



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	40 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 **(E)** Oxkind med potatismos
MONDAY *Braised beef cheek with mashed potatoes*

(B) Broccolipaj med pestocrème
Broccoli pie with pesto cream

TISDAG **(A)** Pasta frutti di mare
TUESDAY *Shellfish pasta*

(B) Vegetarisk nasi goreng med tofu, chilicrème
Vegetarian nasi goreng with tofu and chili cream

ONSDAG **(C)** Gratinerad kyckling med senap och champinjoner
WEDNESDAY *Chicken gratin with mustard and mushrooms*

(B) Kikärtsgryta med tomat, paprika och vitlök
Chickpea stew with tomato, bell pepper and garlic

TORSDAG **(E)** Köttfärslimpa med gräddsås och potatis
THURSDAY *Meatloaf with gravy and potatoes*

(B) Grönkålspannkaka, fetaost och gochujangdressing
Kale pancake, feta cheese and gochujang dressing

FREDAG **(E)** Fläskkarré, rostade grönsaker och timjansky
FRIDAY *Pork loin, roasted vegetables and thyme sauce*

(B) Moussaka med tomatsås och ruccola
Moussaka with tomato sauce and ruccola

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	