Restaurang Latitud 58

Kvällens 3-rätters meny 2026
Mån, Ons, Fre

Förrätt

Krämig skaldjurssoppa
med räkquenelle samt juliennegrönsaker

Allergener: **skaldjur, laktos**

Huvudrätt

Helstekt Ryggbiff
serveras med confiterad silverlök, rosmarinemulsion, saltrostade grönsaker, märgsky, salsiccafärs samt friterad sparrispotatis toppad med Gruyere

Allergener: **laktos, ägg, senap**

Dessert

Hallon & körsbärspanacotta
med brownie och italiensk maräng

Allergener: **gluten, ägg, mjölkprotein**

Kvällens vinpaket, 3 glas
465 kr
Speciellt utvalt av vår sommelier för att passa kvällens meny!
Din servitör berättar mer

SMAKLIG MÅLTID!

Restaurang Latitud 58

Kvällens 3-rättersmeny höst 2026
Tis, tors, sön

Förrätt

Västerbottenplättar
serveras med kantarellmousse, picklade sugarsnaps
samt rostat parmaskinksflarn

Allergener: **laktos, ägg**

Huvudrätt

Rimmad och smörbakad torsk
serveras med krämig spetskål, bakade betor med
chevré, kräftvelouté, sötpotatiskrisp samt potatisterrin

Allergener: **fisk, skaldjur, laktos**

Dessert

Vit choklad- och äpplemousse
med karamelliserade äpplen och havrecrunch

Allergener: **laktos, ägg, sojalecitin**

Kvällens vinpaket, 3 glas
465 kr
Speciellt utvalt av vår sommelier för att passa kvällens meny!
Din servitör berättar mer

SMAKLIG MÅLTID!

Restaurang Latitud 58

Kvällens 3-rätters meny höst 2026
Lör

Förrätt

Laxbakelse
med ugnsbakad lax och kallrökt lax toppad med svart stenbitsrom och picklad rätticka

Allergener: **fisk, mjölkprotein**

Huvudrätt

Långtidsbakad hjortfilé
serveras med selleri- och apelsinpuré, rostad sötpotatis, rosmarin- och bourbonsås samt en svampsymfoni. Toppas med friterad grönkål.

Allergener: **mjölkprotein, selleri**

Dessert

Hjortronparfait
med mandelkaka och vaniljcreme

Allergener: **ägg, gluten, mandel, mjölkprotein**

Kvällens vinpaket, 3 glas
465 kr
Speciellt utvalt av vår sommelier för att passa kvällens meny!
Din servitör berättar mer

SMAKLIG MÅLTID!