

Sovel

ENGLISH MENU



För information om allergener, vänligen fråga personalen

For information about allergens, please ask our staff

DRYCK

Signatures

Midas 5

Gin, Grapefrukt, Rabarber, Fläder och Lingon
135-

Amaretto Sour 2.0

Amaretto, Cointreau, Kokos, Äppeljuice, Honung/Mandelskum
185-

Aviatik

Gin, Violette, Mandel, Blåbär, Citron
185-

Classics

185-

Amaretto Sour

Amaretto, Citron, Socker, Äggvita

Negroni

Gin, Campari, Söt Vermouth

Daiquiri

Plantation 3-star, Lime, Socker

Old Fashioned

Makers Mark, Lönnsirap, Bitters

Whiskey Sour

Bulleit Bourbon, Citron, Socker, Bitters

Aviation

Gin, Violette, Maraschino, Citron

Alkoholfritt

Bubbelvatten	45-
Läsk	45-
Äppelmust	45-
Sovels Ginger Beer (spontanjäst)	55-
Alkoholfri drink	95-

Pa fat

Birra Moretti	85-
Budvar	95-
Lagunitas IPA	95-
Bulmers Original Cider	85-

Öl

Omnipollo Pilsner 4,8% (glutenfri)	95-
Omnipollo Sundbyberg IPA 5,9%	105-
Omnipollo Tokyo IPA 5,4%	105-
Omnipollo Nebuchadnezzar dubbel IPA 8,5%	125-
Weihenstephaner Hefe 5,4%	105-

Alkoholfri öl & Cider

Alkoholfri lager	75-
Alkoholfri IPA	75-
Galipette	80-
Äppelcider 37,5cl	95-
Alkoholfritt bubbel	95-



LITE ATT BÖRJA MED



Dagens ost	75-
Dagens chark	75-
Pata Negra	125-
Sardeller på toast	75-
Grillad Vannamei-räka	125-
Sashimi	150g 175- 250g 275-
Burrata m rostad tomat o vitlökskrisp	195-
Friterad kronärtskocka	45-
Ostgratinerade nachos m avokadoröra o salsa	110-
Sovels korv	75-/st
Kalv m parmesan o sherry, fläsk m fänkål o chili, ankthai korv	
Husets tartar	155-
Ssäm	45-/st
Oxfile, Kyckling, Lax teryaki, Friterad ostronskivling	



ALLTID på SOVEL



Caesarsallad	
Kyckling, Halloumi	275-
Secreto, Vannameiräkor	325-
Steak sandwich med bacon, cole slaw och pommes	295-
Kamben från Rocklunda m majsolv, cole slaw o pommes	295-
Gula fisk och skaldjursgrytan m chiliaioli o vitlöksbröd	295-
Oxfilepasta m oxfile, 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.

SVERIGE (SMÅ GÅRDAR)	200g	300g	400g	500g
HÖGREVSHJÄRTA-hängmörad	295-	375-	455-	535-
FLANK-hängmörad	345-	450-	555-	660-
BIFF-hängmörad	475-	645-	815-	985-
ENTRECÔTE-hängmörad	475-	645-	815-	985-
OXFILÉ-hängmörad	565-	780-	995-	1210-
LAMMRACKS	415-	555-	695-	835-
LAMMFILÉ	475-	645-	815-	985-
USA (BLACK ANGUS)				
FLANK	385-	510-	635-	760-
FLAP	385-	510-	635-	760-
BIFF	475-	645-	815-	985-
ENTRECÔTE	N/A	675-	855-	1035-
BLANDAT KÖTT				
GÖDKALV-ENTRECÔTE (Holland)	365-	480-	595-	710-
IBERICO SECRETO BELLOTA (Spanien)	365-	480-	595-	710-
IBERICO-RACK (Spanien)	365-	480-	595-	710-
WAGYÜ-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.

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

FRITERAD BAKPOTATIS

POTATISGRATÄNG

MAJSKOLV

VITLÖKSBRÖD

OSTGRATINERADE NACHOS

GRÖNT

FETASALLAD

CAESARSALLAD

TOMATSALLAD

BLANDAD SALLAD

GRILLADE GRÖNSAKER

FRITERAD OSTRONSKIVLING

SÅSER/RÖROR

KLASSISK BEARNAISE

BEARNAISE (mjölkfri)

CHILIBEARNAISE

CHILIBACONBEA

SKOGSSVAMPSÅS

GRÖNPEPPARSÅS

AVOKADORÖRA

SALSA

TZATZIKI

KIKÄRTSRÖRA

MOJO ROJO

ÖRTSMÖR

VITLÖKSSMÖR

CHIMICHURRI

COLE SLAW

XO-SÅS

CHILIAIOLI

BACON

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



DESSERTER



Citrontiramisu	95-
Cheesecake	95-
Smulpaj blåbär eller hallon serveras med vaniljglass	95-
Sticky Toffee Pudding	110-
Chokladkolamums m vispgrädde och jordgubbar	95-
Vaniljglass m jordgubbar	125-
Chokladboll	15-
Cremino nougat	15-

Glass eller sorbet

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

Sorbet: citron, hallon

1 Kula 40-, 2 Kulor 65-, 3 Kulor 90-

Milkshake

Vi gör vår 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-

Kaffedrinkar

Espresso Martini	185-
Irish Coffee	185-

Dessertvin (8cl)

2019 Brännlands Iscider <i>Västerbotten, Sverige</i>	125-
Quinta do Vallado 10y Tawny Port <i>Douro, Portugal</i>	125-



SPRIT



Pris per cl

Cognac & Armangac

Delamain	50-
Grönstedts VS	30-
Grönstedts VSOP	30-
Grönstedts XO	50-
Janneau Armangac	40-
Pierre Ferrand Ambré 1er Cru	45-
Pierre Ferrand Sélection des Anges	80-

Calvados

Boulard Grand Solage	30-
Boulard XO	45-

Grappa & Orujo

Pazo Pondal	45-
Castello Giocondo	55-
Luce Invecchiata	50-

Rom

Angostura 1787	55-
Diplomatico Mantuano	25-
Diplomatico Reserva Exclusiva	45-
Flor de Cana 12y	45-
Flor de Cana 18y	50-
Plantation O.F.T.D	40-
Plantation Sealander	35-
Plantation XO	50-
Ron Zacapa Centenario 23	50-

Vodka

Absolut Elyx	45-
Grey Goose	45-

Scottish Single Malt Whisky

Ardbeg 10y	45-
Bowmore 12y	50-
Bunnahabin Moine	35-
Talisker 10	45-
Lagavulin 16	55-

Speyside

Balvenie Double Wood 12y	45-
Balvenie Caribbean Cask 14y	55-
Balvenie Portwood 21y	105-
Balvenie Week of Peat 14y	60-
Glenfiddich Special Reserve 12y	35-
Glenfiddich Solera 15y	45-
Glenfiddich Ancient Reserve 18y	55-
Glenfiddich IPA	45-
Dalwhinnie	50-
Aberlour	35-

Lowland

Glenkinchie 12y	40-
-----------------	-----

Highland

Old Pulteney 12y	35-
Singelton 12y	40-

Scottish Blended Whisky

Chivas Regal 18y	50-
Johnnie Walker Red Lable	25-
Johnnie Walker Black Lable	35-
Shackleton	35-

Irish Whiskey

Jameson	25-
Jameson Black Barrel	35-
Tullamore D.E.W.	25-
Tullamore D.E.W XO Rum Cask	30-
Tullamore D.E.W 12y	35-
Roe & Co	35-
Red breast	60-

Bourbon

Bulleit Bourbon	35-
Makers Mark	35-
Woodford Reserve	35-

Övrig Whisky

Abasolo Corn Whisky (Mexico)	40-
Kyrö Rye Malt Whiskey (Finland)	50-
Suntory Kakubin (Japan)	30-

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

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?