



**SÖDRA LARM**

**BAR o BISTRO**



Est. 1993



Välkommen till vårt hem!

Genom åren har vi fått en trogen skara gäster  
och många goda vänner längs vägen.  
Det är något vi är både stolta och glada över.  
Lika stolta är vi över att vara ett oberoende hotell.  
Ett alternativ till det förväntade.  
Ett hem hemifrån.

HOTEL FLORA . SÖDRA LARM BAR & BISTRO . FLORA WORKSPACE

hotelflora.se

# APERITIF

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

# SNACKS

<b>Marinerade nocellara oliver</b> . . . . .	45
<b>Blandade nötter</b> . . . . .	55



## LITE MINDRE

Strut med ramslöksfärskost, sparris & friterad lök 65

Starke Oskar Ölkorv 75

Pommes med riven parmesan & rökt vitlöksmajonnäs 75

Kroket med Wrångebäcksost & rökt vitlöksmajonnäs 75

Friterad jordärtskocka, ostkräm, picklad lök & krasse 75

Svensk chark med krispigt surdegsbröd 95

Dillchips med löjrom, smetana, picklad lök & citron 170

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

### - OSTRON -

35/st

1/2 dussin naturella ostron

185

Champagne, La Varoce Extra Brut

150 /glas



# VARMRÄTT

**Svenskt lamm** ..... 295

potatispuré smaksatt med ramlök, grön sparris, spenat, schlottenlök, friterad vitlök & syrlig lammsky

**Kvällens fångst** ..... 295

vit sparris, syrad tomat, picklad gurka, inkokt potatis, kräftvelouté & citronverbena

**Råbiff** ..... 269

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

**Moule frites** ..... 265

blämusslor från Orust, vitt vin, grädde, schalottenlök, rökt vitlöksmajonnäs, serveras med parmesanpommes

**Blomkålsstek** ..... 245

rostad jordärtskockspuré, gremolata, rökta mandlar, serapta och senapskrasse

**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

<b>Osttallrik</b> .....	195
med marmelad och knäckebröd	
<b>Vispad mjölkchokladcrème</b> .....	100
salt kolakräm, jordnötskrokant, vaniljglass och Læsø salt	
<b>Crème Brûlée</b> .....	95
mandlar och sorbet	
<b>Kaffegodis</b> .....	55

## DESSERTVIN

85/glas



# KAFFE

<b>Bryggkaffe/Te</b> .....	35
<b>Enkel Espresso</b> .....	35
<b>Dubbel Espresso</b> .....	40
<b>Capuccino</b> .....	45
<b>Kaffe Latte</b> .....	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

		GLS/BTL
<b>BUBBEL</b>		
2019	Cava, Miquel Pons Brut Natur Reserva	110/545
NV	Crémant "Arelinn", Rosé, Maison Bodet-Herold	145/695
NV	Champagne, La Varoce Extra Brut	165/895

## VITT VIN

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

## ROSÉVIN

2022	Les vins Mont-val rosé, Grenache carignan	120/525
------	-------------------------------------------	---------

## RÖTT VIN

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



# FATÖL

Budvar	85
40cl 5,0% - Tjeckien	
Beerbliotek Pilsner	85
40cl 5,0% - Sverige	
Mikkeller	95
40cl 4,6% - Danmark	

# FLASKÖL

Weihenstephaner Weissbier	95
50cl - Tyskland	
Birra Moretti	65
33cl - Italien	
O/O Bryggeri, Göteborg	
IPA 33 cl	95
Pale Ale 33cl	95
Beerbliotek, Göteborg	
American Pale Ale 33 cl	85
Suröl 33cl	85
Qvånum	
Annicas Lätta 33cl, 2,8%	55



# CIDER

Galipette

33cl 4,5% - Frankrike

75

# ALKOHOLFRI TT

Källsjö bryggeri

Sencha rosé, 750ml

355

Källsjö bryggeri

Sencha rosé, 33cl

65

Källsjö bryggeri

Oolong, 750ml

355

Källsjö bryggeri

Oolong, 33cl

65

Törst bryggeri

Törst Soda 33cl - hallon, fläder, lemonad

38

S:t Eriks glutenfri IPA

60

# 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



