



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 

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**
MONDAY
- D** Isterband med stuvad potatis, inlagda rödbetor
Swedish sausage with creamed potatoes
 - A** Pasta arrabiata med fetaost, oliver och basilika
Pasta Arrabiata with feta cheese, olives and basil
- TISDAG**
TUESDAY
- B** Helstekt fläskkarré med potatisgratäng vitlökssmör
Roasted pork loin, potato gratin and garlic butter
 - A** Kikärtsgryta med kokosgrädde, chili, koriander, lime
Chickpea stew with coconut cream, coriander, lime
- ONSDAG**
WEDNESDAY
- C** Fiskgryta med aioli, kokt potatis och krutonger
Fish stew with aioli, boiled potatoes and croutons
 - A** Grönsakstagine med spiskummin couscous
Vegetable tagine, couscous with cumin
- TORSDAG**
THURSDAY
- E** Gratinerad kyckling med bacon, västerbottenost
Chicken gratin with bacon, västerbotten cheese
 - B** Bourguignon på svamp & betor med potatispuré
Bourguignon mushrooms & beets with mashed potatoes
- FREDAG**
FRIDAY
- D** Grillad kalv tritip med pommes frites, jalapenocrème
Grilled veal with fries, jalapeno cream
 - B** Vegetarisk ramen med tofu, picklade ägg, sticklök och koriander
Vegetarian ramen with tofu, pickled eggs, onion and coriander

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
- C** **Klassisk Caesarsallad med...**
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, pekannöts crumble
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. Sojaböner / Soybeans	11. Sesamfrön / Sesame seeds
3. Kräftdjur / Crustaceans	7. Mjölk / Milk	12. Sveveloxid & 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	