



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>		675 kr
Guldkula Brut, <i>France</i>	160 kr	960 kr

White Wine

Glas Flaska

Paul Mas, 2023, Languedoc, <i>France</i>		
<i>Grenache Blanc, Vermentino</i>	130 kr	585 kr
M.F Donatushof, 2023, Mosel, <i>Germany</i>		
<i>Riesling</i>	140 kr	630 kr
Blason de Bourgogne, 2023, <i>France</i>		
<i>Chardonnay</i>	145 kr	650 kr
Pulpo, 2024, Rias Baixas, <i>Spain</i>		
<i>Albarino</i>	140 kr	630 kr

Red Wine

Glas Flaska

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

V - 4
11:00 - 14:00

Lunchbuffé 225 kr

Lunchbuffé med salladsbord, varmrätter,
kaffe & dessert.

*Lunch buffet with salads, main courses,
coffee & dessert.*

MÅNDAG MONDAY

(C) Grillad kyckling, bbqsky, coleslaw, grillad majs
Grilled chicken, bbq sauce, coleslaw, grilled corn

(B) Frasig fetaost, tomatragu, honungssmetana
Crispy feta cheese, tomato ragout, honey smetana

TISDAG TUESDAY

(E) Pannbiffar, lötsky, pressgurka, lingon
Beef patty, onion sauce, pickled cucumber,
lingonberries

(A) Nasi goreng med tofu, kikärter & chiliyogurt
Nasi goreng with tofu, chick pea & chili yoghurt

ONSDAG WEDNESDAY

(C) Stekt långa, sandefjordsås, rostad fänkål, regnbågsrom
Fried ling, sandefjord sauce, roasted fennel, trout roe

(B) Taginekryddade grönsaker, couscous, harissa
Tagine - seasoned vegetables, couscous, harissa

TORSDAG THURSDAY

(E) Högrevgryta med pappardele, parmesan & basilika
Prime rib ragu with pappardele, parmesan & basil

(B) Grönsaksgryta med grön curry & ris
Vegetable stew with green curry & rice

FREDAG FRIDAY

(C) Halstrad regnbåge, saffransaioli, ljummen bulgursallad
Grilled rainbow trout, saffron aioli, lukewarm, bulgur salad

(B) Linguini med mozzarella, arabiata & fänkål
Linguini With mozzarella, arabiata & fennel

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, 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 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
*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 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. 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	