



SÖDRA LARM

BAR o BISTRO

APERITIF

2019 Cava Miquel Pons, Brut Natur Reserva	110
2019 Crémant Physis”, Maison Bodet-Herold	140
NV Champagne, La Varoce Extra Brut	150
French 75, gin, citron, champagne	150
Negroni, gin, campari, vermouth	150
Aperol Spritz, aperol, mousserande, soda	150



SNACKS

Marinerade nocellara oliver	45
Blandade nötter	55
Svensk chark med krispigt surdegsbröd	95
Pommes med riven parmesan & rökt vitlöksmajonnäs .	75
Ostron med kökets tillbehör	35/st
Krokett med Wrångebäckstost & rökt vitlöksmajonnäs .	75
Krispiga fläsksvålar, riven ost & Parmesan aioli	75
Friterad jordärtskocka, ostkräm, picklad lök & krasse ..	75
Almnäs Tegel, hårdost med marmelad	85



FÖRRÄTT

Södra Larms kycklingmacka 145

smörstekt brioche med friterat kycklinglår,
kräm på Västerbottenost, pickles,
rostad lök och riven Västerbottenost

Råbiff 149

smaksatt med dijon och soja, rostad lök,
picklad schalottenlök, pommes allumettes,
pepparrotsfärskost samt gravad och rökt äggula

Saltbakade rödbetor 149

getostkräm, honungskrisp, balsamvinäger
och vattenkrasse

Krispig råraka med löjrom 195

syrad grädde och picklad lök
toppas med citron och dill



- OSTRON -

1/2 dussin naturella ostron

185

Champagne, La Varoce Extra Brut

150 /glas

VARMRÄTT

- Långkokt oxkind** 295
smörig potatispuré smaksatt med rostad vitlök, röd spetskål, picklad silverlök, krispigt bovete och rödvinssky
- Skrei** 265
skreirygg med variation på broccoli, citrus och vitvinsås
- Rostad kål** 245
svampkräm, rökt shiitake, grönkål, smörsås med rökt mandel & ramslökskapis
- Moule frites** 265
blåmusslor från Orust, vitt vin, grädde, schalottenlök, rökt vitlöksmajonnäs, serveras med parmesanpomes
- Råbiff** 269
smaksatt med dijon och soja, rostad lök, picklad schalottenlök, pomes allumettes, pepparrottsfärskost samt gravad och rökt äggula
- Handrullade köttbullar** 195
potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås
- Plat du jour** 185

- KOCKENS VAL -

3-RÄTTERS

när kocken själv får bestämma

475

VINPAKET

3 goda viner

360



DESSERT

Mjökchokladcrème	100
mandelkrokant, stekt havre, citrussyltade päron, muskovadoglass och syrlig maräng	
Crème Brûlée	95
mandlar och sorbet	
Kaffegodis	55
Almnäs Tegel	85
hårdost med marmelad	

DESSERTVIN

85/glas



KAFFE

Bryggkaffe/Te	35
Enkel Espresso	35
Dubbel Espresso	40
Capuccino	45
Kaffe Latte	45

KAFFEDRINKAR

Irish Coffee, whiskey, råsocker, kaffe, grädde 150

Calypso, mörk rom, kahlua, kaffe, grädde 150

Kaffe Karlsson, cointreau, baileys, kaffe, grädde 150

Espresso Martini, vodka, kahlua, espresso 169

AVEC

Cognac

Braastad VSOP 32/cl

Remy XO 80/cl

Calvados

Boulard VSOP 32/cl

Rum

Zacapa 23 y 38/cl

Diplomatico 30/cl

Plantation Gr Reserva 28/cl

Whiskey

Laphroaig 10 y 35/cl

Highland Park 12 y 40/cl

The Macallan 12 y 44/cl

Oban 14 y 35/cl

Grappa

Rossi d´Angera Trailaghi

Grappa di Pinot Nero 30/cl

Scaramellini Grappa di

Amarone del Valpolicella 35/cl

VIN PÅ GLAS

BUBBEL

2019	Cava, Miquel Pons Brut Natur Reserva	110
2019	Crémant "Physis", Brut Natur, Maison Bodet-Herold	140
NV	Champagne, La Varoce Extra Brut	150

VITT VIN

2021	Micro Cosme, Sauvignon-Viogner	115
2022	Chablis, Domaine Lucie Thiéblemont	150
2021	Sancerre Blanc "la Guiberte", Dom Alain Gueneau	150
2022	Weingut Weschler, Riesling Trocken	135
2021	Côtes du Jura, Dom Rijckaert	155
2022	Marine, Melon de Bourgogne, Paulin Lair	140
2021	Rabl Grüner Veltliner, Langenlois	120

ROSÉVIN

2021	Rabl Zweigelt Rosé	110
------	--------------------	-----

RÖTT VIN

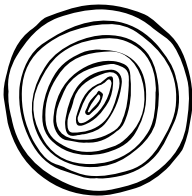
2020	Saint Cosme, Côtes-du-Rhône Rouge	115
2020	Château des Jaques, Morgon	150
2021	Syrah "Les Gravieres", Julien Cécillon	145
2022	Chianti, Famiglia Checchi	125
2022	Barbera d'Asti, La Vedetta Sarasino	140
2021	Blaufränkisch "Johanneshöhe", Weingut Prieler	145
2020	Cabernet Sauvignon, Bodega Catena Zapata	145

FATÖL

Budvar	85
40cl 5% - Tjeckien	
S:t Erik Ljus Lager	90
40cl 5,0% - Sverige	
Mikkeller K:rlek Höst/Vinter	95
40cl 4,6% - Danmark	

FLASKÖL

Weihenstephaner Weissbier	90
50cl 5,4% - Tyskland	
Birra Moretti	65
33cl 4,6% - Italien	
O/O Brewing Narangi IPA	95
33 cl 6,8% - Göteborg	
O/O Brewing Pretty Pale Ale	88
33 cl 5,4% - Göteborg	
O/O Brewing Gryning Coffee Oatmeal Stout	90
33 cl 5,0% - Göteborg	



CIDER

Galipette

33cl 4,5% - Frankrike

70

ALKOHOLFRITT

Oddbird Mousserande

20 cl 0.0% - Frankrike

95

Birra Moretti

33cl 0,5% - Italien

59

S:t Eriks glutenfri IPA

33cl 0,5% - Sverige

60

Rudenstams vitavinbärsmousserande

33cl 0,5% - Sverige

69

Rudenstams äppelmust

33cl - Sverige

69

Soda

35

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 150
aperol, mousserande, soda

FRENCH 75 150
gin, citron, champagne

MARGARITA 150
tequila, agave, lime

TOM COLLINS 150
gin, lemon, soda

NEGRONI 150
gin, campari, red vermouth

FRÖKEN FLORA 150
gin, fläder, viol

AMARETTO APPLE SOUR 150
amaretto, citron, äpple



