

Sovel

ENGLISH MENU



För information om allergener, vänligen fråga personalen

For information about allergens, please ask our staff

Cocktails & dryck

Signaturer

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-

Klassiker

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 cocktail	110-

Alkoholfri öl & Cider

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

Öl & Cider

St Eriks Lager 5%	85-
Budvar 5%	95-
Lagunitas IPA 6,2%	95-
Omnipollo Pilsner 4,8% (glutenfri)	105-
Omnipollo Tokyo IPA 5,4%	105-
Omnipollo Nebuchadnezzar dubbel IPA 8,5%	135-
Weihenstephaner Hefe 5,4%	105-
Cidrae 4%	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	55-
Ostgratinerade nachos m avokadoröra o salsa	120-
Sovels korv	75-/st
Kalv m parmesan o sherry, fläsk m fänkål o chili, ankthaiakorv	
Husets tartar	155-
Ssäm	55-/st
Oxfile, Kyckling, Lax teryaki, Friterad ostronskivling	

Klassiker

Caesarsallad	
Kyckling eller Halloumi	275-
Secreto eller Vannameiräkor	325-
Steak sandwich m bacon o pommes	295-
Kamben m majsolv o pommes	295-
Gula fisk- och skaldjursgrytan m chilialoli o vitlöksbröd	295-
Oxfilepasta m oxfile, skogssvamp, grädde	325-
Grillad kyckling m 3 valfria tillbehör	295-

Till de små

(12 år och yngre)

Hamburgare 100g m ost och pommes	125-	Barnbiff 100g m pommes o bea	175-
Halloumiburgare m pommes	125-	Oxfilepasta m parmesan	150-

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
Högrevhjärta	295-	375-	455-	535-
Flank	345-	450-	555-	660-
Biff	475-	645-	815-	985-
Entrecôte	475-	645-	815-	985-
Oxfile	565-	780-	995-	1210-
Lammracks	415-	555-	695-	835-
Lammfile	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				
Gödkalvsentrecôte (Holland)	365-	480-	595-	710-
Iberico Secreto Bellota (Spanien)	365-	480-	595-	710-
Ibericorack (Spanien)	365-	480-	595-	710-
Wagyübiff(Kagoshima, Japan)	1035-	1485-	1935-	2385-
Kobebiff (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.

Hamburgaren 4.1 200g	275-	Halloumiburgare	275-
Dubbelsovla 400g	355-	Friterad ostronskivling	275-

Vegan

Bönchili m avokadoröra, salsa, kikärtsröra, sallad o tortilla	275-
Grillade grönsaker m 3 valfria tillbehör	295-

Tillbehör

Kolhydrater	Såser/röror
Pommes frites	Klassisk bearnaise
Friterad bakpotatis	Bearnaise (mjölkfri)
Potatisgratäng	Chilibearnaise
	Chilibaconbea
Majskolv	
Vitlöksbröd	Skogssvampsås
Ostgratinerade nachos	Grönpepparsås
	XO-sås
Grönt	
Fetasallad	Avokadoröra
Caesarsallad	Salsa
Tomatsallad	Kikärtsröra
Blandad sallad	Mojo rojo
	Chimichurri
Grillade grönsaker	Chiliaioli
Friterad ostronskivling	
	Örtsmör
	Vitlökssmör

* Extra tillbehör 45:-/ST.

Dessert

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

Välj upp till 3 smaker

95-

Kaffe

Vårt kaffe är rostat av David Haugaard

Bryggkaffe	35-
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-

Likör (30-/ cl)

Kahlua, Baileys, Limoncello, Frangelico, DOM, Strega

Sprit

Pris per cl

Cognac

Grönstedts VS	30-
Grönstedts VSOP	30-
Grönstedts XO	50-
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-
Castelgiocondo	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

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-
Old Pulteney 21y	95-
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-
Red breast	60-

Bourbon

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

Övrig Whisky

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.se

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?