



# RESTAURANG SOFIA BY THE SEA

EST 2018  
#sofiabythesea  
@restaurangsofiabythesea

## STARTA MED

<b>Tom Collins</b> Gin, citronjuice, sodavatten, sockerlag	<b>135 kr</b>
<b>Hven Blackcurrant Sour</b> Hven Blackcurrant vodka, citronjuice, sockerlag, äggvita	<b>135 kr</b>
<b>Pookie</b> Absolut Vodka Vattenmelon, sprite, limejuice, jordgubbspuré	<b>135 kr</b>
<b>Negroni</b> Gin, Martini Rosso, Campari	<b>135 kr</b>
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kahlúa, espresso	<b>165 kr</b>
<b>Rhubarb Dream (alkoholfri)</b> Färna Rabarberdryck, Nosecco, limejuice	<b>85 kr</b>

## TRE RÄTTERS

<b>Caprese</b> Mozzarella, tomat, basilika, oliver, lufttorkad skinka, balsamico, grillad kronärtskocka. <i>Petit Buisse, Chardonnay, Loire, Frankrike.</i>	
<b>Halstrad gös</b> Beurre blanc, spenat, rödlök, cocktailtomat, forellrom, dillslungad potatis. <i>Shadow Point, Chardonnay, Monterey.</i>	
<b>Passionsfrukts crème brûlée</b> Hallonsorbet och färska bär. <i>Soellner, Sweet Riesling, Österrike.</i>	
<b>525 kr. Med vinpaket 845 kr.</b>	

## MOUSSERANDE

<b>Delapierre Cava Tradición Brut</b>	<b>115 kr / 495 kr</b>
<b>Le Contesse Prosecco Treviso</b>	<b>115 kr / 495 kr</b>
<b>Etienne Dumont, Champagne Brut</b>	<b>190 kr / 1150 kr</b>
<b>Cremant de Bourgogne</b>	<b>135 kr / 655 kr</b>

## BISTRO

**Månadens Burgare** **215 kr**  
Smashed Burger, potato bun, chorizocrème, rökt sidfläsk, picklad rödlök, cheddarost, pommes frites.  
*Smashed Burger, potato bun, chorizo cream, smoked pork belly, pickled red onion, cheddar cheese, French fries.*

**Klassisk Burgare** **215kr**  
Smashed burger, potato bun, gruyereost, lollo rosso, hackad lök, saltgurka, hemmaslagen majonnäs, dijonsenap, egengjord ketchup, pommes frites.  
*Smashed burger, potato bun, Gruyere cheese, lollo rosso lettuce, chopped onion, pickle, homemade mayonnaise, Dijon mustard, homemade ketchup, french fries.*

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

**Caesarsallad** **199 kr**  
Romansallad, tomat, rödlök, parmesan, krutonger.  
Välj på majskykling & bacon eller räkor & ägg.  
*Caesar salad, romaine lettuce, tomato, red onion, parmesan, croutons, your choices of chicken & bacon or shrimps & egg.*

**Kvällens husman** **175 kr**  
Fråga gärna vad som erbjuds ikväll.  
Serveras måndag till torsdag.  
*Tonights traditionally cooked meal, please ask your waiter, available monday to thursday.*

## BARNMENY

**Hamburgare** **95 kr**  
Ketchup, pommes frites.  
*Hamburger, ketchup, french fries.*

**Köttbullar** **95 kr**  
Kokt potatis, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka.  
*Meatballs, boiled potato, cream sauce, lingon, pickled cucumber.*

**Pannkakor** **95 kr**  
Sylt, grädde.  
*Pancakes, jam, whipped cream.*

**Vaniljglass** **95 kr**  
Med chokladsås.  
*Vanilla ice cream with chocolate sauce.*

# À LA CARTE

## FÖRRÄTTER

**Oxtartar** **189 kr** **Cognacsglaserad hummerbisque** **175 kr**  
Japansk soja, shiitake, misoemulsion, ingefära, nachipäron, friterat rispapper.  
*Beef tartare Japanese soy, shiitake, miso emulsion, ginger, nashi pear, fried rice paper.*  
Räkchips, picklade rotfrukter.  
*Cognac-glazed lobster bisque with shrimp chips, pickled root vegetables.*

**Caprese** **169 kr** **Kräft- och laxtoast** **169 kr**  
Mozzarella, tomat, basilika, oliver, lufttorkad skinka, balsamico, grillad kronärtskocka.  
*Caprese Mozzarella, tomato, basil, olives, air-dried ham, balsamic, grilled artichoke.*  
Pepparrot, rödlök, chilisås, gurka, citron, dillolja, smörstekt brioche, friterade betor.  
*Crayfish and Salmon Toast, horseradish, red onion, chili sauce, cucumber, lemon, dill oil, butter-fried brioche, fried beets.*

## HUVUDRÄTTER

**Halstrad gös** **299 kr** **Vitlöksmarinerad lamminnerfilé** **289 kr**  
Beurre blanc, spenat, rödlök, cocktailtomat, forellrom, dillslungad potatis.  
*Seared Pike-Perch, beurre blanc, spinach, red onion, cocktail tomato, trout roe, dill-tossed potatoes.*  
Rostade gula och röda morötter, smörad citron & timjansky, rostad chorizo, potatiskaka.  
*Garlic-Marinated Lamb Tenderloin, roasted yellow and red carrots, buttered lemon thyme jus, roasted chorizo, potato cake.*

**Pepparstek på oxfilé** **329 kr** **Sockerärtsrisotto** **229 kr**  
Salladslök, korinter, cognacssky, jordärtskocks chips, potatisgratäng.  
*Pepper Steak of Beef Tenderloin, spring onion, currants, cognac jus, Jerusalem artichoke chips, potato gratin.*  
Timjanbakad körsbärstomat, friterad ostronskivling, ruccola, parmesan.  
*Sugar Snap Pea Risotto, thyme-baked cherry tomato, fried oyster mushrooms, arugula, parmesan.*

## DESSERT

**Passionsfrukts crème brûlée** **125 kr** **Ostbricka** **149 kr**  
Hallonsorbet och färska bär.  
*Passion Fruit Crème Brûlée with raspberry sorbet, fresh berries.*  
Tomat och vaniljmarmelad, Savarain, Kronblomster, Vesterhavssost, hemmagjord fröknäcke.  
*Cheese Plate with tomato and vanilla marmalade, Savarain, Kronblomster, North Sea Cheese, homemade seed crackers.*

**Choklad och Jordnötsbiskvi** **125 kr** **Praliner** **35 kr/st**  
Citron sorbet, bärcoulis.  
*Chocolate and peanut macaroon, lemon sorbet, berry coulis.*  
Mästerliga praliner från choklad mästaren Jan Hedh.  
*Masterful pralines from chocolate master Jan Hedh.*



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

