



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>	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
Pulpo, 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
Clay Creek, 2022, Napa Valley, <i>USA</i>		
<i>Cabernet Sauvignon</i>	150 kr	610 kr
Métairie d'Alon Le Village, 2022, <i>France</i>		
<i>Pinot Noir</i>	176 kr	775 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>	85 kr
Draft Beer - Lagunitas IPA, 6,2%, 40cl, <i>USA</i>	98 kr
T.T Mellanöl EKO, 33cl, <i>Sweden</i>	70 kr
Nils Oscar India ALE Glutenfri, 5,3%, 33cl, <i>Sweden</i>	95 kr
Cider, 33 cl, Pear/Strawberry/Apple	79 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

(B) Nudelwok, friterad tofu, sweetchilicrème
Fried noodle with tofu, sweet chili cream

(B) Grillad lax, vitvinssås, ärtfricassè
Grilled salmon, white wine sauce, pea fricassee

TISDAG
TUESDAY

(B) Kumminrostade grönsaker, couscous, fårostcrème
Cummin roasted vegetables, couscous, goat cheese cream

(B) Örtbakat kycklingbröst, timjansky, broccoli
Herb-baked chicken breast, thyme sauce, broccoli

ONSDAG
WEDNESDAY

(B) Tomat & saffrangryta med rotfrukter, linser & aioli
Tomato & saffron stew with root vegetables, lentils & aioli

(B) Gulasch med ris
Goulash with rice

TORSDAG
THURSDAY

(A) Grönsaksgryta med grön curry & koriander
Vegetable stew with green curry & coriander

(C) Fläskkarré med ärtor, rödvinssky, rostad potatis
Pork tenderloin with peas, red wine sauce, roasted potatoes

FREDAG
FRIDAY

(A) Tomat & paprika gryta med tofu, chili & vitlök
Tomato & bell pepper stew with tofu, chili & garlic

(C) Kyckling paella style med paprika, saffran & citron
Chicken paella style with bell pepper, saffron & lemon

À la carte

(D) Soth's Köttbullar 245 kr

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

1,3,7,9,12

(A) Kallrökt Lax 205 kr

Dillstuvad potatis
Smoked salmon with dill creamed potatoes

4,7

(A) Trädgårdsburgare 245 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 220 kr
Corn fed chicken & bacon

1,3,4,7,10,12

(D) Handskalade räkor 255 kr
Hand peeled shrimp

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

(D) Halloumi 220 kr
Halloumi Cheese

1,3,4,7,10,12

Dessert

(A) Jordgubbar 175 kr

Lättvispad grädde, maräng & vaniljglass
*Strawberries with lightly-whipped cream, meringue &
vanilla ice-cream*

3,7

(A) Dagens hemgjorda glass 48 kr

Homemade ice-cream of the day

3,7

(A) Tryffel 45 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. 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	