

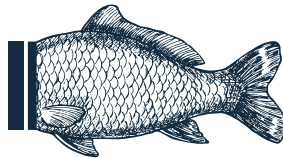


LITE MINDRE

- Dillchips** 175
löjrom, smetana, picklad lök,
dill & citron
- Svensk chark** 95
med levainbröd
- Gruyère frittters** 95
picklad lök, aioli & riven ost
- Boquerones** 85
levainbröd, dillfärskost
- Starke Oskar ölkorv** 75

FÖRRÄTT

- Liten råbiff** 155
svenskt nötkött, dijon, picklad jalapeño, rostad lök,
sojamajonnäs, dashi, krispiga nudlar, svamppulver, krasse
- Halv krispig getost** 149
sallad, senapsdressing, tomat, rödbetor,
krutonger & rostade frön
- Saltbakad rödbeta** 149
getostkräm, honungscrunch, pumpafrön & krasse



**KOCKENS
VAL**
3-RÄTTERS
475

VINPAKET
3 utvalda viner
360



OST

- Osttallrik** 195
marmelad & knäckebröd

- OSTRON -

45/st

1/2 dussin naturella ostron

195

Champagne

165 /glas



HUVUDRÄTT

- Rimmad & lättbakad lax** 285
färsipotatis, säsongens grönsaker, musselvelouté, stekt
kavring & ärtskott
- Stor råbiff** 275
svenskt nötkött, dijon, picklad jalapeño, rostad lök,
sojamajonnäs, dashi, krispiga nudlar, svamppulver, krasse
- Kycklingmacka** 265
friterat kycklinglår, picklad rödlök, krispsallat,
pargesandressing & smörstekt brioche
- Floras handrullade köttbullar** 205
gräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka

SNACKS

- Nocellara oliver** 55
- Floras nötblandning** 55



- Hel krispig getost** 205
sallad, senapsdressing, tomat, rödbetor,
krutonger & rostade frön

- Plat du jour** 195

DESSERT

- Marinerade jordgubbar** 110
muskovado, marconamandlar,
kaksmulor, gräddglass & maräng
- Crème brûlée** 95
mandel & säsongens sorbet
- Kaffegodis** 55





VIN

		GLS /BTL
BUBBEL		
2019	Cava, Miquel Pons Brut Natur Reserva	110 / 545
NV	Crémant "Arelinn", Rosé, Maison Bodet-Herold	145 / 695
NV	Champagne, Tristan Hyst, "Bord de Marne", Extra Brut	165 / 895

VITT VIN

2022	Els vinyerons, Lluerna, Xarel-lo	125 / 495
2023	Katarina Weschler, Riesling Trocken	145 / 625
2022	Clos de tue beuf, Vin blanc, Sauvignon blanc	145 / 535
2022	Franz Saumon, Vin de Frantz, Chenin blanc	155 / 745

ROSÉVIN

2022	Andi Knauss rosé, Pinot Noir, Lemberger Zweigelt	135 / 525
------	--	-----------

RÖTT VIN

2022	Els vinyerons "Saltamarti" Tempranillo	125 / 495
2021	Hugo F Obora, Julienàs, Gamay	155 / 745
2022	Domaine du Possible, Tout bu or not tout bu, Carignan noir, Syrah	145 / 625
2023	Arzillo P. Giccolli, Sangiovese	130 / 525



SÖDRA LARM

BAR ◯ BISTRO



@södralarm
hotelflora.se/södralarm

FATÖL

Budvar 40cl 5% - Tjeckien	85
Beerbliotek Pilsner 40cl 5,0% - Sverige	85
Mikkeller 40cl 4,6% - Danmark	98

FLASK/BURKÖL

Weihenstephaner Weissbier 50cl - Tyskland	95
Birra Moretti Lager, 33cl - Italien	65
O/O Brewing - Göteborg IPA 33 cl	95
Pale Ale 33cl	95
Beerbliotek - Göteborg American Pale Ale 33 cl	95
Suröl	95
Qvånum Annicas Lätta, Ale 33 cl, 2,8%	55

CIDER

Galipette 33cl 4,5% - Frankrike	75
------------------------------------	----

COCKTAILS

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

ALKOHOLFRITT

Källsjö bryggeri Sencha rosé, 750ml	355
Sencha rosé, 33cl	65
Oolong, 750ml	355
Oolong, 33cl	65
Törst bryggeri Törst Soda 33cl - hallon, fläder, lemonad	42
kola, sockerfri kola	
Södra Lappland, 33cl mousserande lingon	55
S:t Eriks glutenfri IPA 33cl	65

