



@sodralarm
hotelflora.se/sodralarm

SÖDRA LARM



LUNCHKLUBBEN
lunch & work

VECKANS LUNCH

serveras mellan 11.30-14.30

MÅNDAG-ONSDAG

Helstekt fläskfilé 165

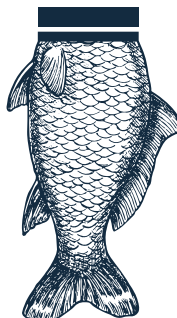
tomat- och löksallad | friterad potatis | rosmarinsky

Dagens fångst 175

glaserad savoykål | poatispuré | smörad skaldjurssky

Bakad rotselleri 155

hasselnötter | picklad fänkål | brynt soyasmör



TORSDAG-FREDAG

Långbakad kalvbog 165

morot | dill | vinägersky

Friterad fiskfilé 175

parmesanpomes | citron | örtaioli

Pommes Anna 155

tomat | zucchini | fetaost

OSTRON

45/st

1/2 dussin

195

Champagne

195/glas



LÅÅÅNGLUNCH

3-rätters 365

serveras mellan 11.30-14.30

Förrätt

Halv tomatisotto eller halv råbiff

Varmrätt

Veckans lunchrätt

Dessert

Crème brûlée

GÄSTERNAS

FAVORIT

Floras handgjorda köttbullar

Floras lingon

vår egna
lingondryck

270

À LA CARTE

MANDLAR & OLIVER

Rökta mandlar

55

Marcona mandlar

55

Nocellara oliver

55

SNACKS

Ostron med kökets tillbehör

45/st

Chips & dipp

smetana | stenbitsrom | gräslök

140

Gruyère friters

aioli | picklad jalapeño | parmesan

95

FÖRRÄTT

Halv Tomatisotto

ostronskivling | marinerade tomater | parmesan

155

Halv Råbiff

pepparrotskräm | picklade senapsfrön

krispig schalottenlök

155

HUVUDRÄTT

Hel råbiff med pomes

pepparrotskräm | picklade senapsfrön

275

krispig schalottenlök

Tomatisotto

ostronskivling | marinerade tomater | parmesan

245

Floras handgjorda köttbullar

potatispuré | pressgurka | råörda lingon | gräddsås

215



Veckans lunchvín 100kr

DESSERT

Hemmagjorda praliner

30/st

Kaffegodis

55

Crème Brûlée

125