

Bubbles

	Glas	Flaska
Cava, Spain, Eko	115 kr	525 kr
Prosecco, Italy, Eko		535 kr
Guldkula Brut, France	155 kr	975 kr



Hos oss på Soth's Kitchen hyllar vi både svensk och amerikansk matkultur. Vår meny förändras med årstiderna, precis som naturen omkring oss. Vår kökschef Richard skapar rätter där enkelhet möter det rejäla, med handplockade råvaror från utvalda leverantörer som får glänsa tillsammans med spännande tillbehör. Vi strävar efter att varje måltid ska vara en minnesvärd upplevelse, där smak och kvalitet står i centrum.

White Wine

	Glas	Flaska
Paul Mas, 2023, Languedoc, France		
Grenache Blanc, Vermentino	115 kr	480 kr
Paco & Lola, 2023, Spain		
Albarino	145 kr	580 kr
M.F Donatushof, 2023, Mosel, Germany		
Riesling	140 kr	560 kr
Stoneleigh Rapaura, 2022, Marlborough, NZ		
Sauvignon Blanc	159 kr	660 kr

Red Wine

	Glas	Flaska
Bruce Jack, 2022, South Africa		
Pinotage, Malbec	115 kr	480 kr
Tareni, 2022, Terre Siciliane, Italy		
Nero d'Avola	130 kr	520 kr
Ontanon Reserva, 2015, Rioja, Spain		
Tempranillo.....	150 kr	610 kr
Laborie, 2022, South Africa		
Shiraz	123 kr	498 kr
House Rosé, France		
Grenache, Cinsault	115 kr	480 kr

Öl, Cider & Alkoholfritt

Draft Beer - Arboga Lager, 5,6%, 40cl, Sweden	78 kr
Draft Beer - Lagunitas IPA, 6,2%, 40cl, USA	98 kr
T.T Mellanöl EKO, 33cl, Sweden	69 kr
Nils Oscar India ALE Glutenfri, 5,3%, 33cl, Sweden	95 kr
Cider, 33 cl, Pear/Strawberry/Apple	77 kr
Cidraie Original, 33cl, France, Eko	89 kr
Läsk, 33cl	39 kr
Juice, 20cl	37 kr
Äppelmust, 100%	55 kr



LUNCH PÅ
SOTH'S KITCHEN

We are proud to be working with Klimato to measure and reduce the climate impact of the food we serve. The grading scale (A-E) reflects the food's climate impact based on the carbon footprint of a standard meal of 400 g.



Lunchbuffé 225 kr

Lunchbuffé med salladsbord, varmrätter,
kaffe & dessert.

*Lunch buffet with salads, main courses,
coffee & dessert.*

MÅNDAG **(B)** Fiskgryta med aioli, krutonger & chorizo
Fish stew with aioli, croutons & chorizo

MONDAY **(C)** Pasta med mozzarella, tomat basilika, oliver & pesto
Pasta with mozzarella, tomato, basil, olive & pesto

TISDAG **(C)** Kyckling, betor, getost, honungscrème & rödvinssky
Chicken, beets, goat cheese, honey cream & red wine jus

(B) Vegetarisk biffar med kantarellsås
Vegetable patties with chanterelle sauce

ONSDAG **(C)** Kalops med inlagda rödbetor
Beef stew with pickled beetroot

(B) Vegetarisk ramen med tofu och marinert ägg
Vegetarian ramen with tofu and marinated egg

TORSDAG **(D)** Örtstekt fläskfilé med rotfruktgratäng
Herb-roasted pork tenderloin, root vegetable gratin

THURSDAY **(C)** Rotfruktsgryta med svamp, jordärtsskocka & enbär
Root vegetable stew with mushroom, Jerusalem artichoke & juniper berry

FREDAG **(E)** Grillad högrev, BBQ-sås, coleslaw & klyftpotatis
Grilled chuck roll, BBQ sauce, coleslaw & potato wedges

(B) Vegetarisk vindaloo på aubergine med ris
Vegetarian vindaloo with aubergine and rice

À la carte

D Soth's Köttbullar 235 kr

Gräddsås, pressgurka, rårörda lingon, potatispuré
*Swedish meatballs with cream sauce,
pickled cucumber, lingonberries & potato purée*

1,3,7,9,12

A Kallrött Lax 195 kr

Dillstuvad potatis
Smoked salmon with dill creamed potatoes

4,7

A Trädgårdsburgare 235 kr

Växtbaserad burgare, lök, fermenterad vitløksmajonäs & pommes frites
*Plantbased burger served with onion,
fermented garlic mayonnaise & french fries*

1,10,12

Klassisk Caesarsallad med...

C Grillad majskyckling med bacon 205 kr

Corn fed chicken & bacon

1,3,4,7,10,12

D Handskalade räkor 225 kr

Hand peeled shrimp

1,2,3,4,7,10,12

D Halloumi 205 kr

Halloumi Cheese

1,3,4,7,10,12

Dessert

B Ångad Chokladkaka 145 kr

Vit choklad & kaffeganache & hallonsorbet
*Steamed chocolate cake with white chocolate & coffee
ganache & raspberry sorbet*

3,7

A Dagens hemgjorda glass 48 kr

Homemade ice-cream of the day

3,7

A Tryffel 35 kr

Chocolate truffle

7

Kaffe & Te

Kaffe / Coffee, <i>eko</i>	35 sek
Cappuccino, <i>eko</i>	45 sek
Espresso, <i>eko</i>	35 sek
Double Espresso, <i>eko</i>	40 sek
Caffe Latte, <i>eko</i>	49 sek
Varm Choklad / Hot Chocolate	49 sek
Tea - Black, Green, Rooibos, Chamomile	35 sek
Iced Coffee	40 sek
Iced Vanilla Latte, <i>eko</i>	57 sek

Allergener

På Soth's Kitchen värnar vi om våra gäster och matsäkerheten. Nedan hittar du en lista över alla allergener som förekommer i menyn. Vänligen prata med vår personal om du har några ytterligare frågor.

1. Gluten	6. Sojabönor / Soybeans	11. Sesamfrön / Sesame seeds
2. Kräftdjur / Crustaceans	7. Mjölk / Milk	12. Sveveloxid & Sulfit / Sulphur dioxide & Sulphite
3. Ägg / Egg	8. Nötter / Nuts	13. Lupin
4. Fisk / Fish	9. Selleri / Celery	14. Blötdjur / Mollusc
5. Jordnötter / Peanuts	10. Senap / Mustard	