



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>		575 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, Siciliane, <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, 25cl	40 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)** Fläskkotlett, örtrostad potatis, fetaostcrème
MONDAY Pork chop, herb-roasted potato, feta cheese cream

(B) Vegetarisk grön curry på oumph
Vegetarian green curry with soybites

TISDAG **(B)** Bakad kummel, limeaioli, rostade grönsaker
TUESDAY Baked hake, lime aioli, roasted vegetables

(B) Pasta, rostad tomatsås, fetaost, spenat
Pasta, roasted tomato sauce, feta cheese, spinach

ONSDAG **(C)** Lammgryta med couscous
WEDNESDAY Lamb stew with couscous

(B) Kikärtsgryta, kronärtskocka, ris
Chick pea stew, artichoke, rice

TORSDAG **(B)** Fiskgryta i grön curry med ris
THURSDAY Fish stew in green curry with rice

(B) Vegetarisk cannelloni, tomatsås, parmesan
Vegetarian cannelloni, tomato sauce, parmesan

FREDAG **(C)** Helstekt kotletråd, potatisstomp med prästost
FRIDAY Roasted pork cutlet, smashed potato with präst cheese

(B) Vegetarisk lasagne
Vegetarian lasagna

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

(A) **Chokladfondant 175 kr**

Maräng, hallon, lättvispad grädde & hallonglass
Chocolate fondant with meringue, raspberry, lightly-whipped cream, raspberry ice-cream

1,3,7

(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>	40 sek
Cappuccino, <i>eko</i>	48 sek
Espresso, <i>eko</i>	35 sek
Double Espresso, <i>eko</i>	45 sek
Caffe Latte, <i>eko</i>	55 sek
Varm Choklad / Hot Chocolate	50 sek
Tea - Black, Green, Rooibos, Chamomile	40 sek
Iced Coffee	45 sek
Iced Vanilla Latte, <i>eko</i>	64 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 & 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	