

DRYCKER

Alkoholfritt

Loka, Loka Citron, Mjök	25-
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Fanta Lemon, Orangina	30-
Färskpressad apelsinjuice, Äppelmust, Päronmust, Hallonmust, Jordgubbsmust, Aroniamust	35-
Schweppes Ginger Ale, Russian, Tonic, Soda	35-
Ramune Yuzu, Lychee, Vattenmelon	35-
Fever Tree Ginger beer	45-
Äppelcider	90-

Lättöl

Gränges

Alkoholfri öl

Drink'n in the sun
 Drink'n in the Snow
 Henry and his science
 Ambler Red Ale
 Mellerud EKO
 Easy Rider Bulldog
 Weird Weather

Japansk öl

Uijin beer 6,0%
 Uijin Yuzu beer 6,5%

Fatöl

Mellerud EKO 4,8%
 Sleepy Bulldog, Pale Ale 4,8%
 Ship full of IPA 5,8%

Cider

Galipette 4%
 Briska rosé 4%
 Briska Fläder 4,5%

Flasköl

30-	Mariestad 5,3% 50cl	65-
	Krusevice 5,0%	65-
	Paulaner Weisse bier 5,5% 50cl	80-
45-	Sol 4,5%	65-
45-	American Dream Hoppy Pilsner GLUTENFRI 4,6%	75-
45-	Hale to nothing EKO 4,5%	65-
45-	Peter, Pale & Mary Folk Pale Ale GLUTENFRI 4,6%	75-
45-	The Tail of the Whale Wheat Ale 4,8%	65-
45-	Firestone Easy Jack IPA 4,5%	85-
45-	Firestone Union Jack IPA 7,5%	85-
	Green Gold IPA 7%	85-
	Omnipollo Leon Belgian Pale Ale 6,5%	75-
95-	Omnipollo Zodiak IPA 6,2%	75-
95-	Omnipollo Nebuchadnezzar Imperial Double IPA 8,5%	95-
	Profanity Stout 7,0%	95-

Suröl

65-		
70-	Dugges Tropic Thunder 4,5%	65-
70-	Dugges Black Currant EKO 4,5%	65-

Saké

75-	Karatamba 10cl	95-
65-	Yamato Shizuku (Yamahai Junmai) 10cl	105-
65-	Garyuba (Junmai Ginjo Genshu) 10cl	125-
	Yuzushu 10cl	95-
	Usheshu-Plommon 10cl	95-

Prova Saké 5 sorter 5 cl 245-

Vi skakar, mixar eller rör det du vill ha!!!
 Kolla veckans specialmeny på Facebook eller Instagram..

SOVELS ALKOHOLFRIA (serveras också med alkohol)

Äppel-trio	75-	(+5 cl Calvados	125-)
Sura äpplen	75-	(+5 cl Vodka	125-)
Citron-trio	75-	(+5 cl Rom	125-)
Röd Citron	75-	(+5 cl Gin	125-)
Sommardröm	75-	(+5 cl Tequila	125-)
Jordgubb-mynta	75-	(+5 cl Rom	125-)

DRINKAR 5cl

Strawberry Mojito, Mango Daiquiri, Elderflower Collins, Beach Party, Old Fashioned, Amaretto Sour, Cosmopolitan, Gin Fizz	125-
Clover Club, Moscow mule, Dark and Stormy	135-

SOVELS EGNA 5cl

Trädgård, Koloni, Karibien, Helli-passion, Enjoy (mjölk), Lemon Cheesecake (mjölk)	135-
--	------

BUBBLIGA DRINKAR m mousserande vin

Persika, Passion, Jordgubb	120-
----------------------------	------

VODKA

Absolut	20-
Absolut Citron, Absolut Lime, Motörhead	25-
Grey Goose	35-

ROM

Plantation 3, Bacardi Limon, Havana Club	15-
Plantation Barbados, Plantation Trinidad, Kraken	25-
Plantation Grand Reserve	30-
Plantation 20 anniversary	35-

CALVADOS/GRAPPA

Calvados Boulard	25-
Castel Giocondo, LUCE	35-

WHISKEY

Famous Grouse	15-
Jameson, Jim Beam bourbon, Jim Beam Rye,	20-
Jack Daniels	25-
Shackleton blended	25-
Aberlour 12 ar	30-
Chivas Regal 18 ar	40-

/cl

GIN

Larios	15-
Gordons	20-
Tanqueray, Citadelle	25-
Monkey 47, Kozue (jpn)	30-

/cl

TEQUILA

José Cuervo silver, José Cuervo Gold	15-
--------------------------------------	-----

BRANDY/COGNAC

Grönstedt 3 stjärnor	20-
Grönstedt Monopole, Pierre Ferrand Cru	25-

SNAPS

Skane, Hallands fläder, Bäska droppar, OP Anderson, Minttu blandade smaker	15-
--	-----

BITTER

Fernet Branca, Jägermeister, Gammeldansk, Gotlands Bittar	15-
---	-----

STARKVIN

Martini Bianco/Rosso/Dry, Campari, Aperol, Peter Heering, Bristol Cream	10-
Brännlands Iscider	15-

MOUSSERANDE/CHAMPAGNE

Estrella de Oro Cava Brut	glas/flaska
100% Macabeo, Utiel-Requena Spanien	60-/300-
Castellblanc Organic Brut Rosé	60-/300-
100% Grenach, Katalonien Spanien	
Crémant de Bourgogne Blanc de blanc Brut	100-/500-
100% Chardonnay, Bourgogne Frankrike	
Philipponnat Blanc de Noirs Brut	----/995-
100% Pinot Noir, Champagne Frankrike	
Philipponat Blanc de Blanc Brut	----/1095-
100% Chardonnay, Champagne Frankrike	

ROSÉVIN

Coteaux d'Aix en Provence	glas/flaska
33% Grenache 33% Cinsault 34% Syrah, Provence Frankrike	75-/295-

VITT VIN

The Pavillion	glas/flaska
95% Chenin Blanc 5% Viognier, Western Cape Sydafrika	75-/295-
Aquarius	95-/375-
70% Marsanne 30% Viognier, Australien	
Wohlmuth	105-/410-
100% Sauvignon Blanc, Südsteiermark Österrike	
875m	105-/410-
100% Chardonnay, Rioja Spanien	
Prüm Blue Kabinett	130-/500-
100% Riesling, Mosel Tyskland	
Clos de l'Oratoire des Papes Châteauneuf-du-Pape Blanc	----/995-
30% Grenache 30% Clairette 30% Roussanne, 10% Bourboulenc, Rhône Frankrike	
Domain Laroche Chablis Grand Cru les Clos	----/1250-
100% Chardonnay, Bourgogne Frankrike	

RÖTT VIN

Castillo De Benizar	glas/flaska
100% Tempranillo, La Mancha Spanien	75-/295-
Trapiche Oak Cask	105-/410-
100% Malbec, Mendoza Argentina	
Chehalem Wines Three Vineyard Pinot Noir	195-/795-
100% Pinot Noir, Oregon USA	
Torre Del Falasco Valpolicella Rispasso Superiore DOC	115-/445-
33% Corvina 33% Corvinone 33% Rondinella, Veneto Italien	
Château Grand Renom Bordeaux Supérieur	130-/500-
85% Merlot 15% Cabernet Franc, Bordeaux Frankrike	
Frei Brothers	130-/500-
98% Zinfandel 2% Petite Sirah, Kalifornien USA	
Barolo Ceretta DOCG	225-/850-
100% Nebbiolo, Piemonte Italien	
Château Capet-Guillier Saint Emillion Grand Cru	-----/1150-
100% Merlot, Bordeaux Frankrike	
Louis M Martini Monte Rosso, Sonoma Valley AVA,	-----/1995-
100% Cabernet Sauvignon, Kalifornien USA	

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 på 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



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	135-
12 bitar	175-
16 bitar	225-
20 bitar	275-

NIGIRI - BARA BITAR

6 bitar	125-
10 bitar	195-
13 bitar	245-
16 bitar	295-
22 bitar	375-
30 bitar	495-

KIMBAP

Lax bulgogi lax, vitkål, morot, japansk majonnäs	135-
Sesam kyckling kyckling, böngroddar, avokado, rödkål, koriander	155-
Spicy beef flank, morot, vitkål, gräslök, chilimajo	155-

MAKI RULLE CA 10 BITAR

Vegan Ostronskivling, gurka, avokado, veganaioli	110-
Salmon lax, avokado, gurka, gräslök, japansk majo	120-
Spicy tuna tonfisk, avokado, morot, chilimajo	120-
California krabba, masago, avokado, chilimajo	155-
Tempura friterad scampi, avokado, japansk majonnäs, koriander	195-

KOMBO 2 PERSONER

En kreativ tallrik med kockens val av nigiri, maki, sashimi, poké och annat smätt o gott 495-

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

VI TOPPAR VÅRA POKÉ BOWLS MED:

Rå marinerad lax	160-
Marinerad tofu toppad med vegan-aioli	160-
Rå marinerad tonfisk	175-

VARMT PÅ TOPPEN:

Bulgogi-lax	175-
Halloumi o avokado	175-
Kryddig kyckling	175-
Flank, bacon o koriander	175-
Ank-thaikorv	175-

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	175-
Caesarsallad med kyckling, bacon o vitlöksbröd	175-
Caesarsallad med Iberico Secreto, bacon o vitlöksbröd	175-
Caesarsallad med halloumi o vitlöksbröd	175- bacon?
❖ Kamben från Rocklunda m majskolv, cole slaw o pommes	195-
Chili m avokadoröra, salsa, yogurt, sallad o tortilla (15 sorters chili)	125-
extra tortilla	5- st
Pasta m kryddig o krämig köttfärssås o parmesan	125-
❖ Sovels korb m mojo rojo o potatisgratäng	175-
Gula fisk och skaldjursgrytan m chiliaioli 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)	125-
extra tortilla	5- st
Kryddig tofugryta m vegan-aioli o vitlöksbröd	175-
Poké bowl m tofu o vegan-aioli	160-
Vegan-sushi 12 bitar	180-
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	125-
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			20-

CAFÉMAT

Smörrebröd m räka, tonfisk eller gubbröra	45-	Räkmacka m 200g räkor	175-
Räksallad m örtsås	150-	Fetasallad m vitlöksbröd	150-
Varmrökt lax-sallad m örtsås	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. Vilken gård kommer köttet från denna vecka?

SVERIGE (SMÅ GÅRDAR)

	200g	300g	400g	500g
HÖGREVSHJÄRTA-hängmörad - CHUCK EYE ROLL	225-	265-	305-	345-
FLANK-hängmörad - FLANK	275-	325-	375-	425-
FLAP-hängmörad - FLAP	275-	325-	375-	425-
BIFF-hängmörad - STRIPLOIN	395-	475-	555-	635-
ENTRECÔTE-hängmörad - RIB-EYE	395-	475-	555-	635-
OXFILÉ-hängmörad - TENDERLOIN	495-	595-	695-	795-
LAMMRACKS - RACK OF LAMB	350-	425-	500-	575-
LAMMFILÉ - LAMB TENDERLOIN	375-	455-	535-	615-

USA ELLER AUSTRALIEN (BLACK ANGUS)

TOP SIDE (INNANLÅR)	225-	265-	305-	345-
TENDER STRIP	275-	325-	375-	425-
FLANK	275-	325-	375-	425-
FLAP	275-	325-	375-	425-
BIFF - STRIPLOIN	350-	425-	500-	575-
ENTRECÔTE - RIB-EYE	350-	425-	500-	575-

BLANDAT KÖTT

OXFILÉ (Tyskland) - TENDERLOIN	395-	475-	555-	635-
GÖDKALV-ENTRECÔTE (Holland) - VEAL RIB-EYE	295-	370-	445-	520-
IBERICO SECRETO (Spanien)	295-	370-	445-	520-
IBERICO-RACK (Spanien) - RACK OF IBERICO	295-	370-	445-	520-
WAGYÜ-BIFF (Gunma, Japan) - WAGYU STRIPLOIN	795-	1095-	1395-	1695-
KOBE-BIFF (Hyōgo, Japan) - KOBE STRIPLOIN	995-	1395-	1795-	2195-

KÖTTOTEKET

Vår 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 995- 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 995:-/person

HAMBURGARE

200g svensk högrev och bringa som vi skär, malar 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	195-	På vara gästers begäran: Halloumburgare	195-
Dubbelsovla 400g	275-	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 GAJO
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 35:-/ST.
IF YOU WANT MORE THAN THE INCLUDED SIDES THEY ARE 35:-/piece

DESSERTER

Citrontiramisu	75-
Cheesecake	75-
Smulpaj blabär eller hallon serveras med vaniljglass	75-
Sticky Toffee Pudding	85-
Gateau au chocolat m vispgrädde och jordgubbar	75-
Vaniljglass och Jordgubbar	95-
Smakakor (hallon, blabär, kanel), chokladboll, Cremino nougat	10- st
Bumlingar (ljus, mörk, pistage, crème caramel,)	15-

Glass i strut eller bägare

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

Sorbet: citron, hallon, jordgubb, blabär

Glass eller sorbet: 1 kula 30-, 2 kulor 50-, 3 kulor 70-

Milkshake

Vi gör vår Milkshake på 3 kulor glass eller sorbet och mjölk, det finns laktosfri mjölk och havremjölk, du väljer smak efter behag 75-

Kaffe/Te

Vårt kaffe är rostat av David Haugaard

Bryggkaffe 30-

TE, Earl Grey, Söder, GrönMynta, Genmaicha, Rooibos, Sencha, Macha 30-

Espresso, Cortado, Lungo, Americano 30-

Macchiato, Capuccino, Latte, Latte Macchiato, Varm Choklad, Chailatte 35-
det finns laktosfri mjölk och havremjölk

Kaffedrinkar

Irish Coffee, Bomber Coffee, Coffee Mexico, Caribbean Coffee, Café Paris

Caffè Roma, Caffè Nocciola

4cl / 6cl

150- / 175-

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

KÖTT & GRILL

08-641 81 50 / www.sovel.se

