



# RESTAURANG SOFIA BY THE SEA

EST 2018  
#sofiabythesea  
@restaurangsofiabythesea

## STARTA MED

<b>Asian Apple</b> Absolut vodka, ginger beer, äppelmust, lime	135 kr
<b>Amaretto Sour</b> Amaretto, lime, apelsin, citron	135 kr
<b>Cinnamon Bubble</b> Whisky liquer, svartvinbär, kanel, cava	135 kr
<b>Lingon Hven Gin</b> Hven Organic gin, lingon, tonic	135 kr
<b>Negroni</b> Gin, Martini Rosso, Campari, apelsin	135 kr
<b>Bubbligt äpple</b> Äpple, nozecco	85 kr

## TRE RÄTTERS

<b>Tartar på nötinnanlår</b> Svampemulsion, jordärtskockspulver, gruyérecréme, bakade löklameller, enokisvamp.
<b>Entrecote på kalv</b> Ölbrässerad lök, haricots verts, sherryvinäger sky, friterad parmesan- och potatiskaka.
<b>Jordgubbsgelé</b> Rabarbersorbet, mjölkskum och friterad filodeg. <b>515 kr</b>

**Allergi**  
Berätta om din allergi  
så hjälper vi dig.

**Allergy**  
Tell us and we  
help you.

## VINKÄLLAREN

Vinälskare?  
På Sofia byThe 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 förfärligaste utbudet av viner. Så tveka inte att prata viner och alla typer av drycker med vår mycket kompetenta personal.

## MOUSSERANDE

<b>Cava Ramiro Ecologico Brut</b> 105 kr glas / 495 kr fl.
<b>Prosecco Bolla Organic</b> 105 kr glas / 495 kr fl.
<b>Cremant de Bourgogne</b> 135 kr glas / 655 kr fl.
<b>Guldkula Brut Réserve</b> 190 kr glas / 1025 kr fl.

## SMÅRÄTTAR

<b>Hjärtmusslor</b> greenshellmusslor, blåmusslor, wakame räkor, kombutång, buljong på röd curry & grönt te, miso. <i>Cockels, greenshell clams, mussels, wakame shrimps, kombu seaweed, broth on red curry &amp; green tea, miso.</i>	195 kr
<b>Gyoza</b> 2 sorter, fläsk, kanel, vitkål, chili, lime, palsternacka, morot. <i>2 kinds of Gyoza, pork, cinnamon, cabbage, chili, lime, parsnip, carrot.</i>	165 kr
<b>Tartar på nötinnanlår</b> Svampemulsion, jordärtskockspulver, gruyérecréme, bakade löklameller, enokisvamp.	185 kr

## BARNMENY

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

# À LA CARTE

## HUVUDRÄTTAR

<b>Picanha på kronhjort</b> 299 kr Fondant på gulbeta och rödbeta, grillad kronärtskocka, enbärssky, friterade morötter. <i>Picanha on deer, fondant on golden beet and beetroot, grilled artichoke, juniper gravy, fried carrots.</i>
<b>Bakad röding</b> 259 kr Avokado, sockerärtor, semibakad plommontomat, spräckt dill beurre blanc, forellrom. <i>Baked artic char, avocado, snow peas, semi baked tomatoes, cracked dill beurre blanc.</i>
<b>Kroppkaka med Karl-Johan svamp</b> 275 kr Ljummen svampkrämfärs, rotfruktschips, savoykål, brynt smör, råhyvlad svamp, lingon. <i>Traditional swedish potato dumpling, warm mushroom crème, savoy cabbage, browned butter, shaved mushroom, lingon.</i>

## BISTRO

<b>Månadens Burgare</b> 195 kr Smashed burger på högrev, potato bun, pepperoni, chili- och soltorkad tomatkräm, gruyereost, pustasallad, pommes frites. <i>Smashed burger made from chuck, potato bun, pepperoni, chili and sun-dried tomato cream, Gruyere cheese, gem lettuce, french fries.</i>
<b>Klassisk Burgare</b> 195 kr Smashed burger på högrev, potato bun, gruyereost, lollo rosso, hackad lök, saltgurka, hemmaslagen majonnäs, dijonsonenap, 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>
Hamburgare på växtbaserat protein+ 25 kr. Det löser vi. [riktigt bra] <i>[Plant-based burger, we fix it + 25 kr]</i>
• • •

## DESSERT

<b>Jordgubbsgelé</b> 120 kr Rabarbersorbet, mjölkskum och friterad filodeg. <i>Rhubarb sorbet, milk foam, and fried filo dough.</i>
<b>Ostbricka</b> 140 kr Savarin, kronblomster, manchego, pain d'epice, hjortron marmelad. <i>Cheese platter, savarin, kronblomster, manchego, pain d'epice, cloudberry marmelade.</i>
• • •
<b>Chokladpraliner</b> 35 kr/st Från chokladmästaren Jan Hedh, 3 olika smaker. <i>Chocolate truffles from Swedish chocolate maker Jan Hedh, 3 different flavours.</i>

<b>Hallonskum</b> 120 kr Kaffeglass, vitchoklad maräng, vallmoblad. <i>Raspberry foam, coffee ice cream, white chocolate meringue, poppy leaves.</i>
--

