

Champagne/ mousserande

Cerro Cava, EKO <i>Spain</i>	525btl/ 115gl
Prosecco Extra Dry, EKO <i>Italy</i>	550btl
Guldkula Brut, <i>France</i>	975btl/ 155gl

Vitt/white

Paul Mas, 2021, Languedoc, <i>France</i> <i>Grenache blanc, Vermentino</i>	480btl/ 115gl
Isasa, 2021, Rueda, <i>Spain</i> <i>Verdejo EKO</i>	498btl/123gl
M.F. Donatushof, 2021, Mosel, <i>Germany</i> <i>Riesling</i>	560btl/140gl
Stoneleigh Rapaura 2020, Marlborough, <i>New Zealand</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	660btl/159gl
Blason de Bourgogne, 2020, Bourgogne, <i>France</i> <i>Chardonnay</i>	585btl/ 145gl

Rött/red

Paul Mas ,2020, Languedoc, <i>France</i> <i>Grenache, Carignan, Merlot</i>	480btl/ 115gl
Tareni, 2020, Terre Siciliane, <i>Italy</i> <i>Nero d'Avola</i>	520btl/130gl
Chasing Lions, 2021, Napa Valley, <i>USA</i> <i>Cabernet Sauvignon</i>	610btl/ 150gl
Ontañón Reserva, 2010, Rioja, Spain <i>Tempranillo</i>	610btl/150gl
Domaine Bosquet 2021, Mendoza, <i>Argentina</i> <i>Malbec EKO</i>	580btl/ 145gl

Rosé

House Rosé, <i>France</i>	480btl/ 115gl
---------------------------	---------------

Fatöl/ draftbeer

T. T. Premium Lager, 40cl, <i>Sweden</i>	78
Lagunitas IPA, 40cl, <i>USA</i>	98

Flasköl/ bottled beer

T.T. Mellanöl EKO, 33cl, <i>Sweden</i>	69
Arboga Lager, 50cl, <i>Sweden</i>	85
Nils Oscar Glutenfria India Ale 5,3%	95
Maredsous Blonde, 33cl, <i>Belgium</i>	89
Bitburger Premium Pils, 33cl, <i>Germany</i>	69
Duvel Blonde Ale, 33cl, <i>Belgium</i>	98
Westmalle Dubbel, 33cl, <i>Belgium</i>	95
Weihenstephaner Weissbier, 50cl, <i>Germany</i>	105
Stout	89

Cider

Cider, 33cl <i>pear/ apple</i>	77
Cidraie Original, 33cl, <i>France, EKO</i>	89
Ginger Beer, 33cl	85

Alkoholritt/ alcohol-free

Pepsi, Zingo, 7up, Lättöl, 33cl,	39
Äpple/Apelsin juice, 20cl,	37
Applemust, 100% Äpple,	55
Sigtuna NAPA, 33cl, <i>Sweden</i>	75
Non-alcoholic Lager, 33cl, <i>Sweden</i>	58
Fever-Tree Ginger Beer	55
Non-alcoholic Wine	75
Galipette, Non-alcoholic cider	78
Oddbird Blanc de Blanc	105

Lunch V.17

Kl 1100 till kl 1400




Hos oss på SOTH'S omfamnar vi den svenska matkulturen och vår meny skiftar över året, precis som de svenska årstiderna.


Vår kökschef Richard har tagit fasta på det enkla och rejäla. Handplockade råvaror från utvalda leverantörer får tala för sig själva i sällskap av spännande tillbehör.


À la carte (bordsservering)

Lunchbuffé/ Lunch buffet 225 sek
Salladsbord, varmrätter, kaffe, dessert
Salad buffet, main courses, coffee, dessert

- Måndag** : Helstekt fläskkarrè, pepparsky 
Monday : Vegetarisk nudlar med friterad tofu 
: Roast pork tenderloin, peppar sauce
: Vegetarian noodle with fried tofu
- Tisdag** : Kalops 
: Spenat & ricottacannelloni, tomatsås 
: Swedish beef stew
: Spinach & ricotta cannelloni, tomato sauce
- Onsdag** : Bakad långa, ägg, räkor, pepparrot 
: Spansk tortilla med grönsaker, saltorkad
tomatcrème 
Wednesday : Baked ling, egg, shrimp, horseradish
: Spanish tortilla with vegetable,
sun-dried tomato cream
- Torsdag** : Kyckling, blomkålcrème, 
: Vegetarisk gryta 
Thursday : Chicken, cauliflower cream
: Vegetarian stew
- Fredag** : Grillat kalvrostlock, tryffelmajonnäs 
: Vegetarisk pinsa, vitlöksdressing 
Friday : Grilled veal roast, truffle mayonnaise
: Vegetarian pinsa, garlic dressing

Caesarsallad - grillad majsckvilling  eller
grillad halloumiost , parmesan, krutonger
Caesar salad - grilled chicken or grilled halloumi cheese,
parmesan, croutons
205 (1, 3, 4, 7, 10, 12)

Caesarsallad - räkor , parmesan, krutonger
Caesar salad - shrimps, parmesan, croutons
225 (1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

Soths köttbullar  - gräddsås, pressgurka,
rårörda lingon, potatispuré
Soth's meatballs - cream sauce,
pickled cucumber, lingonberries, potato purée
235 (1, 3, 7, 9)


Kallrökt lax  - dillstuvad potatis
Smoked salmon - dill creamed potatoes
195 (4, 7)

Vegansk burgare  - växtbaserad burgare, lök,
fermenterad vitlöksmajonnäs,
pommes frites
Vegan burger - plant-based burger, onion, fermented
garlic mayonnaise, french fries
235 (1,10,12)

Allgener

1. Gluten/Gluten, 2. Kräftdjur/Crustaceans, 3. Ägg/Egg,
4. Fisk/Fish, 5. Jordnötter/Peanuts (E220-224, 226-228)
6. Sojaböner/Soybeans(E322), 7. Mjölk/Milk,
8. Nötter & Mandel/Nuts & Almonds
- , 9. Selleri/Celery,
10. Senap/Mustard, 11. Sesamfrön/Sesame seeds,
13. Lupin/Lupin, 14. Blötdjur/Mollusc

Desserts

Chokladcrème  - olivoljeglass, hallon och
karameliserad vit choklad
Chocolate cream - olive oil ice-cream, raspberry and
caramelized white chocolate
145 (3,7)

Dagens hemgjorda glass  / **sorbet** 
Homemade ice cream/sorbet
48 (3,7)

Tryffel 
Chocolate truffle
35 (7)

Coffee and Tea

Kaffe / Coffee, eko	35
Cappuccino, eko	45
Single Espresso, eko	35
Double Espresso, eko	40
Caffe Latte, eko	49
Varm Choklad / Hot Chocolate	49
Tea - Black, Green, Rooibos Chai, Chamomile	35
Iced coffee/ Iced tea	40
Iced vanilla latte, eko	57