



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 |
| Osttallrik med marmelad & knäckebröd | 195 |



FÖRRÄTT

Södra Larms kycklingmacka 145
smörstekt brioche med friterat kycklinglår,
kräm på Västerbottenost, pickles,
rostad lök och riven Västerbottenost

Råbiff 149
smaksatt med citronolja och cidervinägersenap,
syrlig dillmajonnäs, pommes allumettes och dill

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
- Blomkålsstek** 245
rostad jordärtskockspuré, gremolata, rökta mandlar, serapta och senapskrasse
- Moule frites** 265
blåmusslor från Orust, vitt vin, grädde, schalottenlök, rökt vitlöksmajonnäs, serveras med parmesanpomes
- Råbiff** 269
smaksatt med citronolja och cidervinägersenap, syrlig dillmajonnäs, pomes allumettes och dill
- 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

| | |
|---|-----|
| Vispad mjölkchokladcrème | 100 |
| salt kolakräm, jordnötskrokant, vaniljglass och Læsø salt | |
| Crème Brûlée | 95 |
| mandlar och sorbet | |
| Kaffegodis | 55 |
| Osttallrik | 195 |
| med marmelad och knäckebröd | |

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-Viognier | 115 |
| 2022 | Chablis, Domaine Lucie Thiéblemont | 150 |
| 2021 | Sancerre Blanc "la Guiberte", Dom Alain Gueneau | 150 |
| 2022 | Weingut Weschler, Riesling Trocken | 135 |

ROSÉVIN

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

RÖTT VIN

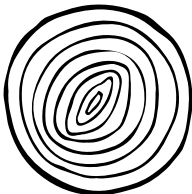
| | | |
|------|--|-----|
| 2020 | Saint Cosme, Côtes-du-Rhône Rouge | 115 |
| 2021 | Syrah "Les Gravieres", Julien Cécillon | 145 |
| 2021 | Blafränkisch "Johanneshöhe", Weingut Prieler | 145 |
| 2020 | Cabernet Sauvignon, Bodega Catena Zapata | 145 |

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



