

# SMAKUPPLEVELSER

på Södra Teatern



**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 förанmällda allergier samt erbjuder vegetariska och veganska alternativ.

Varmt välkomna till en smakfull upplevelse hos oss.



# KONFERENSPAKET

## HELDAGSPAKET

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

## HALVDAGSPAKET FÖRMIDDAG

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

## HALVDAGSPAKET EFTERMIDDAG

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

*\*Val av lunchtallrik på nästa sida*

## TILLÄGG

**JUICE**

**SMOOTHIE**

**CITRON- OCH INGEFÄRASHOT**

**FRALLA**

**CROISSANT**

**SKUREN FRUKT**

**FRUKTSKÅL**

**YOGHURT/KVARG** med blåbär, honung och granola

**VANILJRIIS** med bärkompott

**LÖSGODIS**

# LUNCHTALLRIK

## BURRATINA

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

## BLOMKÅL

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

## INKOKT LAX

Med potatissallad, fänkålscrudité, dillmajonnäs, picklad lök och citron

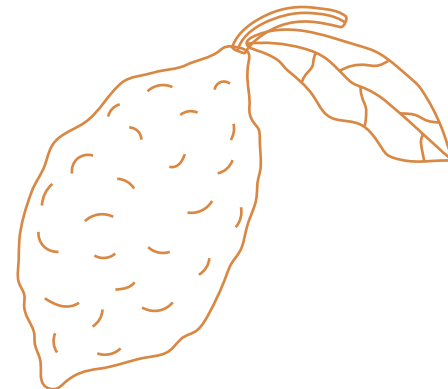
## MAJSKYCKLING

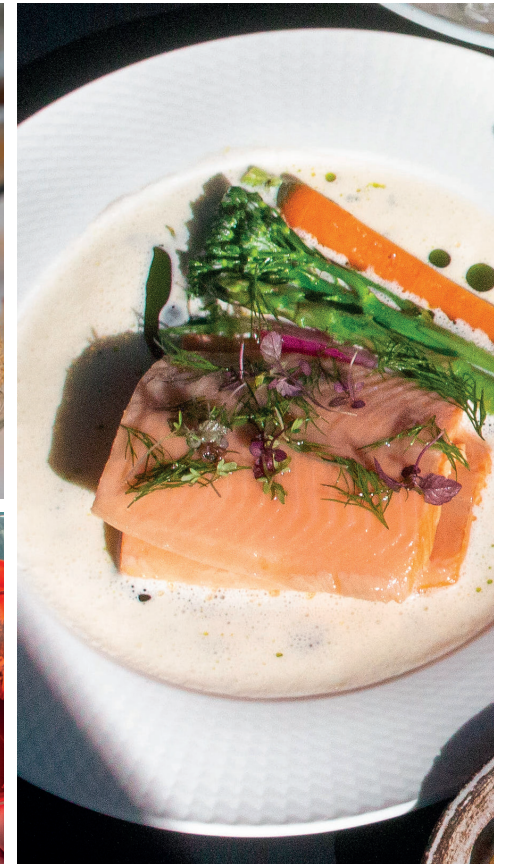
Med rostad potatis, grillad aubergine och zucchini, rökt paprikakräm, raita och mandlar

## 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

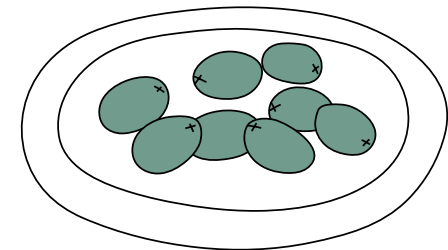
**STORA GRÖNA OLIVER**

**MARCONAMANDLAR**

**CHIPS**

**SALTGURKA** med smetana och honung

**LÖSGODIS**



# STREET FOOD MENU

## **PULLED BEEF BURGER**

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

## **TUNA TARTAR**

Tonfisk, avokado, jalapeñoartonnaise, friterad vårlök och tostadas

## **ARANCINI**

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**

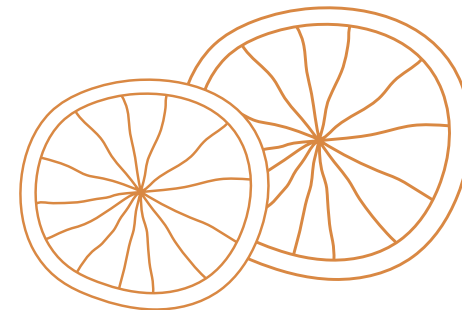
### **CITRUS TARTAR**

Med sotad maräng, smördeg, hallon, vit choklad och mynta

### **LÖSGODIS**

### **KANAPÉER**

Lägg gärna till kanapéer  
Se alla alternativ i vår kanapémeny





# SÖDRA TEATERNS MENY

## FÖRRÄTT

### BURRATA

Med bakade tomater, friterad kapris, marconamandlar, basilika- och örtolja

*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*

Lägg till brödsservering

## VARMRÄTT

### SÄSONGENS PRIMÖRER

Med bakad rotselleri, sotad vårlökskräm, örtsky samt potatiskaka med prästost och örter

*2022 Héritages Côtes du Rhône EKO Rhône, Frankrike*

### BAKAD RÖDINGFILÉ

Med vårprimörer, dill, forellrom, sandefjordssås och färskpotatis

*2022 Secret de Lunès Chardonnay EKO  
Languedoc-Rousillon, Frankrike*

### HELSTEKT KALVRYGG

Med sotad vårlökskräm, primörmorot, örtsky samt potatiskaka med prästost och örter

*2021 Hahn Pinot Noir, Monterey USA*

## DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE

*Rivesaltes Ambré EKO, Frankrike*

### CHOKLADFONDANT

Med hallon och vaniljgrädde

*Banyuls Rimage Les Clos de Paulilles, Frankrike*

### CITRUSTARTE

Med sotad maräng, smördeg, hallon, vit choklad och mynta

*Moscato d'Ásti, Italien*



# KLASSISKA MENYN

## FÖRRÄTT

Löjrom med västerbottenostartelette,  
smetana, rödlök, gräslök och citron

*2022 Charly Nicolle Chablis Per Aspera  
Chablis Frankrike*

## VARMRÄTT

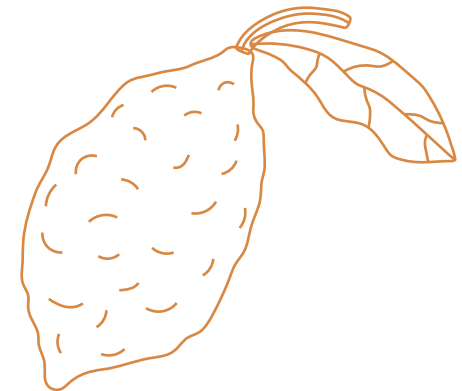
Oxfile med grönpepparsås, haricot verts  
och potatisgratäng

*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 Pärön 0,5%, 33cl flaska

Läsk / Loka, 33cl

# 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

