



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

Red Wine

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

C Grillad kyckling med ratatouille och rostad potatis
Grilled chicken with ratatouille and roasted potatoes

B Kikärtsgryta med blomkål och ris
Chickpea stew with cauliflower and rice

TISDAG
TUESDAY

D Pannbiff med stekt lök, rödvinssky och potatis
Ground beef patty, fried onions, red wine gravy, and potatoes

B Fylld aubergine med svamp och bönor
Stuffed eggplant with mushrooms and beans

ONSDAG
WEDNESDAY

C Örtbakad lax, vitvins sås och sockerärter samt kokt potatis
Herb-baked salmon, white wine sauce, sugar snap peas

B Krämig pasta med sparris och parmesan
Creamy pasta with asparagus and parmesan

TORSDAG
THURSDAY

E Högrevsgräsa med svamp och potatisstomp
Beef chuck stew with mushrooms and mashed potatoes

B Röd curry med tofu och ris
Red curry with tofu and rice

FREDAG
FRIDAY

B Bakad kolja med räkor pepparrot och brynt smör
Baked haddock with shrimp, horseradish, browned butter

B Broccoli gratäng med fetaost och tomat sallad
Broccoli gratin with feta cheese and tomato salad

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. Sojabönor / Soybeans	11. Sesamfrön / Sesame seeds
3. Kräftdjur / Crustaceans	7. Mjölök / 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	