



*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 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
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
Mediterranico, 2025, Sicilien, <i>Italy</i>		
<i>Grillo EKO</i> .....	130 kr	585 kr
Corvers Kauter R3, 2025, Rheingau, <i>Germany</i>		
<i>Riesling</i> .....	150 kr	670 kr
Blason de Bourgogne, 2023, <i>France</i>		
<i>Chardonnay</i> .....	155 kr	690 kr
Pulpo, 2024, Rias Baixas, <i>Spain</i>		
<i>Albarino</i> .....	140 kr	630 kr

## Red Wine

	Glas	Flaska
Mediterranico, 2025, Sicilien, <i>Italy</i>		
<i>Nero D'avola EKO</i> .....	130 kr	585 kr
Columbia Crest H3, 2025, Washington State, <i>USA</i>		
<i>Cabernet Sauvignon</i> .....	155 kr	690 kr
Nuiton-Beaunoy Côte d'Or, 2025, Burgundy, <i>France</i>		
<i>Pinot Noir</i> .....	180 kr	790 kr
<i>875M, 2021, Rioja, Spain</i>		
<i>Tempranillo</i> .....	140 kr	630 kr
House Rosé, <i>France</i>		
<i>Cinsault, Grenache</i> .....	130 kr	585 kr

## Öl, Cider & Alkoholfritt

Draft Beer - Mariestad Lager, 5,3%, 40cl .....	85 kr
Draft Beer - OMAKA Suntrip IPA, 4,7%, 40cl .....	104 kr
Melleruds Pilsner EKO, 33cl, <i>Sweden</i> .....	75 kr
Gluten-free Beer, 5,4%, 33cl, <i>Spain</i> .....	95 kr
Briska Elderflower, 33 cl, <i>Sweden</i> .....	80 kr
Cidraie Original, 33cl, <i>France Eko</i> .....	90 kr
Läsk, 33cl .....	45 kr
Juice, 20cl .....	40 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

**D** Fläskkarré med ratatouille, basilikacrème  
*Pork loin with ratatouille and basil cream*

**B** Linsgryta med salladslök och koriander  
*Lentil stew with spring onion and coriander*

TISDAG  
TUESDAY

**D** Lax med dillmajonnäs & rostad broccoli  
*Salmon with dill mayonnaise & roasted broccoli*

**B** Het böngryta med salsa, gräddfil & vitlöksris  
*Spicy bean stew with salsa, sour cream & garlic rice*

ONSDAG  
WEDNESDAY

**C** Kyckling coq au vin med champijoner & potatismos  
*Chicken coq au vin with mushrooms & potato puree*

**B** Risotto med sparris & marinerad halloumi  
*Risotto with asparagus & marinated halloumi*

TORSDAG  
THURSDAY

**E** Tagliatelle med högrevsragu med basilika och parmesan  
*Tagliatelle with prime rib ragout, basil and parmesan*

**B** Spankstotilla med zucchini & persiljeaioli  
*Spanish tortilla with zucchini and parsley aioli*

FREDAG  
FRIDAY

**B** Steak minut med grillad majscolv och potatissallad  
*Steak minute with grilled corn cob and potato salad*

**B** Gnocchi med puttanescasås, oliver, kapris & persilja  
*Gnocchi with puttanesca sauce, olive, capers & parsley*

## 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

Pastrami, surkål, emmentalerost  
*Pastrami, sauerkraut, emmentaler cheese*

1,7

### Williamsburg steak sandwich 225 kr

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. Mjölke / 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	