SOTH'S KITCHEN

This week at Soth's

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

Monday 175 (D)
Flank steak with pepper and shallotjus, roasted potatoes, lemon marinated salad and parsley

Tuesday 175 (C)
Meatloaf with rich jus, potato puré and herbs

Wednesday 175 (D)
Chicken Tikka with yoghurt, herbs and rice

Thursday 175 (D)
Pork schnitzel with brown butter, capers, lemon and parsley

Friday 175 (D)
Slow cooked short rib with fried onions and potato fondant

Allergies? Ask our servers for guidance

Fish of the week 195 (B)
Hake with carrots, pea puré, mint and lemon

Pasta of the week / risotto 185 (B)
Cacio e pepe with pecorino and roasted cracked black pepper

Soup of the week 165 (A)
Roasted pepper and tomato soup with crème fraiche and chili

From the garden 170 (B)
Linguini with slow cooked mushroom ragu, rosemary, white wine and aged cheese

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

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

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. Svaveloxid & 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)
Rosastekt flankstek med peppar- och schalottenlöksjus, rostad potatis, citronmarinerad grön sallad och persilja

Tisdag 175 (C)
Klassisk köttfärslimpa i bistrostil med mustig sky, potatispuré och örter

Onsdag 175 (D)
Kyckling tikka-style med mild kryddning, yoghurt, örter och basmatiris

Torsdag 175 (D)
Fläskschnitzel med brynt smör, kapris, citron och persilja

Fredag 175 (D)
Benfri short rib, långkokt i rödvin med rostad lök och potatisfondant

Allergier? Fråga servisen så guidar de dig

Veckans fisk 195 (B)
Stekt kummel med morötter, ärtpuré, mynta och citron

Veckans pasta 185 (B)
Cacio e pepe med pecorino och rostad, nykrossad svartpeppar

Veckans soppa 165 (A)
Rostad paprika- och tomatsoppa med crème fraîche och chili

Veckans vegetariska 170 (B)
Linguini med långkokt svampragu, rosmarin, vitt vin och lagrad ost

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. Svaveloxid & Sulfit / Sulphur dioxide & Sulphite
13. Lupin
14. Blötdjur / Mollusc