



Drinklista

DRINKAR

- Hot & Sour Pineapple** 129:-
BACARDI LIMON, ANANASPURÉ, CITRONJUICE & CHILI
- #Söders whiskey sour** 129:-
JIM BEAM, CITRONJUICE, SOCKERLAG, INGEFÄRA & CHILI
- Solero** 129:-
LIKÖR 43, MJÖLK & PASSIONSPURÉ
- Calippo** 129:-
FIREBALL, COLA & LIMEJUICE
- Strawberry Basil** 129:-
GIN, BASILIKÅ, JORDGUBBSPURÉ, CITRONJUICE & SODA
- Pepino** 149:-
HENDRICKS GIN, GURKA, LIMEJUICE, SOCKERLAG & CHAMPAGNE

GROGGAR

- Klassisk GT** 119:-
GIN, TONIC & CITRON
- Rom & Cola** 119:-
BACARDI CARTA ORO, COLA & LIME
- Redbull Vodka** 119:-
VODKA, REDBULL & LIME
- Vitryss** 119:-
VODKA, KAFFELIKÖR & MJÖLK
- Gin Russchian** 119:-
GIN, RUSSCHIAN & LIME

Dryckes meny

Alkoholfritt

Läsk.....	33cl	30:-
COCA COLA/COLA ZERO/FANTA/SPRITE		
Loka	33cl	25:-
NATURELL/CITRON		

ÖL & CIDER

Briska Päron 0,5%	33cl	45:-
Melleruds Pilsner 0,5%	33cl	45:-
Easy Rider Ipa 0,5 %.....	33cl	45:-
Alkoholfri drink.....		65:-

EFTER ÖNSKEMÅL



VIN

Spring Village (USA).....	49:-	189:-
ROTT VIN CABERNET SAUVIGNON		
Spring Village (USA).....	49:-	189:-
VITT VIN CHARDONNAY		
Codorniu Ecológica (SPA)	59:-	199:-
DE-ALCOHOLIZED CAVA		

Kaffe

Kaffe/Té.....		25:-
Espresso.....		29:-
Dubbel Espresso		35:-

Kaffedrinkar

Irish Coffe		139:-
JAMESON, FARINSOCKER, KAFFE & GRÄDDE		
Kaffe Karlsson.....		139:-
BAILEYS, APELSINLIKÖR, KAFFE & GRÄDDE		
Kaffe Baileys.....		139:-
BAILEYS, KAFFE & GRÄDDE		

Cider & Alköläsk

Briska Päron 4,5%.....	33cl	69:-
Briska Riesling & Persika 4,5%	33cl	74:-
Breezer Elderflower 4%	33cl	79:-

Fatöl

Norrlands Guld 5,3%	40cl	64:-
Melleruds Pilsner 4,8%	40cl	72:-

Flasköl

Mariestad 5,3%	50cl	78:-
Mariestad Continental 4,2%	33cl	65:-
Starobrno 5,0%	33cl	69:-
Daura Damm GLUTENFRI 5,4%	33cl	64:-
Sol 4,5%	33cl	69:-
Sothern Bulldog IPA 6,7%	33cl	84:-
Hazy Bulldog APA 5,7%.....	33cl	76:-
Brekeriet Pink Passion SURÖL 4,7%	33cl	99:-
Blue Moon Belgian White VETEÖL 5,4%	33cl	79:-

Hantverksbryggeriet

APA AMERICAN PALE ALE 5,0%	33cl	66:-
Söderhakets Lager OFILTERAD LAGER 5,6%	33cl	69:-
New Beginning IPA 6,5%	33cl	79:-
Fipa IPA 6,0%.....	33cl	82:-
Triple BELGISK TRIPPEL 10,0%	33cl	109:-
Q4 QUADRUPLE 11,5%	33cl	129:-

Vinlista

Rött



Art De France Rouge (FRA)	79:-	329:-
MERLOT & SYRAH		
Secret De Lunés Pinot Noir (FRA)	99:-	425:-
PINOT NOIR 100%		
Torre Del Falasco		
Valpolicella Ripasso (ITA).....	109:-	459:-
CORVINA 70%, RONDINELLA 30% (VEGAN)		
Côtes Du Rhône Artesis (FRA).....	109:-	459:-
GRENACHE 60%, SYRAH 35%		
& MOURVEDRE 5% (VEGAN)		
Ghost Pines Zinfandel (USA)	119:-	489:-
PETITE SIRAH & ZINFANDEL		
Barolo DOCG (ITA).....		695:-
NEBBIOLO 100%		

Vitt



Art De France (FRA)	79:-	329:-
CHARDONNAY & SAUVIGNON BLANC		
Pinot Grigio (ITA).....	89:-	365:-
PINOT GRIGIO 100% (VEGAN)		
Solitär Riesling Trocken (TYS)	99:-	419:-
RIESLING 100% (VEGAN)		
Chablis Cuveé LC La Séreine (FRA)	625:-	
CHARDONNAY 100%		
Sancerre Domaine des Brosses (FRA)	725:-	
SAUVIGNON BLANC 100%		

Rosé



Art De France (FRA)	79:-	329:-
GRENACHE & CINSAUT		

Bubbel



Prosecco Treviso (VEGAN)	85:-	495:-
Guldkula Champagne.....	125:-	799:-
Taittinger Brut Réserve		995:-
Taittinger Brut Vintage 2014	1	595:-

Avec PRISER PER CL

Whiskey

Famous Grouse	19:-
Jameson	19:-
Jim Beam.....	19:-
Highland Park 12yo	32:-
Laphroaig 10yo.....	35:-

Likör

Baileys.....	19:-
Fernet Branca.....	19:-
Branca Menta.....	19:-

Rum

Zacapa.....	32:-
Diplomatico.....	23:-

Örnigt

Grönstedts Monopol	28:-
Grappa di Brunello	30:-
Daron Fine Calvados.....	19:-

Shots



HotShot.....	95:-
Sour Fisk.....	57:- 95:-
Fisherman.....	57:- 95:-
Jägermeister	57:- 95:-
Minttu.....	57:- 95:-
Sambuca	57:- 95:-
Fireball	57:- 95:-

BRA KÄK – BRA HÄNG

Sides SMÅRÄTTER

POMMES 49:-

Serveras med #Söders dressing,
parmesan och persilja.

PLUGG 49:-

Smörslungad färskpotatis med vispat brynt smör,
örter & flingsalt.

VITLÖKSBRÖD 49:-

Färskostfyllt toastbröd med parmesan & persilja.
Serveras med aioli.

CHÈVREKROKETTER 69:-

Smaksatta med salladslök & chili.
Serveras med tryffelhonung & mynta.

SPARRIS 89:-

Grön sparris med gräslöksemulsion,
parmesan, brödmulor, örter & citron.

CEVICHE 89:-

En härlig fräsch blandning av räkor, mango,
gurka, färsk chili, limejuice & koriander.

SÖDERS RÄKRÖRA 99:-

En krämig räkröra med ingefära, pepparrot, lök, chili & örter.
Serveras på kavring.

#SÖDERS PLOCKTALLRIK 199:-

Två ostar, två charkuterier, oliver, baguette, aioli, röpta räkor,
tryffelhonung, knäckebröd & vattenmelon. Perfekt att dela på!

RÖKTA RÄKOR DAGSPRIS

160 gram rökta räkor. Serveras med baguette & aioli.

Fast Food MELLANRÄTTER

KLASSIKER-SLIDER 129:-

TVå högrevsburgare med cheddarcreme,
#Söders dressing, tomat, sallad, bacon & picklad lök.

HOT-SLIDER 129:-

TVå högrevsburgare med cheddarcreme, jalapenomajonnäs,
chili, tomat, sallad, bacon & picklad lök.

HALLOUMI-SLIDER 119:-

TVå sliders med friterad halloumi, jalapenomajonnäs, tomat,
sallad, picklad lök & teriyakiketchup.

KYCKLINGTACO 129:-

TVå tacos med pulled chicken, picklad lök, het kålsallad,
mangocreme, salladslök, sesamfrön & lime.

FISHTACO 129:-

TVå tacos med sotad röding, picklad lök, het kålsallad,
mangocreme, salladslök, sesamfrön & lime.

BRA KÄK – BRA HÄNG

Husman 2.0 STORA RÄTTER

RÄKSALLAD.....189:-

Räkor på en bätt av pak choy, morot, gurka, cocktailtomater, mango, salladslök, myntavinägrett, teriyakidressing & sesamkrisp. Serveras med jalapenomajonnäs.

TONFISKSALLAD.....199:-

Lätt sotad tonfisk serveras på en bätt av pak choy, morot, gurka, cocktailtomater, mango, salladslök, myntavinägrett, teriyakidressing & sesamkrisp.

KLASSISKA KÖTTBULLAR....189:-

Köttbullar gjorda på kalvfärs.
Serveras med färskpotatis, gräddsås, lingon & inlagd gurka.

VEGANSKA FÄRSBIFFAR.....189:-

Heta kryddiga veganska biffar. Serveras med ugnsbakad spetskål, misogrädde, rostad lök, örter & picklad lök.

DELUXE-MACKA RÄKOR.....189:-

Räkor, hemslagen majonnäs, kokt ägg, gurka, pepparrot, picklad lök, chiliolja. Serveras på sub-bröd.

DELUXE-MACKA OXFILÉ189:-

Stekt oxfilé, björnbärssylt, chevreost, vattenkrasse, gruyèreost, picklad lök & bacon. Serveras på sub-bröd.

HELSTEKT OXFILÉ289:-

Helstekt oxfilé, serveras med friterad smachad färskpotatis, bakad tomat, friterad grönkål & grönpepparsås. Toppas med riven parmesan.

RÖDING229:-

Smörstekt röding, serveras med stuvad kål, morötter & lök. Toppas med jalapenomajonnäs, forellrom, örter & lime.

Sötsaken

VANILJGLASS.....69:-

Vaniljglass med limemarinerad mango, mynta & kokos.

CITRONGRÄSPANNACOTTA.....75:-

Citrongräspannacotta toppad med bärkompott & rostad vitchoklad.

BROWNIE.....75:-

Chokladbrownie med kolasås och bärkompott.

SGROPPINO.....149:-

Citronsorbet mixad med vodka och prosecco. Toppad med mynta.