

Något före maten

Prosecco	99:-
Aperolspritz	120:-
Dagens	99:-

Förrätter

Starters

Rödbetscarpaccio med rostade pinjenötter och Chevrékräm <i>Carpaccio on beetroots, roasted pine nuts and chevré cheese cream</i>	129:-
Toast Skagen <i>Swedish grilled sandwich with a cold seafood mix</i>	139:-
Plockbricka med charkuterier och ost <i>Charcuterie board with dry cured ham and cheese</i>	149:-
Råbiff med tryffelmajonnäs och friterad purjolök <i>Raw beef with truffle mayonnaise and fried leek</i>	155:-
Moules Frites 1/2 portion	99:-

Barnmeny

Kids menu

Pannkaka med sylt & grädde <i>Pancakes with jam and whipped cream</i>	65:-
Korv med pommes & grönsaker <i>Hot dog with French fries and vegetables</i>	65:-
Kyckling med pommes & bearnaisesås <i>Chicken with French fries and vegetables</i>	79:-
Glass med chokladsås <i>Ice-Cream with chocolate topping</i>	45:-



Välkommen till Söderhielmska Gården!

Här möter gamla anor ett modernt och pulserande stadsliv. Gården är byggd på 1700-talet och utgör en självklar entré till det Gamla Gefle. Våren 1965 restaurerades gården likt ett utvårdshus i Bellmans anda, Söderhielmska Gården blev därmed en signatur på det verk som tolv år tidigare hade inletts med den stora stadsförnyelsen och skapandet av reservatet på Gamla Söder. Det låga, sadeltakskrönta huset bevarades och tillförsäkrades ett fortsatt livsrum mitt bland raden av höghus. Kontrasten mellan gammalt och nytt låter vi avspeglas i vårt arbete för hållbarhet, vårt mål är att bevara och förvalta denna otidsenliga oas med hänsyn till kommande generationer.

Dessertes

Desserts

Chokladkaka med hallonspetsad grädde 105:- <i>Chocolate cake with whipped raspberry cream</i>
Glass eller Sorbet med frukter och nötkross 99:- <i>Ice-Cream/ or sorbet with fruits and nuts</i>
Rabarberpaj med vaniljsås 99:- <i>Rhubarb pie with vanilla sauce</i>

Huvudrätter

Main Courses

Räkmacka på grillat levainbröd <i>Shrimp sandwich on grilled levain bread</i>	175:-
Varmrökt lax från Fiskemagasinet med citronmajonnäs och örtslungad färskpotatis <i>Smoked salmon with lemon mayonnaise and Swedish new potatoes with herbs</i>	199:-
Halstrad röding med örtemulsion, skirat smör och potatisstomp <i>Char with herb dressing, melted butter and mashed potatoes</i>	209:-
Majskycklingfilé med dragondressing, apelsinvinägrett och potatisklyftor <i>Corn chicken file with tarragon dressing, vinagrette on oranges and fried potatoes</i>	189:-
Fläskfilé med rödvinssky, bearnaisesås och pommes <i>Pork tenderloin with red wine sauce, béarnaise sauce and French fries</i>	189:-
Entrecôte med vitlökssmör, skysås, haricots verts och potatisklyftor <i>Entrecote with red wine sauce, garlic butter, haricots verts and fried potatoes</i>	289:-
Vin till Entrecote? Vi rekommenderar Pasqua Valpolicella Ripasso	
Cheeseburgare på högrev med rökig glaze, bröd, grönsaker och pommes (Byt ut ditt kött mot Halluomi) <i>Cheeseburger with bread and fries, can goe with halloumi cheese instead of meat</i>	179:-
En svalkande öl till burgaren? Prova lokala Hopsie Daisy-Under the Velvet Sun IPA	
Sommarsallad toppad med kyckling/ räköreller halloumi <i>Salad topped with either chicken/ prawns or halloumi cheese</i>	155:-
Moules Frites 1/1 portion	179:-
Vin till musslorna? Vi rekommenderar Essence Riesling	
Veganbiff med hummus, avokado och klyftad potatis <i>Vegan beef with hummus, avocado and fried potatoes</i>	185:-

Har du frågor om innehållet i maten? Fråga gärna vår personal.

VINER

Glas/Flaska

Vita / White wine

Art De France - Languedoc, Frankrike 85:-/309:-

Druvor: Chardonnay, Sauvignon Blanc

Smak: Frächt, krispigt vin med smak av ananas, citron, Granny Smith äpple, gul melon, päron och rosa grapefrukt

Reina De Castilla Isabelino Verdejo - Kastilien-León, Spanien 89:-/349:-

Druvor: Verdejo

Smak: Druvtypisk och elegant med fin struktur med örtiga, fruktiga inslag av melon och päron.

Fin balanserad syra i slutet.

Essence Riesling - Mosel, Tyskland 95:-/375:-

Druvor: Riesling

Smak: Lätt till medelfylligt, halvtorr med ren, frisk, saftig smak med inslag av lime, apelsinskal, persika och mineraltoner.

Isai Sauvignon - Lazio, Italien 90:-/355:-

Druvor: Sauvignon Blanc

Smak: Torr och mycket frisk smak med aromatiska toner av nässlor, stenfrukt och färska örter.

Trapiche Estación 1883 Chardonnay - Mendoza, Argentina 95:-/375:-

Druvor: Chardonnay

Smak: Smaken är torr, koncentrerad och frisk av tropisk frukt och mogen citrus. Integrerade fättoner och frisk avslutning.

Laroche Petit Chablis - Bourgogne, Frankrike 145:-/520:-

Druvor: Chardonnay

Smak: Torr, mycket frisk, ungdomlig smak med tydlig mineralkaraktär, inslag av påtagliga toner av citrus och limeblommor, gröna äpplen och gröna päron. Behaglig, avrundad avslutning.

Röda / Red wines

Art De France - Languedoc, Frankrike 85:-/309:-

Druvor: Merlot, Syrah

Smak: Medelfyllig och fruktig med smak av mogna mörka och röda bär, litet lakrits och garrigue-örter. Behagliga tanniner i det mineraliga avslutet.

Carodorum Roble - Kastilien-León, Spanien 89:-/349:-

Druva: Tempranillo

Smak: Ett kraftfullt balanserat vin med en bra tanninstruktur. Lång och mjuk eftersmak.

Dofter av röda frukter.

Uncle Zin Appassimento - Apulien, Italien 89:-/349:-

Druva: Zinfandel

Smak: Medelfylligt komplext vin med återkommande toner av skogsbär, mörka körsbär och choklad. Finstämd avslutning med mjuka tanniner och en ihållande eftersmak.

The Anvil Shiraz - Western Cape, Sydafrika 89:-/349:-

Druvor: Shiraz

Smak: Generöst fruktig smak av mörka bär, lakrits och kryddiga ekfatstoner. Kraftfull doft av mörka bär och peppar.

Pasqua Valpolicella DOC Superiore Ripasso - Veneto, Italien 119:-/475:-

Druvor: Corvina, Corvinone, Negrara, Rondinella

Smak: Smakrik, kryddig smak med generös koncentrerad fruktighet. Toner av björnbär, kanel och peppar med mjuka tanniner och lång balanserad eftersmak.

Chateau Souverain Cabernet Sauvignon - Kalifornien, USA 99:-/385:-

Druvor: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Smak: Fruktig med sötkryddiga inslag och mjukt inlindade tanniner.

Lirac les Chenaies - AOC Lirac, Frankrike 119:-/475:-

Druvor: Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah

Smak: Fylligt, fruktigt och kryddigt, med eleganta tanniner. Komplex, elegant och smakrikt vin med toner av björnbär, plommon och moreller, sötlakrits, kryddor och örter, fin mineralton. Lång eftersmak.

Rosé

Art De France - Languedoc, Frankrike 85:-/309:-

Druvor: Grenache, Cinsault

Smak: Torr, fruktig och fräsch med toner av hallon, rödavinbär, smultron, mandarin och blodapelsin.

Bra mineralitet med en hint av örter som ger vinet ett fräscht avslut.

Miradou Rosé - Provence, Frankrike 89:-/349:-

Druvor: Caladoc, Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

Smak: Medelfylligt, torrt, med härliga aromer av jordgubbar, hallon, körsbär och röda vinbär.

Avslutningen är frisk och läskande.

Mousserande & Champagne

Signat Cava Brut - D.O. Cava Spanien 99:-/385:-

Druvor: Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Smak: Torr, friskt, med behaglig fruktighet av gula äpplen, brödighet, och elegant

mousse som ger bra "munkänsla".

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut - Bourgogne, Frankrike 105:-/399:-

Druvor: Chardonnay

Smak: Torr, gräddig struktur och bra friskhet med aromer av mogna äpplen, saftiga gula

plommon, aprikosblommor och citronsprakande friskhet. Små och livfulla bubblor.

Prosecco Treviso Extra Dry DOC - Veneto, Italien 99:-/385:-

Druvor: Glera

Smak: Medelfyllig, fräsch, fruktig och insmickrande smak av citrus, päron,

persika och mineral. Rik mousse med små bubblor och fräscht slut.

Moët & Chandon Brut Impérial - Champagne, Frankrike 0,75L 999:-

Druvor: Glera

Smak: Fruktig, mycket frisk smak med inslag av ljust bröd, gula äpplen,

mineral och blodapelsin.

Öl Beer

Heineken, Nederländerna 0,5L 75 :-

Mariestads, Sverige 80 :-

Baron Trenck, Tjeckien 80 :-

Paulaner Hefe-Weissbier, Tyskland 80 :-

Heineken, Nederländerna 70:-

Sitting Bulldog IPA, Sverige 79:-

Sleepy Bulldog Pale Ale, Sverige 70:-

Hopsie Daisy- My heart on a Plate APA, Sverige -Gävle 79:-

Hopsie Daisy- Under the Velvet Sun IPA, Sverige-Gävle 79:-

Wisby Stout, Sverige 70:-

Sol, Mexiko 70:-

Glutenfri öl (Gluten free beer) 70:-

Mariestads Continental (Medium-strong beer) 60:-

Lättöl (Low-alcohol beer) 35:-

Alkoholfritt Non Alcoholic

Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite 35 :-

Mineralvatten naturell / citron (Sparkling water) 35 :-

Mjölk (Milk) 19 :-

Juice (Juice) 35 :-

Redbull 39 :-

Vitt vin, Rött vin, Rosé vin (Wine) 69 :-

Cider 55 :-

Öl (Beer) 55 :-

Cider/Alkoläsk FLASKA 0,33

Briska Päron (Pear) 70 :-

Briska Demi Sec Riesling & Persika (Peach) 70 :-

Absolut Mixt Raspberry & Lemon 79 :-

Absolut Mixt Blueberry & Lime 79 :-

Kaffedrinkar 4 cl 120 :-

Irish coffee, farinsocker, irländsk whisky, kaffe, grädde

Kaffe Karlsson, baileys, cointreau, kaffe, grädde

Kaffe Calypso, mörk rom, kahlua, kaffe, grädde

Cocktails & Drinks 4 cl 120 :-

Aperol Spritz, mousserande vin, aperol, soda

Mojito, ljus rom, lime, socker, mynta, soda

Whisky Sour, bourbon whisky, citronjuice, sockerlag, äggvita

Clover Club, hallon, gin, Vermouth, sockerlag, citronjuice, äggvita

Frozen Daiquiri Jordgubb/Passion, ljus rom, puré, lime, socker

Söderströms Fläder, gin, fläderlikör, citronjuice, passionsfruktsjuice, sprite

För större sällskap

Shotsbricka med skakade shots 600 :-

10 shots á 3cl alcohol

Helrör med groggvirke 1 555 :-

Absolut Vodka • Beefeater Gin • Baccardi Rom

Avec

Rom

Havanna 7 yo 30:- /cl

Ron Zaccapa 23 yo 46:- /cl

Plantation 20 yo 46:- /cl

Spirit of Truffles 49:- /cl

Likör

Baileys 24:- /cl

Amaretto 24:- /cl

Drambuie 24:- /cl

Cointreau 24:- /cl

Cognac

Martell VS 24:- /cl

Martell VSOP 30:- /cl

Whisky

Jameson 24:- /cl

Jack Daniels 24:- /cl

Lagavulin 35:- /cl

Mackmyra Gävle 27:- /cl

Tullamore Dew 24:- /cl