



A LA CARTE

FÖRRÄTT

Matjesill 125
hackat ägg, rödlök, gräslök, gräddfil, dill, kokt potatis,
brynt smör

Arancini 155
med majscreme, riven tryffelpecorino, färsk tryffel

Liten råbiff 149
råbiff på flankstek, dijonnaise, äggula, silverlök,
kapis, senapspicklad rödbeta, krasse

lägg till pommes med riven parmesan 30

Ett grillat ostron 45
med grillad smörsås och rimmad slanggurka

- OSTRON -

1/2 dussin naturella ostron
185

Champagne Pommery Brut
150 /glas



SNACKS

Ett naturellt ostron 35

Nocellaraoliver 45

Blandade nötter 55

Mangalicaskinka med krispigt surdegsbröd 95

Pommes med riven parmesan & dijonnaise 75

Gruyère med honung från Kålleröd 85

Sardeller med surdegsbröd, citron och smör 95

VARMRÄTT

Stor råbiff 269
råbiff på flankstek, dijonnaise, äggula, silverlök, kapis,
senapspicklad rödbeta, krasse, parmesanpommes

Biff Rydberg 295
oxflé, tärnad potatis, ölbräserverad lök, senapscrème,
kräm på äggula, pepparrot

Bakad Torskrygg 295
brynt kräftsmör, räkor, pepparrot, hackat ägg,
potatiskroketter smaksatta med sveciaost

Chèvre chaud 185
gratinerad getost, saltbakade rödbetor, körsbärstomater,
rödlök, rostade hasselnötter, senapsdressad sallad

Handrullade köttbullar 195
potatispuré, gräddsås, pressgurka, rårörda lingon

Kolgrillad kungsmussling 255
pommes Anna, grillad smörsås, friterad surdeg,
svamppulver, riven gruyèreost, gravad citron

- KOCKENS VAL -

3 - RÄTTERS
495

VINPAKET
3 glas
345



DESSERT

Praliner 2 stycken handgjorda från Kampanilen 55

Crème Brûlée med sorbet & marconamandlar 95

Kvällens dessert 125





Sparkling & Champagne

2019	Miquel Pons, Cava Brut Nature Reserva	110/545
NV	Pommery, Brut Royal	150/895
NV	Pommery, Brut Blanc de Blanc	950
NV	Pommery, Brut Royal Rosé	990
2008	Pommery, Grand Cru	1150
2004	Pommery, Cuvée Louise Brut	1850
NV	Pommery, Brut Royal Magnum	1750
2019	Val Frison, Goustan Blanc de Noir	1325

VITA VINER

FRANKRIKE

2021	Little James, Basket Press Blanc	110/495
------	----------------------------------	---------

Bourgogne/Chablis

2020	Chablis, Badouin Millet	140/630
2020	Saint Romain, Mark Haisma	850
2020	Mersault "Les Narvaux", Domaine Pierre Vincent Girardin	1195
2020	Sancerre Blanc "la Guiberte", Dom Alain Gueneau	150/675

TYSKLAND

2021	Weingut Knauss, Riesling Trocken	125/565
------	----------------------------------	---------

ÖSTERRIKE

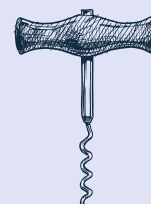
2021	Weingut Leth, Grüner Veltliner Familien Reserve	120/540
------	---	---------

ITALIEN

2020	Nino Negri, Alpi Retiche IGT	110/495
------	------------------------------	---------

USA

2019	Shadow Point, Chardonnay	140/630
------	--------------------------	---------





RÖDA VINER

FRANKRIKE

2020 Saint Cosme Côtes-du-Rhône Rouge 110/495

Bourgogne

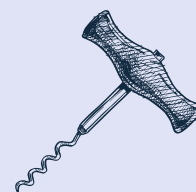
2020 Pommard 1:er Cru Clos de Arvelets, Mark Haisma 1995
2018 Volnay "Les Echards", Mark Haisma 950
2018 Gevrey Chambertin, Mark Haisma 1055
2020 Gevrey Chambertin, Mark Haisma 990
2018 Vosne-Romanée, Domaine Confuron-Gindre 1250
2019 Vosne-Romanée, Domaine Confuron-Gindre 1250
2020 Vosne-Romanée, Domaine Confuron-Gindre 1250
2018 Nuits-Saint-Georges, Domaine Confuron-Gindre 1295
2019 Nuits-Saint-Georges, Domaine Confuron-Gindre 1295
2020 Volnay AOC, Domaine Y. Clerget 995

Loire

2021 Domaine de l'Oubliée, Combien tu m'aimes 595

Bordeaux

2010 Château Kirwan 1795
2010 Château Ferriere 1695
2007 Château Haut Bailly 1995
2017 Château Falfas, Côte de Burg 695
2021 Les Chais Port de la Lune, Caisse 695
2021 Les Chais Port de la Lune, Mélopée 695





RÖDA VINER

FRANKRIKE

Rhone/Beaujolais

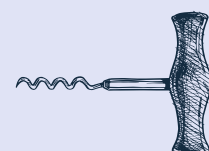
2021	Martel Bessay, Julienas Beaujolais	145/650
2020	Crozes-Hermitage "Les Marguerites", Julien Cécillon	795
2019	Saint-Joseph, Julien Cécillon	795
2017	Cornas "Saint Pierre", Domain Julien Cécillon	990
2018	Cornas "Saint Pierre", Domaine Julien Cécillon	975
2019	Cornas "Saint Pierre", Domaine Julien Cécillon	975
2021	Les Déplaudes, Tout Compte Fait	755
2021	Les Déplaudes, Le Vent se Leve	755

ITALIEN

2021	Barbera d'Asti, Tenuta Il Cascinone Crocera	115/515
2019	Chianti, Donatella Cinelli Colombini	120/540
2019	Nebbiolo, Nino Negri, Le Tense Sassella	150/675
2021	Barbera d'Alba "Vignota", Conterno Fantino	695
2017	Barolo Del Comune di La Morra, Cesare Bussolo	1125
2015	Barolo Fossati, Cecare Bussolo	1375
2018	Barolo Castelletto, "Vigna Pressenda", Conterno-Fantino	1120
2018	Barolo Ginestra, "Vigna del Gris", Conterno-Fantino	1120

SPANIEN

2019	Biga de Luberrí, Crianza, Rioja	140/675
2018	Mingua, Bodegas Fàbregas, Montsant	130/575
2020	Balorio Selección, Bodega Luzdivina	695





Fatöl

Budvar	
40cl 5% - Tjeckien	85
Göteborgs Starkpilsner	
40cl 5.7% - Göteborg	90
Mikkeller Peter Pale & Mary	
40cl 4.6% - Danmark	92

Flasköl

Weihenstephaner Weissbier	
50cl 5.4% - Tyskland	90
Lagunitas IPA	
33cl 6.2% - USA	85
Birra Moretti	
33cl 4.6% - Italien	65
Beerbliotek, I like you because you are just the right height Belgian Pale Ale	
33 cl 5,3% - Göteborg	90
Beerbliotek, I am disco Euro Pils	
33 cl 5,2% - Göteborg	85
Beerbliotek, Moment of Clarity IPA	
33 cl 4,7% - Göteborg	90
O/O Brewery, Narangi IPA	
33 cl 6,8% - Göteborg	95
O/O Brewery, Pretty Pale Ale	
33 cl 5,4% - Göteborg	88

CIDER

Galipette	
33cl 4.5% - Frankrike	70

COCKTAILS

FRENCH 75	
gin, citron, champagne	150
NEGRONI	
gin, campari, vermouth	150
APEROL SPRITZ	
aperol, mousserande, soda	150

Alkoholfritt

Oddbird Mousserande	
20 cl 0.0% - Frankrike	80
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	
33cl	35

KAFFE

Kaffe / Tea	35
Enkel Espresso	35
Dubbel Espresso	40
Cappuccino	45
Kaffe Latte	45



—
@södralarm
hotelflora.se/södralarm

SÖDRA LARM

BAR o BISTRO



LÅNGLUNCH

3-RÄTTERS

serveras mellan 11.30 - 14.30



FÖRRÄTT

råbiff eller arancini

HUVUDRÄTT

välj från "veckans lunch"

DESSERT

crème brûlée med sorbet och marconamandlar

345:-