

@sodralarm

hotelflora.se/sodralarm

SÖDRA LARM

BAR o BISTRO



Till drinken

nocellara oliver 45

blandade nötter 55

magnalicaskinka
med grillat bröd 95

pommes med riven
parmesan och
dijonaise. 75

sardeller med grillat bröd,
citron och smör. 95

gruyere gran reserva
med vitklöverhonung 85



Ostron

ett naturellt ostron med
schalottenlöksvinigrette

35 /st

ett grillat ostron med
grillad smörsås och
rotselleri

45 /st

1/2 dussin ostron

185

Burrata



med körsbärstomater,
rostad tomatjuice, citron,
persilja, vitlök och grillat
surdegsbröd.

155

Råbiff

liten råbiff på flank med
dijonaise, äggula, hackad
silverlök, kapris, senapspicklad
rödbeta och krasse.

utan pommes 145

lägg till pommes 40
med riven parmesan



Kolgrillade havskräftsstjärtar

med vitlök och
persiljesmör, fänkål
och bleksellericrudité,
grillat surdegsbröd och
citron.

155



Matjesill

med ägg, dill, isad
rödlök, kokt potatis,
brynt smör och lagrad ost

125

och nubbe

75

@sodralarm

hotelflora.se/sodralarm

SÖDRA LARM

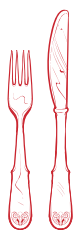
BAR o BISTRO



"Chevre Chaud"

gratinerad getost,
saltbakade rödbetor,
körsbärstomater,
rödlök, rostade
hasselnötter,
haricots verts
och senapsdressad
sallad

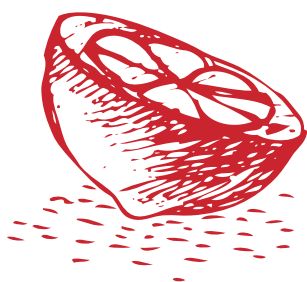
185



Räksmörgås

med citron och
dillmajonnäs,
kokt ägg, kapris,
citron och dill

265



RåBiff

stor råbiff på flank med
dijonaise, äggula, hackad
silverlök, kapris, senapspicklad
rödbeta, krasse och pommes
med riven parmesan

255

"Biff Rydberg"

Oxfile, tärnad potatis,
ölbrässerad lök,
senapskräm och äggula

255

Köttbullar

med potatispuré,
pressgurka, rårörda lingon
och gräddsås

195

Bakad torskrygg

med potatiskroketter,
friterad jordärtskocka,
kräm på syrad
schalottenlök,
grillad smörsås
och svartkål

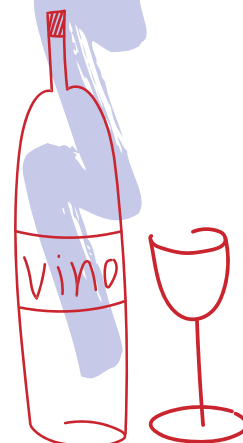
265



TONFISK

grillad tonfisk, gremolata
dressing, tomater,
romansallad, picklad
jalapeño och friterad
broccoli samt grillat
surdegsbröd

245





Mousserande

Miquel Pons Brut Nature Reserva – xarello, macabeo, parellada	110/500:-
Louis Massing - chardonnay, pinot meunier, pinot noir	125/550:-
Pommery Brut Royal – chardonnay, pinot noir, pinot meunier	150/850:-
Pommery Apanage Blanc de Blanc – chardonnay	950:-
Pommery Brut Royal Rosé – pinot noir	990:-
Pommery Grand Cru – chardonnay, pinot noir	1150:-
Pommery Cuvée Louise Brut 2004 – chardonnay, pinot noir	1850:-
Pommery Brut Royal – chardonnay, pinot noir, pinot meunier 1,5 L	1850:-



FATÖL

Budvar 40cl 5% -Tjeckien	70:-
Göteborgs Starkpilsner 40cl 5.7% – Sverige	75:-

FLASKÖL

Weihenstephaner Weissbier 50cl 5.4% Tyskland	80:-
Gallia Paris West IPA 33 cl 6% - Frankrike	75:-
Gallia Paris Sauvages 33cl 8.1% – Frankrike	87:-
Birra Moretti 33cl 4.6% – Italien	65:-

CIDER

Galipette 33cl 4.5% Frankrike	70:-
----------------------------------	------

Alkoholfritt

Oddbird Mousserande 0,0% - Frankrike	80/480:-
Mikkeller Limbo riesling 0,3%- Sverige	65:-
Birra Moretti alkoholfri 33cl 0.5% – Italien	59:-
Kronenbourg Blanc 25 cl 0,5% - Frankrike	35:-
Fritorps äpplemust 33cl Sverige	55:-
Rudenstams vitavinbärs- mousserande 33cl Sverige	55:-
Läsk - 33cl	35:-

VITT VIN

FRANKRIKE

Little James Basket Press Blanc – sauvignon blanc, viogner	100/490:-
Marcel Hugg Riesling Reserve Saint Jean – riesling	120/550:-
Chablis Millet – chardonnay	140/650:-
Sancerre Le Mont – sauvignon blanc	150/690:-
Marcel Hugg Riesling Grand Cru Kanzlerberg – riesling	890:-
Arnaud Baillet Bourgogne Montagny Premie Cru – chardonnay	990:-

ITALIEN

Alpi Retiche Bianco IGT – nebbiolo	130/590:-
------------------------------------	-----------

SPANIEN

Lukka DO Rias Baixas - albarino	130/590:-
---------------------------------	-----------

USA

Shadow Point - chardonnay	140/650:-
---------------------------	-----------

ÖSTERRIKE

Leth - grüner veltliner	120/550:-
-------------------------	-----------



Rött vin

FRANKRIKE

Saint Cosme Cote du Rhone – syrah	110/500:-
Arnaud Baillet Bourgogne – pinot noir	180/890:-

ITALIEN

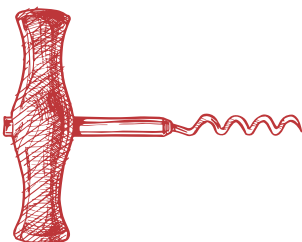
Tenuta IL Cascinone - barbera d' asti	100/490:-
Chianti DOCG – donatella, cinelli, colombini	120/550:-
La Tense Sassella – nebbiolo	150/690:-

SPANIEN

Mingua DO Montsant - moristel, garnatxa, tempranillo	130/590:-
Gregoriano Robel DO Campo de Borja - garnatxa, tempranillo, cabernet sauvignon	130/590:-
Vina Valoria Reserva 2014 - Rioja - tempranillo	140/650:-
Baloiro Seleccion en Vina Crianza – mencia	180/890:-

Rosévin

White Tropez AOC Côtes de Provence - grenache, cinsault, rolle	140/650:-
--	-----------



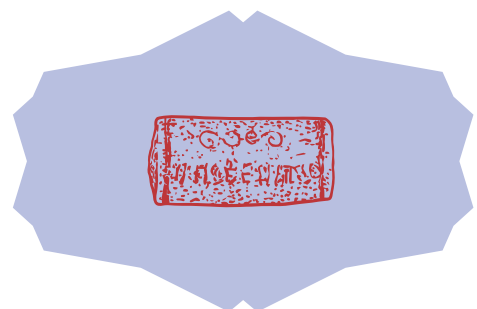
Kaffe

Bryggkaffe/Te	35:-
Enkel Espresso	35:-
Dubbel Espresso	40:-
Cappuccino	45:-
Kaffe Latte	45:-



Dessertvin

85:-





Dessert

Praliner 2st

handgjorda praliner
från Kampanilen

55



Chokladkräm och mandelkaka

med brynt smör, kanderade
hasselnötter och
hallonsorbet

125

Crème Brûlée

med sorbet

105

Dessertvín

85/glas



Kaffe

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



Kaffedrinkar

Irish Coffee whiskey, råsocker, kaffe, grädde	139	Calypso mörk rom, khalua, kaffe, grädde	139
Kaffe Karlsson cointreau, baileys, kaffe, grädde	139	Espresso Martini vodka, khalua, espresso	159

Cognac

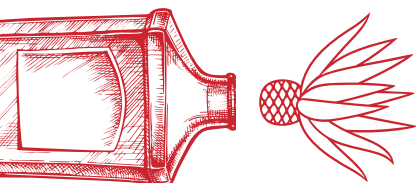
Braastad VSOP 32/ cl

Calvados

Boulard VSOP 32/ cl

Rum

Zacapa 23y 38/ cl
Diplomatico 30/ cl



Jvec

Whiskey

Laphroaig 10y 35/ cl
Highland park 12y 40/ cl
Macallan 18y 44/ cl

Grappa

Rossi d'Angera Trailaghi
Grappa di pinot nero 30/ cl
Scaramellini Amarone
di valpolicella 35/ cl