

Levar Hotell & Restaurang

À la Carte

Meny

Förrätter

Friterade Tigerräkor**95:-**

Serveras på en salladsbädd med sweet & sour sås (laktosfri)

Räksoppa**80:-**

Traditionell Thaisoppa med tigerräkor i kokosmjölk, chiliolja, svamp, lime, tomat, lök citrongräs, koriander & limeblad (glutenfri)

Fisk Soppa**80:-**

Traditionell Skotsk soppa med rökt Västerbottens sik, potatis, purjolök, grädde och mjölk (glutenfri)

Vårrullar**65:-**

Friterade vårrullar fyllda med glasnudlar och grönsaker, serveras med sweetchilisås & plommonsås (laktosfri och passar till vegetarianer)

Tomat, Basilika & Mozzarella Sallad**50:-**

(glutenfri och passar till vegetarianer)

Barnmeny

(Barn 0-5 år gratis, 6-12 år 100:- ingår barn glass)

Limousin' Hamburgertallrik med pommes frites (1x90g hamburgare)

'Limousin' Grillkorv med pommes frites (1 eller 2 korvar)

Hemgjord Chicken Nuggets med sallad & pressad potatis

Barn 6-12 år har också möjlighet att beställa en 'barn portion' från huvudrättsmeny till halva priset.

Levar Hotell & Restaurang

À la Carte

Meny

Kötträtter

Surf & Turf**335:-**

En riktigt lyxig huvudrätt av ca. 200g (ostekt vikt) välmarmerad svensk oxfilé serveras med friterade tigerräkor, lök & persiljesmör och pommes frites

Oxfile**275:-**

ca. 200g (ostekt vikt) välmarmerad svensk oxfilé serveras med valfritt tillbehör och stekt potatis, kokt potatis eller pommes frites

Entrecôte**255:-**

ca. 200g (ostekt vikt) serveras med valfritt tillbehör och stekt potatis, kokt potatis eller pommes frites

Ryggbiff**245:-**

ca. 200g (ostekt vikt) serveras med valfritt tillbehör och stekt potatis, kokt potatis eller pommes frites

Fläskfilé**185:-**

ca. 180g (ostekt vikt) serveras med valfritt tillbehör och stekt potatis, kokt potatis eller pommes frites

Panang Curry (medium/stark)**175:-**

En krämig, mild, söt thailändsk curry med fläskfilé eller 'Limousin' biff serveras med ris

Wokade fläskfilé eller 'Limousin' biff**175:-**

Med pepparsås, lök, grönsaker serveras med ris (laktos & glutenfri)

Tillbehör –

Sparris & hemgjord bearnaisesås, lök & persiljesmör (L), pepparsås (L), gorgonzolasås(L), vitvinsås med gräslök & messmör (L), rödvinssås,

alla tillbehör är glutenfria – (L) betyder innehåller laktos

Limousin är en gyllenbrun biff som härstammar från den franska staden Limoges – köttet är mört och aromfyllt.

Levar Hotell & Restaurang

À la Carte

Meny

Fiskrätter

Röding**205:-**

Stekt Rödingfilé med en sås av grädde, vitt vin, messmör och gräslök (glutenfri) serveras med stekt potatis, kokt potatis eller pommes frites

Lax**195:-**

Stekt Lax med persiljesmör och blandade grönsaker (glutenfri) serveras med stekt potatis, kokt potatis eller pommes frites

Wokade Tigerräkor**185:-**

Wokade tigerräkor med röd curry, kokosmjölk, limeblad och sweetbasilika serveras med ris (laktos & glutenfri)

Tigerräkor i Ostronsås**185:-**

Tigerräkor wokade med sparris i en ostronsås serveras med ris (laktos & glutenfri)

Fågelrätter

Massaman Curry (Mild)**175:-**

Kycklingfilé i en mild krämig massaman-currysås med cashewnötter serveras med ris (laktos & glutenfri)

Kycklingfilé med Rödcurry (Mild)**175:-**

Kycklingfilé i en rödcurrysås med bambuskott, kokosmjölk och blandade grönsaker serveras med ris (laktosfri & glutenfri)

Kycklingfilé Wok**175:-**

Kycklingfilé wokad med cashewnötter och blandade grönsaker serveras med ris (laktosfri)

Caesarsallad**150:-**

Klassisk Caesarsallad med grillad kyckling, bacon, Västerbottenost och den ursprungliga dressingen

Vegetariskrätter (laktos & glutenfri)

Wokade grönsaker, sojabönar serveras med ris**120:-****Wokade grönsaker & cashewnötter serveras med ris****120:-**

Levar Hotell & Restaurang

À la Carte

Meny

Desserter

Tiramisú	85:-
Hemgjord dessert från Italien gjort med kex i marsalavin, kaffe, ägg, socker, kakao och mascarponeost.	
Mississippi Mud Paj	85:-
En klassisk amerikansk paj som finns i hundratals varianter men här är vår tolkning.	
Pannacotta med punschmarinerade bär	85:-
Hemgjord dessert från Italien gjort med mjölk, grädde, socker och vaniljstång.	
Cranachan	85:-
Hemgjord traditionell dessert från Skottland gjort med grädde, whiskymarinerad hallon, honung och havre gryn	
Hot Fudge Sundae	85:-
Tre kulor gammaldags vaniljglass, vispad grädde, varm kolasås, hasselnötter och maraschinokörsbär	
Banana Split	85:-
En dessert med kluven banan, gammaldags vaniljglass, chokladsås och grädde	
Glass	50:-
Två kulor av GB glass – välj från ... Romrussin, Pekannöt Kola, Gammaldags Vanilj, Regnbåge Mint & Choklad TuttiFrutti & Marshmallow	
Hallonsorbet	50:-
Tofuline Glass	50:-
Kaffe Levarkaka	50:-

Levar Hotell & Restaurang

À la Carte

Meny

Vitt Vin

	Flaska	Glas 17.5cl
Husets Vitt Vin	240 :-	65 :-
Frascati Superiore Fontana Druva 50% Malvasia och 50 % Trebbiano. Torrt och medelfylligt med ungdomlig syra karaktär av citrus Trebbiano och mineral.	270 :-	75 :-
Cairn O' Mohr Autumn Oak (egen import) Torrt vin gjord av ekblad och frukt från Perthshire i Skottland.	290 :-	75 :-
Petit Chablis Dom St Producent Jean-Marc Brocard. Druva Chardonnay. Elegant, mycket fruktig med fin mineral - karaktär.	295 :-	85 :-
Mezzacorona Pinot Grigio Producent Mezzacorona. 100% Pinot Grigio. Torrt, medelfylligt vin i fruktig, lite kryddig stil och elegant. Passar till stekta och grillade köträtter, fläsk eller vitfågel.	320: -	85: -

Rosé Vin

	Flaska	Glas 17.5cl
Jacob's Creek Shiraz Producent Jacobs Creek. Druva Shiraz. Rikligt med bär och kryddor i smaken. Fruktig, frisk smak som avslutas med en mjuk och frisk syrlighet. Passar till skaldjur, ljust kött & wok.	270 :-	75 :-
Cairn O' Mohr Raspberry Wine (egen import) Fruktig, medium torrt hallonvin från Perthshire i Skottland.	290 :-	75 :-
Cairn O' Mohr Wine (egen import) Fruktig, sött jordgubbsvin från Perthshire i Skottland	290 :-	75 :-

Levar Hotell & Restaurang

À la Carte

Meny

Rött Vin

	Flaska	Glas 17.5cl
Husets Rött	240 :-	65 :-
Chianti Piccini Producent Piccini. Medefylligt, fruktigt vin med balanserad syra. Bärig, kryddig smak inslag av mörka Producent Piccini. Medefylligt, fruktigt vin med balanserad syra. Bärig, kryddig smak inslag av mörka körsbär, slånbär och lakrits. Passar till ljust kött, wokrätter vegetariska.	270 :-	75 :-
Cairn O' Mohr Bramble Wine (egen import) Medium torrt björnbärsvin från Perthshire i Skottland.	290 :-	75 :-
Valpolicella Classico Superiore 08 Frisk, bärig med plommonfrukt och kryddiga toner. Passar till alla sorters wok, ljust kött, stekta grillade kötträtter.	320: -	85 :-
Châteauneuf-du-Pape Châteauneuf-du-Pape Domaine du Vieux Lazaret. Kryddig, nyanserad smak med inslag av hallon, vitpeppar, plommon, torkade örter och lakrits.	495:-	125:-

Mousserande Vin

	Flaska	Piccolo
Asti Cinzano (sweet)	220 :-	
Freixenet (brut)	250 :-	50: -

Alkoholfritt Vin

	Flaska	Glas
Loxton Cabernet Sauvignon (Rött) Bärig, aningen kryddig smak med inslag av blåbär, plommon och kanel.	130 :-	50: -
Loxton Semillon Chardonnay (Vitt) Torrt, fruktigt vin med viss sötma, inslag av citrus, ananas och honung.	130: -	50: -
Mousserande Vin	150 :-	