



@sodralarm
hotelflora.se/sodralarm

SÖDRA LARM



LUNCHKLUBBEN
lunch & work

VECKANS LUNCH

175

serveras mellan 11.30-14.30

MÅNDAG-ONSDAG

Friterad kyckling

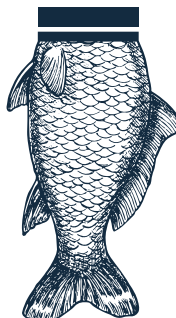
gouchujang glaze | mac'n cheese | rättikssallad

Eldad fiskfilé

musselvelouté | bakad purjolök | potatisstomp

Krispig polenta

tryffelemulsion | bakade tomater | baby gemsallad



TORSDAG-FREDAG

Carnitas på fläskkarré från Skövde

mjölkröd | chimichurri | coleslaw

Frasig fisktacos

gräslöksmajonnäs | salsa verde | syrad spetskål

Potatiscrème

variation på svamp | bakat ägg | picklad lök

OSTRON

45/st

1/2 dussin

195

Champagne

165/glas



LÅÅÅNGLUNCH

3-rätters 365

serveras mellan 11.30-14.30

Förrätt

Halv råbiff

Varmrätt

Veckans fisk

Dessert

Crème brûlée

GÄSTERNAS

FAVORIT

Floras handgjorda köttbullar

Södra Lappland
mousserande lingon
33cl alkoholfritt

270

À LA CARTE

MANDLAR & OLIVER

Rökta mandlar 55

Marcona mandlar 55

Marinerade nocellara oliver 55

SNACKS

Ostron med kökets tillbehör 45/st

Löjrom taco 135
syrad grädde | picklad lök | gräslök

Gruyère friters 95
chilidipp | picklad lök | riven ost

FÖRRÄTT

Svampkrokett 145
smörsås | rökt mandel | picklad lök

Halv Råbiff 155
Västerbottenost | brioche | dijon | lök | pepparrot

HUVUDRÄTT

Hel råbiff 275
Västerbottenost | brioche | dijon | lök | pepparrot

Krämig svamprisotto 255
karljohansvamp | tryffel | parmesan

Floras handgjorda köttbullar 215
potatispuré | pressgurka | råörda lingon | gräddsås



veckans lunchvín 100kr

DESSERT

Hemmagjorda praliner 30/st

Kaffegodis 55

Crème Brûlée 100