



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
Cava, <i>Spain</i>	130 kr	650 kr
Prosecco, <i>Italy</i>		675 kr
J Lallement 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
875M, 2021, <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
Melleruds Pilsner EKO, 33cl, <i>Sweden</i>	75 kr
Gluten-free Beer, 5,4%, 33cl, <i>Spain</i>	85 kr
Briska Elderflower, 33 cl, <i>Sweden</i>	80 kr
Cidraie Original, 33cl, <i>France Eko</i>	90 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
MONDAY

C Pannbiff med persilja, gräddsås och ättiksgurka
*Beef patties with parsley, cream sauce, pickled
cucumber*

B Vegetarisk lasagne med tomatsås och basilika
Vegetarian lasagna with tomato sauce and basil

TISDAG
TUESDAY

C Färskostbakad laxfilé med dillslungad potatis
Cream cheese baked salmon and dill-tossed potatoes

B Panerad, stekt aubergine linser, tomat & örter
Breaded and fried eggplant with lentils, tomato & herbs

ONSDAG
WEDNESDAY

C Örtkryddad kycklingfilé, ratatouille och rostad potatis
*Herb-marinated chicken breast, ratatouille and
roasted potatoes*

B Grönsakspytt med senapsdressing & halloumi
Vegetable hash with mustard dressing & halloumi

TORSDAG
THURSDAY

C Honungsglaserad fläskkarré med ljummen bulgursallad
Honey-glazed pork loin with warm bulgur salad

B Grönsakspaj med västerbottenost
Vegetable pie with västerbotten cheese

FREDAG
FRIDAY

C Grillad lax, grönsaker & limeyoghurt
Grilled salmon, vegetables, lime yogurt

B Tagliatelle med napolitanasås & parmesanost
Tagliatelle with napoletana sauce & parmesan cheese

À la carte

D Meatballs 255 kr

Gräddsås, pressgurka, rårörda lingon, potatispuré
*Swedish meatballs with cream sauce,
pickled cucumber, lingonberries & mashed potatoes*

1,3,7,9,12

A Shrimp Toast Skagen 280 kr

Sikrom, gräslök, grillad surdegsbröd
white fish roe, chives, grilled sourdough bread

1,3,4,7,10,12

A Caesar Salad 225 kr

Kyckling atlantic rub, krutonger, parmesan
Chicken atlantic rub, croutons, parmesan

1,3,4,7,10,12

C Brooklyn cheddar cheese burger 255 kr

Karamelliserad lökdressing, bacon
caramelized onion dressing, bacon

1,7,10

Soth's Reuben sandwich 205 kr

D Pastrami, surkål, emmentalerost
Pastrami, sauerkraut, emmentaler cheese

1,7

Williamsburg steak sandwich 225 kr

D Grillad ryggbiff, avokado, dijonsenapskräm
Grilled sirloin, avocado, dijon mustard cream

1,7,10

Crispy corned chicken waffle 185 kr

D Örtsmör, gemsallad
Herb butter, gem salad

7

Dessert

A New York cheesecake "lemon & sesame" 125 kr

Rostad sesamkräm, citrus marinerade jordgubbar
toasted sesame cream, lemon marinated strawberries

1,7,11

A Chocolate Mousse 115 kr

Bourbonmarinerad torkad frukt, kakaonibsgranola,
kakaotuille, micro shisokrasse
*Bourbon marinated dried fruit, cocoa nib's granola,
cacao tulle, micro shiso cress*

1,3,7

A Pecan Pie 135 kr

Vispad gräddfil, tranbärs och apelsinsallad,
lönnglaserade rostade pekannötter
*Whipped sour cream, cranberry orange salad, maple
glazed toasted pecan nuts*

1,7,8

A Vanilla ice - cream 85 kr

Fruktsallad
Fruit salad

7

A Chocolate Truffel 40 kr

7

A Cheese platter 165 kr

Marmalade, fruktbrödschips
Marmelade, fruit bread crackers

1,7

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 & 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	