



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, 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
Paul Mas, 2024, Languedoc, <i>France</i>		
Sauvignon Blanc, Grenache Blanc	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
Paul Mas, 2023, Languedoc, <i>France</i>		
Grenache, Carignan, Cinsault	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
House Rosé, <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



LUNCH PÅ
SOTH'S KITCHEN

À la carte



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



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...



Grillad majskyckling med bacon 220 kr
Corn fed chicken & bacon

1,3,4,7,10,12



Handskalade räkor 235 kr
Hand peeled shrimp

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



Halloumi 220 kr
Halloumi Cheese

1,3,4,7,10,12

Dessert



Äppelpaj 185 kr

Misokaramell, pekannöt och vaniljglass
Apple pie with miso caramel, pecan nut and vanilla ice-cream

1,3,6,7,8



Dagens hemgjorda glass 48 kr

Homemade ice-cream of the day

3,7



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. Sojaböner / Soybeans	11. Sesamfrön / Sesame seeds
3 .Kräftdjur / Crustaceans	7. Mjölk / Milk	12. Sveloxid & Sulfitt / 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	