SOTH'S KITCHEN

This week at Soth's

All weekly dishes include our salad buffet, dessert and coffee or tea.

Monday 175 (D)
Beef patty with green pepper sauce, potato puré and herb salad

Tuesday 175 (C)
Chicken confit with dijoncrème, rostad potatoes, tarragon and lemon

Wednesday 175 (D)
Pork tenderloin with salvia, apple compot. brown butter and roasted root vegetables

Thursday 175 (D)
Roast beef with celeriac crème, pickled mustard and crisp salad

Friday 175 (D)
Pulled pork with smokey jus, vinegarslaw and chives

Kindly notify your server of any food allergies prior to placing your order.

Fish of the week 195 (B)
Haddok with buttered spinach, white wine, capers and parsley

Pasta of the week / risotto 185 (B)
Tagliatelle with mushrooms, cream, black pepper and aged cheese

Salad of the soup 165 (A)
Creamy tomato soup with roasted garlic, basil and chili oil

From the garden 170 (B)
Roasted cauliflower with brown butter, lentils, lemon, parsley and crisp salad

Snacks

Crispy mini hashbrown 95 (C)
Smoked brisket pastrami, sauerkraut, aged cheddar, whole grain mustard mayonnaise

7

Mac & cheese bites 70 (C)
Smoked mozzarella Scamorza, jalapeño mayo

1

Evergreen marketplace veggie platter 65 (A)
Crudité vegetables, Za'atar hummus, toasted sunflower seeds

8,9

Crispy chicken bites 80 (C)
Buffalo glaze, blue cheese, celery

Dirty fries 75 (C)
Smoked chili spice, cheddar cheese sauce, pickled jalapenos

7

Starters

Cold-smoked salmon carpaccio 185 (C)
Pickled apple, fennel, orange, dill oil

Wine pairing: Riesling

4,6,9

Toast Skagen 190/280 (C)
Swedish shrimp, chives, grilled sourdough

Available as a half or full portion

Wine pairing: Sparkling / 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.

A Very low · B Low · C Medium · D High · E Very high

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

Mains

Brooklyn cheddar cheeseburger 255 (C)
Caramelized onion dressing, bacon, pickles

Vegetarian option avaliable

1,7,10

Soth's Reuben sandwich 205 (C)
Pastrami, sauerkraut, Emmentaler cheese, Russian dressing

1,7

Linguine 230 (B)
Semi dried tomato, browned sage butter, baby spinach, lemon, parmesan cheese, toasted hazelnuts

Wine pairing: Grillo

1,7,8

New England seafood chowder 255 (C)
Mussels, fish, shrimp, sweet corn, white wine & corn broth, lime zest, chive oil

Wine pairing: Trebbiano

7

Meatballs 225 (C)
Mashed potatoes, lingonberries, pickled cucumber, cream sauce

Wine pairing: Pinot Noir

3,7,9,12

Caesar Salad 135/225 (C)
Chicken, croutons, parmesan, caesar dressing

Available as a half or full portion

Wine pairing: Sauvignon Blanc

1,3,4,7,10,12

Desserts

New York Cheesecake 125 (C)
Salted caramel, roasted pecans, pear & blackberry compote

1,7,11

Chocolate Mousse 115 (C)
Bourbon cherries, cocoa nib granola, cacao tuile, yoghurt ice cream

1,3,7

Chocolate Truffle 40 (C)
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
2. Kräftdjur / Crustaceans
3. Ägg / Egg
4. Fisk / Fish
5. Jordnötter / Peanuts
6. Sojabönor / Soybeans
7. Mjölk / Milk
8. Nötter / Nuts
9. Selleri / Celery
10. Senap / Mustard
11. Sesamfrön / Sesame seeds
12. Sveveloxid & Sulfit / Sulphur dioxide & Sulphite
13. Lupin
14. Blötdjur / Mollusc

SOTH'S KITCHEN

Veckans lunch på Soth's

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

Måndag 175 (D)
Nötfärsbiff med grönpepparsås, potatispuré och syrlig örtsallad

Tisdag 175 (C)
Konfiterat kycklingbröst med dijoncrème, rostad potatis, estragon och citron

Onsdag 175 (D)
Fläskytterfilé med salvia, äppelkompott, brynt smör och rostade rotfrukter

Torsdag 175 (D)
Rosastekt rostbiff med rotsellerikräm, picklad senap och krispig sallad

Fredag 175 (D)
Pulled pork med rökig jus, vinägerslaw och gräslök

Informera gärna personalen om eventuella allergier innan du beställer.

Veckans fisk 195 (B)
Bakad kolja med smörad spenat, vitt vin, kapris och persilja

Veckans pasta 185 (B)
Tagliatelle med skogssvamp, grädde, svartpeppar och lagrad ost

Veckans soppa 165 (A)
Krämig tomatsoppa med rostad vitlök, basilika och chiliolja

Veckans vegetariska 170 (B)
Rostad blomkål med brynt smör och kapris, linser med citron och persilja samt krispig ört sallad

Snacks

Crispy mini hashbrown 95 (C)
Rökt brisket pastrami, surkål, lagrad cheddar och fullkornssenapsmajonnäs

7

Mac & cheese bites 70 (C)
Rökt Scamorza-mozzarella och jalapeñomajonnäs

1

Evergreen marketplace veggie platter 65 (A)
Grönsakscrudité, za'atar-hummus och rostade solrosfrön

8,9

Crispy chicken bites 80 (C)
Buffalo-glaze, ädelost och selleri

Dirty fries 75 (C)
Rökt kryddig chili, cheddarostsås och picklad jalapeño

7

Förrätter

Kallrökt laxcarpaccio 185 (C)
Picklad äpple, fänkål, apelsin, dill olja

Rekommenderat vin: Pinot Noir

4,6,9

Toast Skagen 190/280 (C)
Sikrom, gräslök & grillat surdegsbröd

Kan väljas som halv eller hel portion

Rekommenderat vin: Mousserande / Riesling

1,2,3,7,12

SOTH'S KITCHEN RÅLAMBSHOV

SOTH'S KITCHEN RÅLAMBSHOV

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.

A Very low · B Low · C Medium · D High · E 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 (C)
Karamelliserad lökdressing, bacon & saltgurka

Vegetariskt alternativ finns

1,7,10

Soth's Reuben sandwich 205 (C)
Pastrami, surkål, emmentalerost & Rysk dressing

1,7

Linguine 230 (B)
Semitorkad tomat, brynt salviasmör, babyspenat, citron, parmesanost & rostade hasselnötter

Rekommenderat vin: Pinot Noir

1,7

New England seafood chowder 255 (C)
Musslor, fisk, räkor, majs, vitvins och majsbuljong, limeskal och gräslöksolja

Rekommenderat vin: Pinot Noir

7

Soth's Köttbullar 225 (C)
Potatismos, lingon, inlagd gurka & gräddsås

Rekommenderat vin: Pinot Noir

3,7,9,12

Caesarsallad 135/225 (C)
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 (C)
Saltkaramell, rostade pekannötter samt päron och björnbärskompott.

1,7,11

Chocolate Mousse 115 (C)
Bourbonkörsbär, kakaonibs granola, kakaotuile och yoghurtglass

1,3,7

Chocolate Truffle 40 (C)
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
2. Kräftdjur / Crustaceans
3. Ägg / Egg
4. Fisk / Fish
5. Jordnötter / Peanuts
6. Sojabönor / Soybeans
7. Mjölk / Milk
8. Nötter / Nuts
9. Selleri / Celery
10. Senap / Mustard
11. Sesamfrön / Sesame seeds
12. Sveveloxid & Sulfit / Sulphur dioxide & Sulphite
13. Lupin
14. Blötdjur / Mollusc