



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> .....	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
<i>Marqués de Riscal, 2019, 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/ Naked 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** **B** Fiskgryta med grön curry, lime, ingefära, kokosmjölk  
**MONDAY** *Fish stew with green curry, lime, ginger, coconut milk*

**A** Risotto med champinjoner, edamame, parmesan  
*Risotto with mushrooms, edamame, parmesan.*

**TISDAG** **C** Kyckling med tomat, oliver, citron och salvia  
**TUESDAY** *Chicken with tomato, olives, lemon, and sage*

**A** Ragu, vintergrönsaker, kikärter, kryddpepparcrème  
*Ragout, winter vegetable, chickpea, spiced pepper cream*

**ONSDAG** **E** Kalvfärsbiffar med tomatås, grillade grönsaker  
**WEDNESDAY** *Veal patties with tomato sauce and grilled vegetables*

**A** Vegetarisk moussaka med tzatziki  
*Vegetarian moussaka with tzatziki*

**TORSDAG** **E** Nattbakad fläskkarré, kryddpepparsky, stekta äpplen  
**THURSDAY** *Roasted pork loin, all-spice gravy, fried apples*

**B** Grönsakspaj med fetaost, basilika crème  
*Vegetable pie with feta cheese and basil cream*

**FREDAG** **B** Stekt sej, dillsås, vitvinskokt fänkål  
**FRIDAY** *Fried saithe, dill sauce, white wine poached fennel*

**A** Vegetarisk gryta på oumph, vitlöksyoghurt  
*Vegetarian stew with Oumph and garlic yogurt*

## 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. Sojaböner / Soybeans	11. Sesamfrön / Sesame seeds
3. Kräftdjur / Crustaceans	7. Mjölk / Milk	12. Sveveloxid & Sulfit / 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	