honung och rostade pinjenötter. **159:-**  
(Warm goat cheese – Served with smoked pork, honey, and roasted pine nuts)

**Krämig trattkantarell- & karljohansoppa** – med rostade surdegsbröd och Västerbottensostsmör. **119:-**  
Creamy chaterelle soup with roasted toast and Västerbotten cheese butter.

**Tolv vitlöksgratinerade sniglar** – med ugnrostade vitlöksbröd. **119:-**  
(Twelve snails in garlic butter and herbs with toast)

## Färsk pasta

**Pasta con frutti di mare** – serveras med stora pastaspiraler på durumvete, scampi och skaldjur i krämig vitvinsås, färsk spenat, lök, vitlök, chili och parmesan. **219:-**  
(Scampi and seafood pasta in a creamy white wine sauce)

**Delizie della casa** – färsk gratinerad pastastubbe fylld med köttfärs, krämig tomatås, mozzarella, saltorkade tomater och béchamele. **239:-**  
(Delizie of the house – served with minced meat, creamy tomato sauce, mozzarella, sundried tomatoes and béchamele)



**LOTTAS**  
KROG & PUB



## Side orders

**Ugnrostade vitlöksbröd x 2** **55:-**  
(Garlic bread)

**Sötpotatis pommes frites med sweet chilidressing** **55:-**  
(Sweet potato fries with sweet chilidressing)

## Burgare på Lottas

**Lottas cheese- & BBQ-burgare** – med smält cheddarost, knaprigt bacon, sweet chilidressing, sallad, picklad rödlök och friterad lök mellan grillat briochebröd. Serveras med coleslaw, gurka och grovskuren pommes frites. **219:-**  
(Our cheeseburger with french fries and extras)

**Husets fisk- & skaldjursburgare** – på lax, torsk, kräftor och hummer. Serveras mellan vitlöksgrillade briochebröd med skagenröra, remouladsås, friterad lök, sallad, grön sparris och sötpotatis pommes frites. **219:-**  
(Homemade seafood burger with dressing, green salad and sweet potato fries)

**Halloumiburgare** – med smält chiliost, relish på saltorkad tomat, picklad rödlök, sallad, färska tomater, guacamole och sweet chilidressing. Serveras mellan grillade briochebröd och sötpotatis pommes frites. **219:-**  
(Vegetarian halloumi burger with chili cheese, tomato relish, pickled red onion, guacamole and sweet potato fries)



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



## Vegetariskt

**Vegetarisk halloumiburgare** – med smält chiliost, relish på saltorkad tomat, picklad rödlök, sallad, färska tomater, guacamole och sweet chilidressing. Serveras mellan grillade briochebröd och sötpotatis pommes frites. **219:-**  
(Vegetarian halloumi burger with chili cheese, tomato relish, pickled red onion, guacamole and sweet potato fries)

**Vegetarisk stenugnbakad pizza** – med tomatås, mozzarella, grillad zucchini, semitorkade tomater, spenat och champinjoner. **149:-**  
(Pizza with semi-dried tomatoes, mozzarella cheese, grilled zucchini, spinach and mushrooms)

**Caesarsallad med grillad halloumiost** – på en bädd av romansallad. Serveras med caesardressing, brödkrutonger, riven parmesan och örtgrissini. **169:-**  
(Caesar salad with halloumi cheese, parmesan and a caesar dressing)

**Mexican fajitas** – serveras med halloumi, paprika, lök, sockerärter, salsa, guacamole, ost, ananassalsa, sallad och tortillabröd. **219:-**  
(Mexican Fajitas – served with halloumi, pepper, onion, sugersnaps, salsa, guacamole, cheese, pineapple salsa, salad and tortilla bread)

## Hav & sjö

**Ugnbakad hälleflundra (MSC)** – med hummer och vitvinsås, färska räkor, potatisterrin, grillad palsternacka och gräddstuvad spenat. **315:-**  
(Baked halibut with a lobster-white wine sauce. Fresh shrimps, a potato terrine and creamy spinach)

**Vår egen fish & chips** – friterad ishavstorsk (MSC-märkt) serverad med grovt skuren pommes frites, smörfästa sockerärter, hemgjord remoulad-sås samt citron, örter och picklad rödlök. **269:-**  
(Homemade fish and chips on fresh cod with chips and a tartar sauce)

## Svenska klassiker

**Biff Rydberg** – stekt oxfilé (naturkött Brasilien), tärnad råstekt potatis, ölbräserad lök, äggula samt senap- och pepparrotscrème. **259:-**  
(Beef Rydberg – a classic Swedish dish served with filet of beef, potato, onion and a mustard and horseradish sauce)

