SMAKUPPLEVELSER

på Södra Teatern

SÖDRA|TEATERN

MOSEBACKE



PÅ SÖDRA TEATERN ÄR MATEN en självklar och viktig del av helhetsupplevelsen. I vårt kök arbetar kockarna med omsorg och passion, där råvaror väljs efter säsong och med ett hållbart tänk i fokus. Detta innebär att tillgången på vissa produkter kan variera, och därför gäller reservation för ändringar i menyerna.

Ert val av meny gäller för hela sällskapet. Vi tillgodoser självklart föranmälda allergier samt erbjuder vegetariska och veganska alternativ.

Varmt välkomna till en smakfull upplevelse hos oss.



KONFERENSPAKET

HELDAGSPAKET

Kaffe och croissant/fralla och smoothie
Lunchtallrik* inkl bubbelvatten/läsk och kaffe
Kaffe/te med urval av bakverk och fruktskål

HALVDAGSPAKET FÖRMIDDAG

Kaffe och croissant/fralla och smoothie
Lunchtallrik* inkl bubbelvatten/läsk och kaffe

HALVDAGSPAKET EFTERMIDDAG

Lunchtallrik* inkl bubbelvatten/läsk och kaffe
Kaffe/te med urval av bakverk och fruktskål

**Val av lunchtallrik på nästa sida*

TILLÄGG

JUICE

SMOOTHIE

CITRON- OCH INGEFÄRASHOT

FRALLA

CROISSANT

SKUREN FRUKT

FRUKTSKÅL

YOGHURT/KVARG med blåbär, honung och granola

VANILJRIS med bärkompott

LÖSGODIS

LUNCHTALLRIK

BURRATINA

Med örtslungad rigatoni, bakade tomater, basilika, rostade pumpafrön och citronfärskost

BLOMKÅL

Med romesco på pumpakärnor, sockerärtor, haricot verts, fetaost, örtsallad och dressing

INKOKT LAX

Med potatissallad, fänkålscrudité, dillmajonnäs, picklad lök och citron

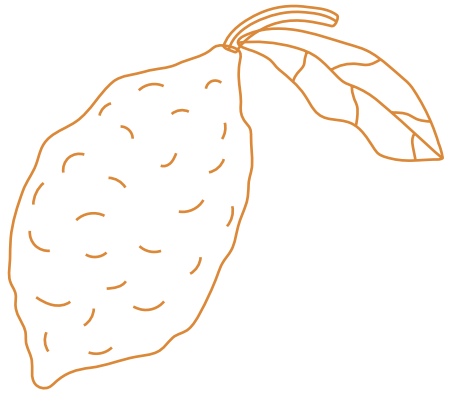
MAJSKYCKLING

Med rostad potatis, grillad aubergine och zucchini, rökt paprikakräm, raita och mandlar

KALV

Med sötpotatis, purjolök, paprika, palsternacka, bearnaisesås och chimichurri

Surdegsbröd, bubbelvatten och kaffe ingår















KANAPÉER

KANAPÉER

SKAGENRÖRA med löjrom på smörstekt bröd

PARMESAN- OCH TRYFFELKRÄM med portabello på smörstekt bröd

TALEGGIO med fikonmarmelad, färskt fikon och krasse

COPA DI PARMA med jordärtskockscrème på crostini

INKOKT RÖDING med dillmajonnäs på kavring

GETOST med rödbetskräm, honung, valnöt på crostini

KROKETT med kantareller

VÄSTERBOTTENKRÄM med tångcaviar på krispig potatis

JORDÄRTSKOCKSKRÄM med portabello och tryffel på surdegsbröd

KRISPIG POTATIS med tångcaviar, citroncrème och dill

VEGANSK FETAOST med rödbeta, valnötter och honung

TILLÄGG

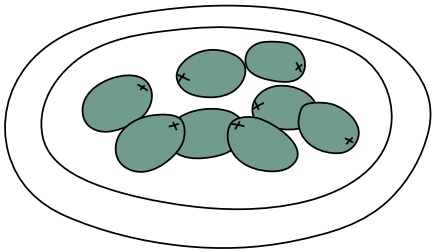
STORA GRÖNA OLIVER

MARCONAMANDLAR

CHIPS

SALTGURKA med smetana och honung

LÖSGODIS



STREET FOOD MENY

PULLED BEEF BURGER

48 timmar pulled beef med krämig kålsallad, bbq-glaze och silverlök

TUNA TARTAR

Tonfisk, avokado, jalapeñoartonnaise, friterad vårlök och tostadas

ARRANCHINI

Friterad risottoboll med tryffel, persiljekräm, parmesan och svamp

CHEESE STEAK SANDWICH

Tunt skuret nötkött i brioche med parmesan- och äggulekräm,
sallad och picklad silverlök

STICKY TOFU

Soya- och ingefäraglaze, vårlök, edamame, mango, koriander och sesamfrön

SHRIMPROLL

Skagenröra med jalapeño, silverlök, dill och krispig potatis

BURRATINA

Bakade tomater, basilikaolja, krispig surdeg och pumpafrön

TILLÄGG

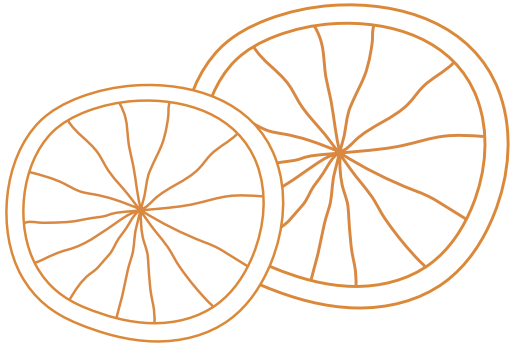
DESSERT

Äppeltarte med vaniljcreme, smuldeg, blåbär och salt kolasås

Lösgodis

KANAPÈER

Lägg gärna till kanapéer
Se alla alternativ i vår kanapémeny















SÖDRA TEATERNS MENY

FÖRRÄTT

BURRATA

Med bakad pumpa, friterad salvia, marconamandlar, honung och pumpakärnor

2023 Chavin Rosè Organic, Côtes de Provence Frankrike

ASIATISK TONFISKTARTAR

Med avokado, vårlök, koriander, sesamfrön, jalapeñoartonnaise och friterade glasnudlar

2022 Riesling Quarzit Weingut Mehrlein Rheingau Tyskland

STEAK TARTAR

Med friterad kapris, silverlök, cornichons, jordärtskockschips, körvel och parmesan

2023 Artesis Côte du Rhone, Rhône Frankrike

VARMRÄTT

BAKAD SPETSKÅL (Vegansk)

Med jordärtskockspuré, skogssvamp, friterad grönkål, rödvins- & örtsky och potatiskaka

2022 Héritages Côtes du Rhône EKO Rhône, Frankrike

BAKAD RÖDINGFILÉ

Med glaserade gulbetor, forellrom, dill, sandefjordssås och dillslungad potatis

2022 Secret de Lunès Chardonnay EKO Languedoc-Rousillon, Frankrike

HELSTEKT KALVRYGG

Med pumpapuré, skogssvamp, friterad grönkål, rödvinssås och potatiskaka

2021 Hahn Pinot Noir, Monterey USA

Lägg till brödservering

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Rivesaltes Ambré EKO, Frankrike

CHOKLADFONDANT

Med hallon och vaniljgrädde

Banyuls Rimage Les Clos de Paulilles, Frankrike

ÄPPELTARTE

Med vaniljcreme, smuldeg, blåbär och salt kolasås

Moscato d'Ásti, Italien



KLASSISKA MENYN

FÖRRÄTT

Löjrom med västerbottenosttartelette, smetana, rödlök, gräslök och citron

2022 Charly Nicolle Chablis Per Aspera Chablis Frankrike

VARMRÄTT

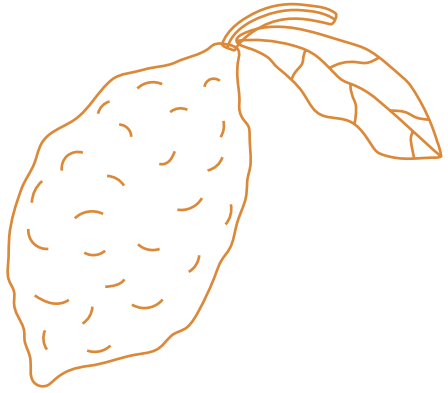
Oxfilé med grönpepparsås, haricot verts och potatisgratäng

2020 Prati Louis M Martini Cabernet Sauvignon Sonoma USA

DESSERT

Crème Brûlée

Rivesaltes Ambré EKO Frankrike















DRYCKESPAKET

STARTER SELECTION

En smakfull introduktion

Ett glas Cava
Ett glas husets vin till förrätten
Två glas husets vin till varmrätten
Kaffe/Te

ALKOHOLFRITT ALTERNATIV

Richard Juhlin BdB
Ett glas Chavin Zéro till förrätten
Två glas Chavin Zéro till varmrätten
Kaffe/Te

HANDPICKED COLLECTION

Vårt rekommenderade urval

Ett glas Cava
Ett glas rekommenderat vin till förrätten
Två glas rekommenderat vin till varmrätten
Ett glas dessertvin till desserten
Kaffe/Te



BUILD YOUR OWN PREMIUM

Personligt, flexibelt och exklusivt

BYT UT

Cava mot Cocktail
Cava mot Champagne
Husets vin till Riesling & Côte du Rhône

KÖP TILL

Avecbricka
Shotbricka

DRYCKESMENY

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

Moët & Chandon Brut Imperial

Ruinart Blanc de Blancs

Bach Cava Brut

VITT VIN

Södrans vita, ITA

Chavin Sauvignon Blanc, FRA

Mehrlein Riesling Quarzit, TYS

Charly Nicolle Chablis Per Asperia, FRA

Sancerre Domaine La Croix St-Laurent, FRA

RÖTT VIN

Södrans röda, ITA

Chavin Cabernet Sauvignon, FRA

Artesis Côtes du Rhône, FRA

Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore DOC, ITA

Hahn Pinot Noir, USA

El Sueco Ribera Del Duero, ESP

ÖL

Heineken, 40cl fat

Ship full of IPA, 40cl fat

Heineken, 33cl flaska

Daura Damm Glutenfri, 33cl flaska

Tail Of A Whale, 33cl burk

CIDER

Briska, 33cl flaska

ALKOHOLFRITT

Richard Juhlin alkoholfritt BdB

Heineken 0,0%, 33cl flaska

Briska Päron 0,5%, 33cl flaska

Läsk / Loka, 33cl

DRINKLISTA

DRINKAR

Mango Loco

Rom, mangosockerlag, citronjuice, Thomas Henry Mango

Eldergrape

Gin, Aperol, flädersockerlag, citronjuice, Thomas Henry Pink Grapefruit

Peachberry

Rom, persikolikör, citronjuice, sockerlag, tranbärsjuice

Coco Pineapple

Kokosrom, ananassockerlag, citronjuice, Thomas Henry Bitter Lemon/Tonic

SPRITZ

Aperol Spritz

Limoncello Spritz

Hugo Spritz

AFTER DINNER

Espresso Martini

Negroni

AVEC

Hennessy

Calvados

Limoncello

Baileys

Bulleit

VICKNING

KORV MED BRÖD

Wienerkorv med klassiska tillbehör. Serveras med iskall Pucko.

PULLED BEEF BURGER

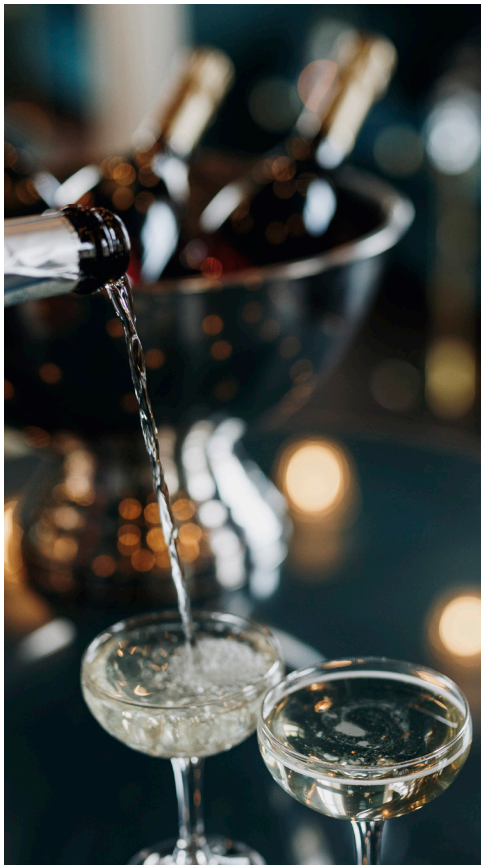
48 timmar pulled beef med coleslaw, bbq-glaze och krispig silverlök

PIZZASLICE

Margherita








Södra Teatern
Kägelbanan



