



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>	130 kr	650 kr
Prosecco, Italy, <i>Eko</i>	135 kr	675 kr
Guldkula Brut, <i>France</i>	160 kr	960 kr

White Wine

Glas Flaska

Locatour, 2021, Manteca, California, <i>USA</i>		
Chardonnay	130 kr	585 kr
M.F Donatushof, 2023, Mosel, <i>Germany</i>		
Riesling	140 kr	630 kr
Blason de Bourgogne, 2023, <i>France</i>		
Chardonnay	145 kr	650 kr
Pulpo, 2024, Rias Baixas, <i>Spain</i>		
Albarino	140 kr	630 kr

Red Wine

Glas Flaska

Locatour, 2020, Manteca, California, <i>USA</i>		
Zinfandel	130 kr	585 kr
Clay Creek, 2023, Napa Valley, <i>USA</i>		
Cabernet Sauvignon	150 kr	670 kr
Métairie d'Alon Le Village, 2022, <i>France</i>		
Pinot Noir	176 kr	790 kr
Marqués de Riscal, 2019, Rioja, <i>Spain</i>		
Tempranillo	140 kr	630 kr
Paul Mas Rosé, 2024, Languedoc-Roussillon, <i>France</i>		
Cinsault,	130 kr	585 kr

Öl, Cider & Alkoholfritt

Draft Beer - St Eriks Lager, 5%, 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, 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

V - 45

11:00 - 14:00



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** Isterband, inlagda rödbetor, stuvad potatis,
rödvinskylt
*Sausage with pickled beets, creamed potato & red
wine sauce*
- B** Lasagne med svamp, spenat, parmesan
Lasagne with mushroom, spinach, parmesan

TISDAG
TUESDAY

- E** Bbq marinerad fläskkarré, stuvad majs, jalapeno,
klyftpotatis
*BBQ marinated pork loin, creamed corn, jalapeno,
potato wedges*
- B** Gryta på rotfrukter, äpple, svamp, kryddpepparcrème
*Root vegetables stew with apple, mushroom &
all-spice cream*

ONSDAG
WEDNESDAY

- C** Kyckling med röd curry, kokos, ingefära, lime, ris
Chicken with red curry, kokos, ginger, lime, rice
- B** Vegetarisk moussaka med tzatziki
Vegetarian moussaka med tzatziki

TORSDAG
THURSDAY

- C** Timjanbakad fisk, kall kaprissås, sockerärtor
Thyme-baked fish, cold caper sauce, sugar snaps
- B** Tofu i gul curry med äpple & purjölök
Tofu in yellow curry with apple & leeks

FREDAG
FRIDAY

- C** Kålpudding med gräddsås, lingon
Cabbage pudding, cream sauce, lingonberries
- B** Vegetarisk biffar med tomatås & harissayoghurt
*Vegetarian patties with tomato sauce & harissa
yoghurt*

À la carte

D Soth's Köttbullar 255 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 255 kr

Växtbaserad burgare, romescosås (mandel), confiterad
portabello svamp, picklad lök, tomat, krispsallat,
pommes frites
*Plant-based burger with Romesco sauce (almond), confit
portobello mushroom, pickled onion, tomato, crisp
salad, french fries*

1,6,8,12

Klassisk Caesarsallad med...

- C** Grillad majs kyckling med bacon 235 kr
Corn fed chicken & bacon

1,3,4,7,10,12

- D** Handskalade räkor 245 kr
Hand peeled shrimp

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

- D** Halloumi 235 kr
Halloumi Cheese

1,3,4,7,10,12

Dessert

A Blåbärskompott 175 kr

Mandelkaka & gräddfilsglass
*Blueberry compôte with almond cake and
sour cream 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 kr
Cappuccino, <i>eko</i>	48 kr
Espresso, <i>eko</i>	35 kr
Double Espresso, <i>eko</i>	45 kr
Caffe Latte, <i>eko</i>	55 kr
Varm Choklad / Hot Chocolate	50 kr
Tea - Black, Green, Rooibos, Chamomile	40 kr
Iced Coffee	45 kr
Iced Vanilla Latte, <i>eko</i>	64 kr

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	