



SOTH'S KITCHEN

Veckans lunch på Soth's

I veckans rätter ingår vår salladsbuffé, efterrätt och kaffe eller te

Måndag 175 
Stekt kalvfilé med klassiskt örtsmör, rostad potatis och krispig sallad

Tisdag 175 
Kycklingconfit med citron, vitlök, dragon och smörad kål

Onsdag 175 
Fläksida glaserad med soja och honung, syrlig kålsallad och sesam

Torsdag 175 
Köttfärslimpa i modern bistrostil med lätt gräddad sky, örter och potatispuré

Fredag 175 
Benfri short-rib med rödvin, rosmarin och sellerikräm

Informera gärna personalen om eventuella allergier innan du beställer.

Veckans fisk 195 
Lax med bakad fänkål, dill, citron och vitvinssås

Veckans pasta/ risotto 185 
Pasta al burro med citronzest, parmesan och nymald svartpeppar

Veckans soppa 165 
Jordärtskockssoppa med krispigt bacon och gräslök

Veckans vegetariska 170 
Risotto med bakad rotselleri, hasselnöt, citron och lagrad ost

Snacks

Crispy mini hashbrown 95 
Rökt brisket pastrami, surkål, lagrad cheddar och fullkornssenapsmajonnäs
7

Mac & cheese bites 70 
Rökt Scamorza-mozzarella och jalapeñomajonnäs
1

Evergreen marketplace veggie platter 65 
Grönsakscrudité, za'atar-hummus och rostade solrosfrön
8,9

Crispy chicken bites 80 
Buffalo-glaze, ädelost och selleri

Dirty fries 75 
Rökt kryddig chili, cheddarostsås och picklad jalapeño
7

Förrätter

Kallrökt laxcarpaccio 185 
Picklad äpple, fänkål, apelsin, dill olja
Rekommenderat vin: Pinot Noir
4,6,9

Toast Skagen 190/280 
Sikrom, gräslök & grillat surdegsbröd
Kan väljas som halv eller hel portion
Rekommenderat vin: Mousserande / Riesling
1,2,3,7,12



Vi är stolta över att samarbeta med Klimato för att mäta och minska klimatpåverkan från maten vi serverar. Genom att klimatmärka våra rätter hoppas vi kunna öka medvetenheten och vägleda dig mot miljömedvetna matval.



Very low



Low



Medium



High



Very high

Betygsskalan (A-E) visar matens klimatpåverkan baserat på koldioxidavtrycket för en standardmåltid på 400 g
Data tillhandahålls av vår hållbarhetspartner

Klimato



Huvudrätter

Brooklyn cheddar cheeseburger 255 
Karamelliserad lökdressing, bacon & saltgurka
Vegetariskt alternativ finns
1,7,10

Soth's Reuben sandwich 205 
Pastrami, surkål, emmentalerost & Rysk dressing
1,7

Linguine 230 
Semitorkad tomat, brynt salviasmör, babyspenat, citron, parmesanost & rostade hasselnötter
Rekommenderat vin: Pinot Noir
1,7

New England seafood chowder 255 
Musslor, fisk, räkor, majs, vitvins och majsbuljong, limeskal och gräslöksolja
Rekommenderat vin: Pinot Noir
7

Soth's Köttbullar 225 
Potatismos, lingon, inlagd gurka & gräddsås
Rekommenderat vin: Pinot Noir
3,7,9,12

Caesarsallad 135/225 
kyckling,krutonger, parmesan & caesardressing
Kan väljas som halv eller hel portion
Rekommenderat vin: Albarino
1,3,4,7,10,12

Efterrätter

New York Cheesecake 125 
Saltkaramell, rostade pekannötter samt päron och björnbärskompott.
1,7,11

Chocolate Mousse 115 
Bourbonkörsbär, kakaonibs granola, kakaotuille och yoghurtglass
1,3,7

Chocolate Truffle 40 
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 |
| 2. 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 | |