



*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.*

*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.*



CO2e data is provided by our sustainability partner **Klimato**

## Bubbles

|                                                | Glas   | Flaska |
|------------------------------------------------|--------|--------|
| Cerro Cava, EKO, Catalonia, <i>Spain</i> ..... | 115 kr | 525 kr |
| Prosecco, Italy, <i>Eko</i> .....              |        | 535 kr |
| Guldkula Brut, <i>France</i> .....             | 155 kr | 975 kr |

## White Wine

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

## Red Wine

|                                            | Glas   | Flaska |
|--------------------------------------------|--------|--------|
| Paul Mas, 2020, Languedoc, <i>France</i>   |        |        |
| <i>Grenache, Carignan, Merlot</i> .....    | 115 kr | 480 kr |
| Vigneti Zabu, 2022, Sicilien, <i>Italy</i> |        |        |
| <i>Nero d'Avola</i> .....                  | 130 kr | 520 kr |
| Ontanon Reserva, 2015, Rioja, <i>Spain</i> |        |        |
| <i>Pinot Noir</i> .....                    | 150 kr | 610 kr |
| Laborie, 2022, <i>South Africa</i>         |        |        |
| <i>Shiraz</i> .....                        | 123 kr | 498 kr |
| House Rosé, <i>France</i>                  |        |        |
| <i>Cinsault,</i> .....                     | 115 kr | 480 kr |

## Öl, Cider & Alkoholfritt

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



LUNCH PÅ  
SOTH'S KITCHEN

## Lunchbuffé 225 kr

Lunchbuffé med salladsbord, varmrätter,  
kaffe & dessert.

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

**MÅNDAG** **(C)** Grillad kyckling, rostade grönsaker, basilikacrème  
MONDAY *Grilled chicken, roasted vegetables, basil cream*

**(B)** Krämig polenta, grillad aubergine, zucchini  
*Creamy polenta, grilled aubergine, zucchini*

**TISDAG** **(B)** Örtbakad öring, dillsås, ärtor  
TUESDAY *Herb-baked trout, dill sauce, green peas*

**(B)** Kikärtscurry  
*Chickpea curry*

**ONSDAG** **(B)** Gulasch  
WEDNESDAY *Goulash*

**(C)** Nudlar med tofu, svamp, koriander, chilicrème  
*Noodles with tofu, mushroom, cilantro, chili cream*

**TORSDAG** **(B)** Fiskgryta, aioli, krutonger  
THURSDAY *Fish stew, aioli, croutons*

**(B)** Vegetarisk lasagne  
*Vegetable lasagna*

**FREDAG** **(B)** Wallenbergare, potatispuré, brynt smör  
FRIDAY *Veal patties, potato puree, browned butter*

**(B)** Blomkål och broccoligratäng med krämit matvete  
*Cauliflower & broccoli au gratin with creamy wheat  
barley*

## 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)** Kallrökt Lax 195 kr

Dillstuvad potatis  
*Smoked salmon with dill creamed potatoes*

4,7

### **(A)** Trädgårdsburgare 235 kr

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

1,10,12

### Klassisk Caesarsallad med...

**(C)** Grillad majs kyckling 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

### **(D)** Bakad färskostcrème 155 kr

Vispad & bakad färskost, hjortron, pekannötscrumble  
*Whipped & baked fresh cream cheese, cloudberry, pecan  
crumble*

1,3,7,8

### **(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                       |
| 3. Kräftdjur / Crustaceans | 7. Mjölk / Milk         | 12. Sveloxid & Sulfid / 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     |                                                    |