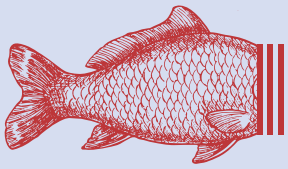
@sodralarm
hotelflora.se/sodralarm

SÖDRA LARM
BAR & BISTRO

Naturellt ostron
35:-/st

Löjrom
Med dagens tillbehör.

295:-



Burrata
Med körsbärstomater, rostad tomatjuice, citron, persilja, vitlök och grillat surdegsbröd.

155:-

Råbiff 255:-
Stor Råbiff på flank med dijonaise, äggula, hackad silverlök, kapris, senapspicklad rödbeta och krasse, pommes med riven parmesan.

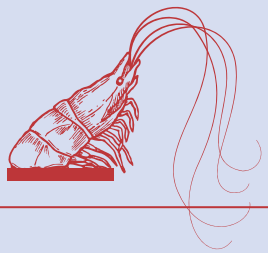
Liten råbiff (utan pommes). **145:-**

Tonfisk
Grillad tonfisk, gremolata dressing, tomater, romansallad, picklad jalapeno och friterad broccoli, grillat surdegs-bröd med vitlök och persilja.

265:-

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

255:-



Snacks

Nocellara oliver. **45:-**

Blandade nötter. **55:-**

Mangalicaskinka med grillat bröd. **145:-**

Pommes med riven parmesan och dijonaise. **80:-**

3 x Ostron
Ett grillat ostron med grillad smörsås och rotselleri.

Ett bakat ostron med gurka och citron.

Ett naturellt ostron med schalottenlöksvinigrette.

195:-

Dessert

Två stycken praliner. 55:-

Tre sorters ostar från David i Saluhallen. 145:-

Just nu

FÖRRÄTTER

Havskräftor på rågbröd med citron
och dillmajonnäs, kokt ägg, kapris,
citron och dill.

175 :-

VARMRÄTTER

Flankstek med oxsvansragu smak-
satt med grillad märg, rotselleripuré,
inkokt steklök, tagetes och lime.

325 :-

Bakad Piggvar med smörstekta kantareller,
grillad smörsås, regnbågsrom, tempura-
friterad broccoli och fänkålsdill.

375 :-

Saltbakad Selleri, kräm på rostad selleri,
stekta kantareller, rostade hasselnötter,
grillad romansallad och brynt smör
med persilja och citron.

225:-

DESSERTER

Smörstekt brödpudding med vanilj-
glass och rårörda hjortron.

125 :-

Varm mandelkaka med saltrostade
marconamandlar, rabarbersorbet,
citroncurd och citronverbena.

125 :-

SÖDRA LARM

BAR ◦ BISTRO

Mousserande

(Serveras per glas)

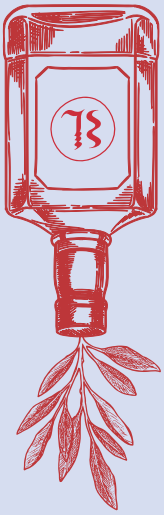
Cerro Cava Brut Organic
Xarello, Macabeo, Parellada 75 ml 100:-

CHAMPAGNE
Pommery Royal Brut
Chardonnay, pinot noir &
pinot meunier 75 ml 150:-

Pommery Apanage
Blanc de Blanc Chardonnay 170:-

Säsongens Drink

Fråga personalen!



Snacks

Nocellara oliver 45:-
Blandade nötter 55:-

DRINKAR

Spritz 125:-
Aperol/Fläder

Gin & Tonic 139:-
Gin, Fentimans Tonic

Dry Martini
Gin, Vermouth, Oliver
4 cl 139:-
6 cl 169:-

Pastis
4 cl 139:-
6 cl 169:-

Cocktails 159:-

French 75
Gin, Champagne, Citron

French Margarita
Tequila, Cointreau, Lime

Side car Cognac
Cointreau, citron

Negroni
Gin, Campari, Rosso

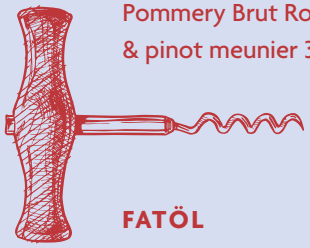
Paloma
Tequila, Bloodgrape, Lime

@sodralarm
hotelflora.se/sodralarm

SÖDRA LARM
BAR ⚬ BISTRO

Mousserande

Cerro Cava Brut Organic xarello, macabeo, parellada	100/490:-
Pommery Brut Royal chardonnay, pinot noir & pinot meunier	150/850:-
Pommery Apanage Blanc de Blanc – chardonnay	170/950:-
Pommery Brut Royal Rosé – pinot noir	990:-
Pommery Grand Cru - chardonnay pinot noir	1150:-
Pommery Cuvée Louise Brut Nature 2004 Chardonnay Pinot Noir	1850:-
Pommery Brut Royal – chardonnay, pinot noir & pinot meunier 1,5 L	1850:-
Pommery Brut Royal – chardonnay, pinot noir & pinot meunier 3 L	3950:-



FATÖL

Budvar 50cl 5% Tjeckien	75:-
Göteborgs Starkpilsner 50cl 5.7% – Sverige	80:-

FLASKÖL

Weihenstephaner Weissbier 50cl 5.4% Tyskland	80:-
Gallia Paris West IPA 33cl 6% – Frankrike	75:-
Gallia Paris Sauvages 33cl 8.1% – Frankrike	87:-
Birra Moretti 33cl 4.6% – Italien	60:-

CIDER

Galipette 33cl 4.5% Frankrike	70:-

Alkoholfritt

Oddbird Mousserande Italien	80/480:-
Weihenstephaner Weissbier 50cl 0.% Tyskland	65:-
GBG Pilsner alkoholfri 33cl 0.5% – Sverige	59:-
Kronenbourg Blanc 25cl 0.5% – Frankrike	30:-
Fritorps äpplemust 33cl Sverige	45:-
Rudenstams vitavinbärs-mousserande 33cl Sverige	45:-
Läsk	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:-
Arnaud Baillot Bourgogne – chardonnay	170/850:-
Marcel Hugg Riesling Grand Cru Kanzlerberg – riesling	890:-
Arnaud Baillot Bourgogne Montagny – chardonnay	990:-

ITALIEN

Alpi Retiche Bianco IGT – nebbiolo	130/590:-

SYDAFRIKA

Southern Right – sauvignon blanc	130/590:-
Hamilton Russell Vineyards – chardonnay	890:-

SPANIEN

Baloiro Godello – godello, jerez, donablanca	130/590:-

SÖDRA LARM
BAR & BISTRO

@sodralarm
hotelflora.se/sodralarm

Rött vin

FRANKRIKE

Saint Cosme Cote du Rhone, syrah	100/490:-
Arnaud Baillot Bourgogne, pinot noir	180/890:-
Saint Cosme Crozes Hermitage, syrah	200/950:-
Arnaud Baillot Beaune Montrevenots, pinot noir	950:-
Chateau de Saint Cosme Gigondas grenache, syrah, mourvèdre, cinsault	990:-
Arnaud Baillot Gevrey-Chambertin Vielles Vignes Pinot Noir	1050:-
Le Coteaux Shisteaux 1,5 L – genache	1100:-

ITALIEN

Chianti DOCG – donatella cinelli colombini	100/490:-
La Tense Sassella – nebbiolo	150/690:-
Sfursat Carlo Negri Sforzato – nebbiolo	990:-
Brunello do Montalcino, Donatella Cinelli Colombini Brunello di Montalcino DOCG sangiovese	1050:-
Sfursat 5 Stelle 1,5 L – nebbiolo	1990:-

SPANIEN

Baloiro Seleccion en Vina Crianza – mencia	180/890:-
La Capilla Vendimia Seleccionada – tempranillo	990:-

SYDAFRIKA

Hamilton Russell Vineyards – pinot noir	1050:-

USA

Nielson Santa Barbara – pinot noir	190/950:-

Kaffe

Bryggkaffe/Te	35:-
Enkel Espresso	36:-
Dubbel Espresso	40:-
Cappuccino	45:-
Kaffe Latte	45:-

Dessertvin

85:-