

Vi skakar, mixar eller rör det du vill ha!!!

SOVELS ALKOHOLFRIA (serveras också med alkohol)

Sura äpplen	95-	(+5 cl Vodka	165-)
Blå och sur	95-	(+5 cl Gin	165-)
Citron-trio	95-	(+5 cl Vodka	165-)
Röd Citron	95-	(+5 cl Gin	165-)
Sommardröm	95-	(+5 cl Tequila	165-)
Jordgubb-mynta	95-	(+5 cl Rom	165-)

DRINKAR 5cl

Strawberry Mojito, Mango Daiquiri, Elderflower Collins, Beach Party, Amaretto Sour, Cosmopolitan, Gin Fizz, Clover Club, Moscow mule, Dark and Stormy, Old Fashioned, Espresso Martini 165-

BUBBLIGA DRINKAR m mousserande vin

Persika, Passion, Jordgubb, Fläder, Ingefära 120-

VODKA

Absolut
Absolut Citron, Absolut Lime, Motörhead
Grey Goose

/cl

20-

25-

35-

GIN

Larios
Beefeater
Tanqueray, Citadelle
Monkey 47, Kozue (jpn)

/cl

15-

20-

25-

30-

ROM

Plantation 3, Bacardi Limon, Havana Club
Plantation Barbados, Plantation Trinidad, Kraken
Plantation Grand Reserve
Plantation 20 anniversary

15-

25-

30-

35-

TEQUILA

Cazcabel, Cazcabel Reposado

15-

BRANDY/COGNAC

Grönstedt 3 stjärnor
Grönstedt Monopole, Pierre Ferrand Cru

20-

25-

CALVADOS/GRAPPA

Calvados Boulard
Castel Giocondo, LUCE

25-

35-

SNAPS

Skane, Hallands fläder, Bäska droppar,
OP Anderson, Minttu blandade smaker

15-

WHISKEY

Famous Grouse
Jameson, Wild Turkey bourbon,
Wild Turkey Rye
Jack Daniels
Shackleton blended
Aberlour 12 år
Chivas Regal 18 år

15-

20-

25-

30-

40-

BITTER

Fernet Branca, Jägermeister,
Gammeldansk, Gotlands Bittar

15-

STARKVIN

Martini Bianco/Rosso/Dry, Campari,
Aperol, Peter Heering, Bristol Cream
Brännlands Iscider

10-

15-

DRYCKER

Alkoholfritt

Loka, Loka Citron, Mjök	30-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Fanta Lemon	40-
Äppelmust, Päronmust	40-
Schweppes Ginger Ale, Russian, Tonic, Soda	35-
Ramune Yuzu, Lychee, Vattenmelon, Jordgubb, Melon, Apelsin	40-
Färskpressad apelsinjuice, Sovels Ginger Beer (spontanjäst)	45-
Äppelcider 37,5cl	95-

Flasköl

Mariestad 5,3% 50cl	
Paulaner Weisse Bier 5,5% 50cl	
Sol 4,5%	
Krusovice 5%	
Nomada Petricor IPA Glutenfri 6%	
Daura Damm lager Glutenfri 5,4%	
Founders All day IPA 4,7%	
Founders Centennial IPA 7,2%	
Founder Dirty Bastard Scotch Ale 8,5%	
Founders Porter 6,5%	
Founders Breakfast Stout 8,3%	
Omnipollo Levon Pale Ale 6,5%	
Omnipollo Fantom Hazy IPA 6,1%	
Omnipollo Nebuchadhezzar dubbel IPA 8,5%	
Omnipollo Zodiak IPA 6,2%	
Omnipollo Maz DDH Pale Ale 5,6%	
Oud Beersel Framboise spontanjäst 5%	
Oud Beersel Oude Kriek spontanjäst 6%	
St. Bernadus Wit vete 5,5%	
St. Bernadus Belgian Triple 8%	
St. Bernadus Prior 8 Belgian double 8%	
St. Bernadus Abt 12 Belgian quadrupel 10%	

Lättöl & Alkoholfri öl

85-	Gränges lättöl 2,1%	30-
110-	Mellerud EKO 0,5%	45-
75-	Ship full of IPA 0,0%	45-
75-	Easyrider Bulldog IPA 0,4%	45-
100-	Omnipollo Zodiak IPA 0,3%	70-
75-	Omnipollo Konx Pale Ale 0,3%	70-
	Galipette	75-

Fatöl

110-	Mellerud EKO 4,8%	75-
105-	Sleepy Bulldog, Pale Ale 4,8%	95-
115-	Ship full of IPA 5,8%	95-

Japansk öl

85-	YO-HO Indo no Aooni IPA 7%	135-
125-	YO-HO Suiyoubi No Neko Vete 5%	125-
95-	YO-HO Yona Yona Pale Ale 5,5%	125-
85-	YO-HO Tokyo Black Porter 5%	125-

Cider

155-	Galipette 4%	95-
155-	Briska rosé 4%	75-
90-	Briska Fläder 4,5%	75-

Sake

110-	Karatamba 10cl	95-
110-	Yamato Shizuku (Yamahai Junmai) 10cl	105-
125-	Garyuba (Junmai Ginjo Genshu) 10cl	125-
	Yuzushu 10cl	95-
	Useshu-Plommon 10cl	95-



VIN



BUBBEL & CHAMPAGNE

	glas (15cl)	flaska
Cava Ramiro Eco Brut Chardonnay, Macabeo, Aragonien Spanien	95-	395-
Cava Ramiro Rosado Garnacha, Aragonien Spanien	95-	395-
Crémant de Bourgogne Blanc de blanc Brut 100% Chardonnay, Bourgogne Frankrike	120-	550-
Gusbourne Blanc de blanc Brut 100% Chardonnay, Kent England		1050-
Philipponnat Blanc de noir Extra brut 100% Pinot noir, Bourgogne Frankrike		1250-
Philliponnat Blanc de blanc Extra brut 100% Chardonnay, Bourgogne Frankrike		1350-

VITT VIN

	glas (15cl)	flaska
Lätt & glatt		
AP vino bianco Garganega, Trebbiano mm Venetien Italien	95-	395-
Lyv Rosé Languedoc-Roussillon Pays d'Oc Frankrike	100	450-
Fylligt & mjukt		
875m 100% Chardonnay, Rioja Spanien	110-	495-
Chateau du Trignon Marsanne 100% Marsanne, Côte du Rhône, Frankrike	130-	550-
Domaine Laroche Chablis Grand Cru Les Clos 100% Chardonnay, Bourgogne Frankrike		1395-
Krispigt & elegant		
Wohlmuth 100% Sauvignon Blanc, Südsteiermark Österrike	120-	550-
Prüm Blue 100% Riesling, Mosel Tyskland	135-	575-
Domain Laroche Chablis Saint Martin 100% Chardonnay, Bourgogne Frankrike	160-	750-
Caves des Perrières Pouilly Fumés 100% Sauvignon Blanc, Loire Frankrike	165-	775-
Bombastiskt & svulstigt		
Clos de l'Oratoire Châteauneuf-du-Pape Blanc Grenache, Clairette mm, Rhône Frankrike		1150-



VIN



	glas (15cl)	flaska
RÖTT VIN		
Flörtigt & lätt		
Ortonese Sangiovese, Merlot, Puglia Italien	95-	395-
Barbera d'Asti Valdeveni DOCG 100% Barbera, Piemonte Italien	120-	550-
Torre del Falasco Ripasso Superiore DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Veneto Italien	125-	575-
El Sueco 100% Tempranillo, Ribera de Duero, Spanien	180-	775-
Slankt & elegant		
Ingrid Groiss Rosé Pinot noir, Zweigelt, Niederösterreich, Österrike	120-	550-
Parigi Nebbiolo Alba DOC 100% Nebbiolo, Piemonte Italien	175-	750-
Chehalem Three Vineyard Pinot Noir 100% Pinot Noir, Oregon USA	195-	850-
Barolo Cerretta DOCG 100% Nebbiolo, Piemonte Italien	250-	1150-
Stort & runt		
Rigal la Nuance 100% Malbec, Cahors Frankrike	140-	595-
Grand Renom Bordeaux Superieur Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux Frankrike	140-	595-
Tolmer 100% Cabernet Sauvignon, South Australien	155-	650-
Chateau Bardoulet Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux Frankrike	205-	995-
Domaine Duclaux Château-neuf-du-Pape Grenache, Mourvèdre, Rhône Frankrike	215-	1050-
Famiglia Pasqua Amarone Valpolicella DOCG Corvina, Corvinone, Rondinella, Veneto Italien	225-	1075-
Château Capet-Guillier Saint Emilion Grand Cru 100% Merlot, Bordeaux Frankrike	250-	1150-
Louis M Martini Monte Rosso, Sonoma Valley AVA Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Kalifornien USA		1595-
Mai Dire Mai Amarone Valpolicella DOCG Corvina, Corvinone, Rondinella, Veneto Italien		1995-
Louis M Martini Lot 1, Napa Valley 100% Cabernet Sauvignon, Kalifornien USA		2595-

ALLERGIER!!!

For information about allergies in english, please consult our staff!!

Livsmedelsverket har listat de allergener som kan ha livshotande påverkan på den som är allergisk mot dessa ämnen. OBS!!! Det kan förekomma korskontaminering vid tillagningen av era måltider och det är därför VIKTIGT att ni som är allvarligt allergiska meddelar detta när ni beställer er mat. Vi ber er som väljer bort viss mat p g a andra anledningar att inte kalla det allergi!



Gluten: allt bröd, sojan på borden (nachos glutenfria), pasta, poké kyckling, kamben, chili (vi kokar den i öl), tempura-maki, vi använder endast glutenfri soja i vår mat och poké, cheese-cake, citrontiramisu, chokladtårta



Fisk: allt från sushimenyn, caesardressing, ank-thaikorv, fisk o skaldjursgryta, gubbröra



Kräftdjur: allt från sushimenyn, ank-thaikorv, fisk o skaldjursgryta, räksallad, räkmacka



Blötdjur: allt från sushimenyn, ank-thaikorv, fisk o skaldjursgryta, räksallad, räkmacka



Ägg: allt med majonnäs, bearnaise, cole slaw, hamburgerdressing, club sandwich, caesardressing, chili-aioli, chokladtårta, citrontiramisu



Senap: allt med majonnäs, cole slaw, hamburgerdressing, club sandwich, caesardressing



Sojaböner: soja, poké lax/tonfisk/tofu/kyckling, kamben, svampsås, grönpepparsås, tofugryta, vegan-aioli, poke bowl bulgogi, kimbap lax/kyckling



Mjök: caesardressing, potatisgratäng, svampsås, grönpepparsås, yogurt till chili, halloumi, västerbotten på nachos, ost på hamburgaren, hamburgerbröd (brioche), tzatziki, vitlök/chèvre/ört-smör, pasta, parmesankorv, fetaost, parmesan, glass, cheese-cake, citrontiramisu, chokladtårta



Jordnötter: kan finnas spår av jordnötter i wasabi-ärtorna på våra kalla poké i övrigt använder vi inte jordnötter i vår matlagning



Nötter och mandel: vi använder inte nötter och mandlar i vår matlagning, däremot kan det finnas spår i chokladerna samt chokladtårten. Det finns även en liten risk om ni beställer glass! Uppenbart innehåller pistageglass och hasselnötsglass nötter!!!



Selleri: vi använder inte selleri i vår matlagning men det kan finnas i de fonder vi gör sås av



Sesamfrön: böngroddar i poké, strödda sesamfrön över poké



Svaveldioxid/sulfit: bearnaise, chimichurri, mojo rojo, sushi, poké



Lupin: kikärtsröra, vegan-chili, se soja



Varning! Kamben, Sovels korvar

SUSHI OCH POKÉ BOWL

Vår sushi och poké bowl kan innehålla fisk, kräftdjur, blötdjur, soja, gluten, senap, sesam och sulfiter. Om du är allergisk mot fisk, skaldjur, blötdjur ber vi dig att inte beställa från vår sushimenu! Sojan vi använder i våra poké bowl är glutenfri! Prata med personalen om du är osäker!

Till vår sushi serverar vi ÄKTA WASABI, 5 gram per 10 bitar!

SOVELS SASHIMI väj ris eller sallad

9 bitar	155-
12 bitar	195-
16 bitar	245-
20 bitar	295-

NIGIRI - BARA BITAR

6 bitar	175-
10 bitar	245-
13 bitar	295-
16 bitar	345-
22 bitar	425-
30 bitar	545-

KIMBAP

Lax teriyaki lax, vitkål, morot, japansk majonnäs	175-
Sesam kyckling kyckling, böngroddar, avokado, rödkål, koriander	175-
Spicy beef flank, morot, vitkål, gräslök, chilimajo	175-

MAKI RULLE CA 10 BITAR

Vegan Ostronskivling, gurka, avokado, veganaioli	175-
Salmon lax, avokado, gurka, gräslök, japansk majo	175-
Spicy tuna tonfisk, avokado, morot, chilimajo	175-
California krabba, masago, avokado, chilimajo	195-
Tempura friterad scampi, avokado, japansk majonnäs, koriander	225-

POKÉ BOWL är en hawaiiansk/japansk maträtt. På Sovel gör vi den så här: Sushiris, lime och citron marinerad vitkål, inlagd rödkål, chilimarinerad salladskal, gari, ingefära-marinerad gurka, sesamgroddar, frukt, wasabiärtor, chilimajonnäs och sesamfrön.

VI TOPPAR VÅRA POKÉ BOWLS MED:

Rå marinerad lax	175-
Rå marinerad tonfisk	175-
Marinerad tofu toppad med vegan-aioli	160-
Ostronskivling och rökt tofu toppad med veganchili	175-

VARMT PÅ TOPPEN:

Teriyaki-lax	185-
Halloumi o avokado	185-
Kryddig kyckling	185-
Flank, bacon o koriander	185-
Ank-thaikorv	185-

EXTRA TILL SUSHI OCH POKÉ BOWL

Wasabi 5 gram	15-	Avokado	35-
Gari	15-	Sushiris	35-
Chilimajonnäs	15-	Dubbelt protein poké	75-
Japansk majonnäs	15-	Dubbelt grönt poké	75-
Poké grönt	15-	Dubbelt allt poké	100-
Koriander	15-		

ALLTID på SOVEL

Club sandwich med bacon, majonnäs och pommes	195-
Caesarsallad med kyckling, bacon o vitlöksbröd	195-
Caesarsallad med Iberico Secreto, bacon o vitlöksbröd	195-
Caesarsallad med halloumi o vitlöksbröd	195- bacon?
❖ Kamben från Rocklunda m majskolv, cole slaw o pommes	225-
Chili m avokadoröra, salsa, yogurt, sallad o tortilla (15 sorters chili)	150-
extra tortilla	5- st
Pasta m kryddig o krämig köttfärssås o parmesan	150-
❖ Sovels korb m mojo rojo o potatisgratäng	195-
Gula fisk och skaldjursgrytan m chilialioli o vitlöksbröd	195-
Halloumi m 3 valfria tillbehör	195-
Grillad kyckling m 3 valfria tillbehör	195-

VEGAN

Bönchili m avokadoröra, salsa, kikärtsröra, sallad o tortilla (15 sorters chili)	150-
extra tortilla	5- st
Kryddig tofugryta m vegan-aioli o vitlöksbröd	175-
Ostronskivling och rökt tofu toppad med veganchili	175-
Poké bowl m tofu o vegan-aioli	160-
Vegan-sushi 13 bitar	295-
Vegantallrik: varma nachos, majskolv, 3 valfria tillbehör (du kan få ost på dina nachos)	175-

TILL DE SMÅ

(12 år och yngre)

Kyckling m valfri sås o pommes	110-	Barnbiff 100g m valfri sås o pommes	150-
Hamburgare 100g m ost och pommes	115-	Pasta m kryddig köttfärssås o parmesan	75-
Halloumiburgare m pommes	115-		
Pommes kan bytas mot sushiris, sallad eller pasta 0-, potatisgratäng eller bakad potatis			30-

CAFÉMAT

Smörrebröd m räkor eller tonfiskröra	65-	Räkmacka m 200g räkor	225-
Räksallad m örtsås	175-	Fetasallad m vitlöksbröd	175-

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 - CHUCK EYE ROLL	245-	285-	325-	365-
FLANK-hängmörad - FLANK	295-	345-	395-	445-
FLAP-hängmörad - FLAP	295-	345-	395-	445-
BIFF-hängmörad - STRIPLON	415-	495-	575-	655-
ENTRECÔTE-hängmörad - RIB-EYE	415-	495-	575-	655-
OXFILÉ-hängmörad - TENDERLOIN	515-	615-	715-	815-
LAMMRACKS - RACK OF LAMB	370-	445-	520-	595-
LAMMFILÉ - LAMB TENDERLOIN	415-	495-	575-	655-

USA ELLER AUSTRALIEN (BLACK ANGUS)

TENDER STRIP	325-	375-	425-	475-
FLANK	325-	375-	425-	475-
FLAP	325-	375-	425-	475-
BIFF - STRIPLON	400-	475-	550-	625-
ENTRECÔTE - RIB-EYE	400-	475-	550-	625-

BLANDAT KÖTT

OXFILÉ (Tyskland) - TENDERLOIN	415-	495-	575-	655-
GÖDKALV-ENTRECÔTE (Holland) - VEAL RIB-EYE	315-	390-	465-	540-
IBERICO SECRETO (Spanien)	315-	390-	465-	540-
IBERICO-RACK (Spanien) - RACK OF IBERICO	315-	390-	465-	540-
WAGYÜ-BIFF (Gunma, Japan) - WAGYU STRIPLON	955-	1315-	1675-	2035-
KOBE-BIFF (Hyōgo, Japan) - KOBE STRIPLON	1195-	1695-	2150-	2650-

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 1195- per person

With the feed as a theme you will get to try meat from different countries, reared with different feed and experience how the feed affects the meat's colour, taste and texture. Five servings of meat with five sides. Pre-order for a minimum of six people 1195:-/person

HAMBURGARE

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 mjölk-fritt bröd
Du väljer två valfria tillbehör!

Hamburgaren 4:1 200g	225-	På vara gästers begäran: Halloumburgare	195-
Dubbelsovla 400g	295-	Kycklingburgare	195-

TILLBEHÖR

KOLHYDRATER
POMMES FRITES - FRIES
BAKAD POTATIS - BAKED POTATO
FRITERAD BAKPOTATIS - POTATO WEDGES
POTATISGRATÄNG - POTATO GRATIN
MAJSKOLV - CORN ON THE COB
VITLÖKSBRÖD - GARLIC BREAD
OSTGRATINERADE NACHOS - CHEESY NACHOS

SALLADER
BLANDAD SALLAD - MIXED SALAD
FETASALLAD - FETA SALAD
CAESARSALLAD (VEG) - CAESAR SALAD
TOMATSALLAD - TOMATO SALAD

SÅSER/RÖROR
BEARNAISE/CHILIBEARNAISE
SKOGSSVAMPSÅS - MUSHROOM SAUCE
GRÖNPEPPARSÅS - GREENPEPPER SAUCE
AVOKADORÖRA - GUACAMOLE
SALSA - PICO DE GAIO
TZATZIKI
KIKÄRTSRÖRA - HUMMUS
MOJO ROJO (SPANSK PAPRIKARÖRA)
ÖRTSMÖR (7 FÄRSKA ÖRTER) - HERB BUTTER
VITLÖKSSMÖR - GARLIC BUTTER
CHÈVRESMÖR - CHEVRE BUTTER
CHIMICHURRI
COLE SLAW
XO-SÅS - MEAT SAUCE
CHILIAIOLI
VEGAN-AIOLI
BACON?

* OM DU VILL HA FLER TILLBEHÖR ÄN DE SOM INGÅR KOSTAR DET 40:-/ST.
IF YOU WANT MORE THAN THE INCLUDED SIDES THEY ARE 40:-/piece

DESSERTER

Citrontiramisu	85-
Cheesecake	85-
Smulpaj blåbär eller hallon serveras med vaniljglass	85-
Sticky Toffee Pudding	95-
Gateau au chocolat m vispgrädde och jordgubbar	85-
Vaniljglass och Jordgubbar	115-
Smakakor (hallon, blåbär, kanel), chokladboll, Cremino nougat	15- st
Bumlingar (ljus, mörk, pistage, crème caramel,)	15-
Chokladboll	15-

Glass i strut eller bägare

Vara smaker: Vanilj, mörk choklad, hasselnöt, salt lakrits, rom russin, pistage

Sorbet: citron, hallon, jordgubb, blåbär

Glass eller sorbet: 1 kula 35-, 2 kulor 60-, 3 kulor 85-

Milkshake

Vi gör vår Milkshake på 3 kulor glass eller sorbet och mjölk, det finns laktosfri mjölk och havremjölk, du väljer smak efter behag 95-

Kaffe/Te

Vårt kaffe är rostat av David Haugaard

Bryggkaffe 35-

TE, välj från dagens tebricka från La Via del Tè 35-

Espresso, Cortado, Lungo, Americano 40-

Macchiato, Cappuccino, Latte, Latte Macchiato, Varm Choklad, Chailatte 45-
det finns laktosfri mjölk och havremjölk

Kaffedrinkar

Irish Coffee, Bomber Coffee, Coffee Mexico, Caribbean Coffee, Café Paris 5cl
Caffè Roma, Caffè Nocciola 185-

Likörer

Passoa, Baileys, Cherry Heering 15-

Galliano, Kahlua, Lichi Li, Amaretto, Frangelico, Grapefrukt, Persika, Fläder, 20-

Pernod, Sambuca, D.O.M. Bénédictine, Midori, Fireball

Strega, Triple Sec, Vanille Madagaskar 25-

Italicus/Bergamott 30-

Sovel

08-641 81 50 / www.sovel.se

