



# DRYCK & COCKTAILS

## TWISTED CLASSICS

185-

### Sovel Martini

Gin, Dry Sake, Soya, Oil Meat/Fish

### Asian 24

Yuzu Sake, Citrus, Chili, Bubbles

### Wasarita

Tequila, Cointreau, Lime, Apple Wasabi Peas, Soda, Seaweed Salt

### A New Word

Gin, Green Chartreuse, Maraschino, Lime, Thai Basil, Cucumber

### The Whisky Sour

Whisky, Golden Syrup, Lemon, Egg White, Bitters

### Samurai Espresso

Rum, Coffee Liquor, Brown Butter, Soya, Coconut, Espresso

### Old Banana Peel

Whisky, Banana, Peanuts, Bitters

## Alkoholfritt

Bubbelvatten

45-

Läsk

45-

Äppelmust

45-

Sovels Ginger Beer (spontanjäst)

55-

Alkoholfri drink

155-

## Pa fat

Birra Moretti

85-

Budvar

95-

Lagunitas IPA

95-

Bulmers Original Cider

85-

## Öl

Omnipollo Pilsner 4,8%

95-

Omnipollo Sundbyberg IPA 5,9%

105-

Omnipollo Tokyo IPA 5,4%

105-

Omnipollo Nebuchadnezzar dubbel IPA 8,5%

125-

Omnipollo Pleroma Dragon Fruit sour 6%

85-

TT Pilsner 4,5%

75-

Weihenstephaner Hefe 5,4%

105-

## Alkoholfri öl & Cider

S:t Eriks lager 0,5%

75-

Omnipollo Zodiak IPA 0,3%

75-

Omnipollo Coffee Stout 0,3%

85-

Galipette 0%

80-

Äppelcider 37,5cl

95-

Alkoholfritt bubbel

95-



## LITE ATT BÖRJA MED



Dagens chark	75-
Pata Negra	125-
Dagens ost	75-
Sardeller på toast	75-
Grillad Vannamei-räka	125-
Sashimi	150g 175- 250g 275-
Burratino m rostad tomat o vitlökskrisp	195-
Friterad kronärtskocka	45-
Marinerade grönsaker	125-
Sovels korv	75-/st
Husets tartar	155-
<b>Ssäm</b>	45-
Oxfilé, Kyckling, Lax teryaki, Friterad ostronskivling	



## ALLTID på SOVEL



<b>Caesarsallad</b>	
Kyckling, Halloumi	275-
Secreto, Vannameiräkor	325-
Steak sandwich med bacon och pommes	295-
Kamben från Rocklunda m majsolv, cole slaw o pommes	295-
Gula fisk och skaldjursgrytan m chiliaioli o vitlöksbröd	295-
Oxfilépasta m oxfilé, skogssvamp, grädde	325-
Grillad kyckling m 3 valfria tillbehör	295-

# KÖTT

Du väljer 3 tillbehör

Vi vill alltid servera det bästa svenska kött som det går att få tag i. Vi köper kött från små gårdar och små slakterier. Det svenska köttet vi serverar kommer från gräsätande frigaende djur.

<b>SVERIGE (SMÅ GÅRDAR)</b>	<b>200g</b>	<b>300g</b>	<b>400g</b>	<b>500g</b>
HÖGREVSHJÄRTA-hängmörad	295-	335-	375-	415-
FLANK-hängmörad	345-	405-	465-	525-
FLAP-hängmörad	345-	405-	465-	525-
BIFF-hängmörad	475-	565-	655-	745-
ENTRECÔTE-hängmörad	475-	565-	655-	745-
OXFILÉ-hängmörad	565-	675-	785-	895-
LAMMRACKS	415-	485-	555-	625-
LAMMFILE	475-	565-	655-	745-
<b>USA ELLER AUSTRALIEN (BLACK ANGUS)</b>				
FLANK	385-	465-	545-	625-
FLAP	385-	465-	545-	625-
BIFF	475-	565-	655-	745-
ENTRECÔTE	495-	595-	695-	795-
<b>BLANDAT KÖTT</b>				
OXFILÉ-ohängd (Sverige)	475-	565-	655-	745-
GÖDKALV-ENTRECÔTE (Holland)	365-	435-	505-	575-
IBERICO SECRETO (Spanien)	365-	435-	505-	575-
IBERICO-RACK (Spanien)	365-	435-	505-	575-
WAGYÛ-BIFF (Kagoshima, Japan)	1035-	1485-	1935-	2385-
KOBE-BIFF (Hyōgo, Japan)	1935-	2835-	3735-	4635-

## KÖTTOTEKET

Var köttprovning där utgångspunkten är vad fodret gör för köttets färg, smak och textur. Ni provar 5 styckdetaljer (ca 450g per person) som vi serverar med 5 olika tillbehör med obegränsad påfyllning av tillbehören.

BOKA för minst 6 personer 1395- per person

## HAMBURGARE

Du väljer 3 tillbehör

200g svensk högrev och bringa som vi skär, maler och formar här i huset.

Serveras på brioche med ost. Grönt och dressing vid sidan av... psst... vi har gluten- och mjölkfritt bröd.

### På våra gästers begäran:

Hamburgaren 4:1 200g	275-	Halloumiburgare	275-
Dubbelsovla 400g	355-	Friterad ostronskivling	275-

## VEGAN

Bönchili m avokadoröra, salsa, kikärtsröra, sallad o tortilla (15 sorters chili)

275-

Grillade grönsaker m 3 valfria tillbehör

295-

## TILL DE SMÅ

(12 år och yngre)

Hamburgare 100g m ost och valfri kolhydrat	125-	Barnbiff 100g m 2 valfria tillbehör	175-
Halloumiburgare m valfri kolhydrat	125-	Oxfilepasta m parmesan	150-

## TILLBEHÖR

### KOLHYDRATER

POMMES FRITES

BAKAD POTATIS

FRITERAD BAKPOTATIS

POTATISGRATÄNG

MAJSKOLV

VITLÖKSBRÖD

OSTGRATINERADE NACHOS

### SALLADER

BLANDAD SALLAD

FETASALLAD

CAESARSALLAD

TOMATSALLAD

### NYTT PÅ MENYN

FRITERAD OSTRONSKIVLING

GRILLADE GRÖNSAKER

TOUM

### SÅSER/RÖROR

BEARNAISE m smör

BEARNAISE utan smör

CHILIBEARNAISE

CHILIBACONBEA

SKOGSSVAMPSÅS

GRÖNPEPPARSÅS

AVOKADORÖRA

SALSA

TZATZIKI

KIKÄRTSRÖRA

MOJO ROJO (SPANSK PAPRIKARÖRA)

ÖRTSMÖR (7 FÄRSKA ÖRTER)

VITLÖKSSMÖR

CHÈVRESMÖR

CHIMICHURRI

COLE SLAW

XO-SÅS

CHILIAIOLI

VEGANCHILIAIOLI

BACON?

\* OM DU VILL HA FLER TILLBEHÖR ÄN DE SOM INGÅR KOSTAR DET 45:-/ST.



## DESSERTER



Citrontiramisu	95-
Cheesecake	95-
Smulpann med blåbär eller hallon serveras med vaniljglass	95-
Sticky Toffee Pudding	110-
Chokladkolumms m vispgrädde och jordgubbar	95-
Vaniljglass och Jordgubbar	125-
Chokladboll, Cremino nougat	15-
Bumlingar (ljus eller mörk)	20-

### Glass i strut eller bägare

**Vara smaker:** Vanilj, mörk choklad, hasselnöt, saltlakrits

Sorbet: citron, hallon

Glass eller sorbet: 1 kula 40-, 2 kulor 65-, 3 kulor 90-

### Milkshake

Vi gör var Milkshake på 3 kulor glass eller sorbet och mjölk, det finns havremjolk, du väljer smak efter behag

95-

### Kaffe/Te

Vårt kaffe är rostat av David Haugaard

Bryggkaffe	35-
Dubbel espresso	40-
Finkaffe	50-
Te - välj från dagens tebricka från La Via del Tè	35-



# SPRIT

Pris per cl



## Vodka

Gotlands Ginfabrik  
Stockholms Bränneri Vodka  
Absolut Elyx  
Purity Connoisseur

## Gin

Gotlands Ginfabrik Dry Gin  
Gotlands Ginfabrik Pink Gin  
Stockholms Bränneri Dry Gin  
Stockholms Bränneri Pink Gin  
Stockholms Bränneri Oak Gin  
Stockholms Bränneri Navy Gin  
Hendricks Gin  
Hendricks Neptunia  
Hendricks Grand Cabernet  
Gunpowder

## Tequila & Mezcal

Ocho Blanco  
Del maguey vida  
Arette Blanco  
Arette Reposa  
Jose Juervo Reserva la Familia

## Grappa & Pisco

Sarpa di Poli  
El gobernador Reservado

## Rom & Cachaça

25- Havanna Anejo 3 anos 25-  
35- Havanna especial 30-  
40- Havanna 7 30-  
40- Diplomatico Reserva 35-  
Zacapa 23 40-  
Goosling Black Seal 40-  
25- Sagatiba 35-

## American Whiskey

30- Wild Turkey 81 25-  
30- Wild Turkey 101 30-  
30- Wild Turkey Rye 35-  
35- Buffalo Trace 35-  
40- Woodford Reserve 40-

## Irish Whiskey

40- Jameson Black Barrel 25-  
Tullamore Dew XO 35-  
25- Redbreast 12 45-  
30-

## Scotch Whisky

40- Glenn Fiddich 12 35-  
75- Glenn Fiddich 15 40-  
Glenn Fiddich 18 45-  
Glenn Fiddich 21 50-  
35- Balvenie Double Wood 12 40-  
35- Balvanie Carribbean Cask 14 45-  
Balvanie Portwood 21 50-  
Monkey Shoulder 35-  
Lagavulin 16 45-  
Laproaigh 10 35-

det ska vara gott att äta

Sovel mat & galenskap

godaste kycklingen-fransk svartkyckling

Köttfrossa... KÖTTOTEKET

bra ravaror är grunden till god mat

svenskt kött smakar bäst

dekadens på hög nivå är att skära Kobe-högre till Hamburgare

svenskt kött smakar mest

mätta barn är glada barn

smaka-på-Kobe

# Sovel

Flank eller Flap

08-641 81 50 / [www.sovelse](http://www.sovelse)

Flap eller Flank

en halvdan entrecôte är alltid godare än en halvdan biff...  
MEN en hallkäften biff slår allt

1 hamburgare som väger 1 kg... galet

mormor sa: du får inte bara äta sovel du måste ta säs och potatis också

det kan aldrig bli för mycket sovel

Varför är Sovel oxfile på lunchen så bra?

Vaniljmilkshake m Strega och baconströssel

Kan man verkligen äta grillad Högre?

varför samlas alla där här?