



# RESTAURANG SOFIA BY THE SEA

EST 2018  
#sofiabythesea  
@restaurangsofiabythesea

## STARTA MED

<b>Rabarber Sour</b> Gin, rabarber, lime, lingon	<b>135 kr</b>
<b>Fläder Vanilj</b> Fläder, vanilj, vodka, lime, tonic water	<b>135 kr</b>
<b>Liquor Spritz</b> Liquor 43, mousserande vin, apelsin	<b>135 kr</b>
<b>Mexico Mule</b> Tequila, Ginger beer, lime	<b>135 kr</b>
<b>Yuzu Syrén</b> Syrén, yuzu, äpple, gin	<b>135 kr</b>
<b>Sparkling Rabarber</b> Rabarber, Nozeco, lime	<b>85 kr</b>

## TRE RÄTTERS

<b>Bruschetta</b> Färskostpesto, kronärtskocka, lufttorkad skinka, parmesan.	
<b>Ryggbiff</b> Smörad Viken tomat, vårlök, dragonemulsion, potatiskaka med salvia, rödvinssås.	
<b>Blåbärscheesecake</b> Brynt vit choklad, karamell, kardeumma.	<b>515 kr</b>

## MOUSSERANDE

<b>Cava Ramiro Ecologico Brut</b>	<b>105 kr glas / 495 kr fl.</b>
<b>Prosecco Bolla Organic</b>	<b>105 kr glas / 495 kr fl.</b>
<b>Cremant de Bourgogne</b>	<b>135 kr glas / 655 kr fl.</b>
<b>Guldcula Brut Reservé</b>	<b>190 kr glas / 1 025 kr fl.</b>

## SMÅRÄTTER

<b>Gubbröra</b> Danskt rågröd, ansjovis, purjolöksolja, hyvlad rödlök. <i>Danish rye bread, anchovies, leek oil, shaved red onion.</i>	<b>159 kr</b>
<b>Oxcarpaccio</b> Vårlök, koriander, friterad vitlök, szechuanpeppar, inlagd chili, sojabakade pumpafrön. <i>Beef carpaccio, spring onion, coriander, fried garlic, Sichuan pepper, pickled chili, soy-baked pumpkin seeds.</i>	<b>185 kr</b>
<b>Bruschetta</b> Färskostpesto, kronärtskocka, lufttorkad skinka, parmesan. <i>Cream cheese pesto, artichoke, air-dried ham, Parmesan.</i>	<b>165 kr</b>
<b>Pilgrimsmussla</b> Grön sparris, citrussmör, parmesan, tryffel. <i>Scallop, green asparagus, citrus butter, Parmesan, truffle.</i>	<b>195 kr</b>

## BARNMENY

<b>Hamburgare</b> Ketchup, pommes frites. <i>Hamburger, ketchup, french fries.</i>	<b>95 kr</b>
<b>Köttbullar</b> Kokt potatis, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka. <i>Meatballs, boiled potato, cream sauce, lingon, pickled cucumber.</i>	<b>95 kr</b>
<b>Pannkakor</b> Sylt, grädde. Pancakes, jam, cream.	<b>95 kr</b>
<b>Vaniljglass</b> med chokladsås. <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce.</i>	<b>95 kr</b>

## VINKÄLLAREN

Vinälskare?  
På Sofia by The Sea har vi tre utbildade Sommelierer. Vi vågar nog sticka ut hakan med att vara ensamma om detta i staden. Och stolta! Det är säkert också så att vi har det förnämsta utbudet av viner. Så tveka inte att prata viner och alla typer av drycker med vår mycket kompetenta personal.

# À LA CARTE

## HUVUDRÄTTER

<b>Grillad tonfisk</b> Grillad broccolini, sparris, zucchini, grillad spetspaprika, mangosalsa, chimichurri. <i>Grilled tuna, grilled broccolini, asparagus, courgette, grilled pointed pepper, mango salsa, chimichurri.</i>	<b>299 kr</b>	<b>Ryggbiff</b> Smörad Viken tomat, vårlök, dragonemulsion, potatiskaka med salvia, rödvinssås. <i>Sirloin steak, buttered Viken tomato, spring onion, tarragon emulsion, potato cake with sage, red wine sauce.</i>	<b>305 kr</b>
<b>Socca</b> Ratatouille, västerbottenostkräm, dragonemulsion, ruccola. <i>Ratatouille, Västerbotten cheese cream, tarragon emulsion, rocket.</i>	<b>259 kr</b>	<b>Grillad pluma</b> Primörmorot, auberginepuré, vårlök, potatiskroket, timjanssky. <i>Grilled pluma, spring carrot, aubergine purée, spring onion, potato croquette, thyme jus.</i>	<b>265 kr</b>

## BISTRO

<b>Månadens Burgare</b> Smashed burger på högre, potato bun, jalapeño-majo, spetskål, picklad silverlök, avokado, tomat, ostkräm, pommes frites. <i>Smashed burger with chuck, potato bun, jalapeño mayo, pointed cabbage, pickled silver onion, avocado, tomato, cheese cream, French fries.</i>	<b>195 kr</b>	<b>Caesarsallad</b> Grana Padano, krutonger. Välj på majskykling & bacon eller räkor & ägg. <i>Caesar salad, Grana Padano, croutons, your choices of chicken &amp; bacon or shrimps &amp; egg</i>	<b>195 kr</b>
<b>Klassisk Burgare</b> Smashed burger på högre, potato bun, gruyereost, lollo rosso, hackad lök, saltgurka, hemmaslagen majonnäs, dijonsenap, egengjord ketchup, pommes frites. <i>Smashed burger made from chuck, potato bun, Gruyere cheese, lollo rosso lettuce, chopped onion, dill pickle, homemade mayonnaise, Dijon mustard, homemade ketchup, french fries.</i>	<b>195 kr</b>	<b>Kvällens husman</b> Fråga gärna vad som erbjuds ikväll. Serveras måndag till torsdag. <i>Tonights traditionally cooked meal, please ask your waiter, available monday to thursday.</i>	<b>175 kr</b>

Hamburgare på växtbaserat protein+ 25 kr.  
Det löser vi. [riktigt bra]  
*[Plant-based burger, we fix it + 25 kr]*

## DESSERT

<b>Blåbärscheesecake</b> Brynt vit choklad, karamell, kardeumma. <i>Blueberry cheesecake, browned white chocolate, caramel, cardamom.</i>	<b>120 kr</b>	<b>Ostbricka</b> Hemmagjord marmelad, Savarain, Kronblomster, Havsgus. <i>Cheese platter, homemade jam, Savarain, Kronblomster, Havsgus.</i>	<b>140 kr</b>
<b>Pistageglass</b> Mördegskaka, lemonscurd, jordgubbscrème, mörk choklad. <i>Pistachio ice cream, shortbread cookie, lemon curd, strawberry cream, dark chocolate.</i>	<b>120 kr</b>	<b>Praliner</b> Måsterliga praliner från choklad mästaren Jan Hedh. <i>Masterful pralines from chocolate master Jan Hedh.</i>	<b>35 kr/st</b>



Hos oss händer det alltid något.  
Följ oss på sociala medier så missar du inget.

