



*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> .....              | 130 kr | 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 |
| Tareni, 2022, Terre 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, 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

- (C)** Grillad kyckling, ratatouille, örtcrème  
*Grilled chicken, ratatouille, herb-cream*
- (A)** Risotto med svamp, spenat, broccoli, parmesan  
*Risotto, mushroom, spinach, broccoli, parmesan*

### TISDAG TUESDAY

- (E)** Grillad kotlett, varm potatissallad, avocadodressing  
*Grilled pork chop, potato salad, avocado dressing*
- (B)** Kryddrostade primörer, rotfrukter, vitlöksyoghurt  
*Spice-roasted spring & root vegetables, garlic yogurt*

### ONSDAG WEDNESDAY

- (C)** Grillad lax, örtstomp, ärtor, dillcrème  
*Grilled salmon, mashed potatoes, peas, dill cream*
- (B)** Vegetarisk pasta, primörer, pesto, mozzarella  
*Vegetarian pasta, spring vegetable, pesto, mozzarella*

### TORSDAG THURSDAY

- (D)** Helstekt fläskkarré, potatisgratäng, rödvinssky  
*Roasted pork loin, potato au gratin, red wine sauce*
- (B)** Vegetarisk röd curry, grönsaker, tofu, koriander  
*Vegetarian red curry, vegetable, tofu, coriander*

### FREDAG FRIDAY

- (E)** Wallenbergare, ärtor, lingon, potatispuré  
*Swedish veal patties, peas, lingonberries, potato puree*
- (B)** Vegetarisk lasagne, tomatsås, parmesan  
*Vegetarian lasagna, tomato sauce, parmesan*

## 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)** Chokladkaka 145 kr

Ångad chokladkaka, vit choklad & kaffeganache  
*Steamed chocolate cake, white chocolate & coffee  
ganache*

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. 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     |                                                    |