

SORELLA

ÖL

ÖL PÅ FAT

Melleruds 40cl	72:-
Sitting Bulldog 40cl	89:-
Krusovice 40cl	82:-

ÖL PÅ FLASKA

Sleepy Bulldog 33cl	79:-
Southern Bulldog IPA 33cl	79:-
Örebro Brygghus Pilsner 33cl	99:-
Örebro Brygghus IPA 33cl	99:-
Tail of a whale 33cl	89:-
Heineken 33cl	69:-
Sol 33cl	69:-
Birra Menabrea 33cl	69:-
Birra Menabrea Ambrata 33cl	79:-

CIDER

Briska 33cl	72:-
--------------------	------

ALKOHOLFRIIT

Läsk 40cl	35:-
Sodavatten 40cl	30:-
Perfect Lemonade	69:-
Välj bland våra smaker jordgubb & passionsfrukt	
Melleruds Alkohol fria Pilsner 33cl	55:-
Easy Rider IPA 33cl	55:-
Alkoholritt vin	59:-

SPRITZ

**Aperol
Fläder
Villa Massa Limoncello**

129:-

COCKTAILS

5CL

Upside Down 139:-
En omvänd variant av en klassisk bellini där man dricker drinken igenom ett härligt persikoskum

Stortorget 139:-
Vad är en sommar på Stortorget utan syrliga passionsfruktsdrinkar?

Berries On The Beach 139:-
Svensk sommar är aldrig fulländad utan sötsyrlig jordgubbsdrink

TIKI-TOK 139:-
Dröm er bort till karibien med en väl dekorerad syrlig & fruktig drink i handen med smak av mango, ananas & banan

Midorito 139:-
Vi har lånat in våran storsäljande mojito variant från vårar bror Fratelli över sommaren, Instagramvänlig & knallgrön

Flower power Mule 139:-
En sommarfräsch variant på en klassisk moscow mule med ingefära, mynta & fläder

Hendricks Gin & Tonic 149:-
Storsäljare på Sorella genom åren, serveras med gurka & svartpeppar i stor kupa

Pink Paloma 139:-
Våran twist på den mexikanska drinken Paloma, lång läskande drink med grapefrukt & vattenmelon

Purple Daze 149:-
Perfect serve av en gin & tonic med färgsprakande överaskning

Pepperoni 149:-
Vår variant av en Negroni spritig, bitter med en len gurksmak & pepprigt avslut

FROZEN COCKTAILS

Strawberry Daiquiri 155:-
Ingen riktig sommar utan denna klassiker, med färska jordgubbar, rom och limejuice.

Mango Daiquiri 155:-
Efter Davids tjt så hamnade denna drink på menyn. Mango, rom och limejuice.

Piña Colada 155:-
Vi har lånat receptet från från världens mest prisbelönta bar. En mix av rom, kokos, lime och ananasjuice. Resten är hemligt.

DESSERT

Limoncelloglass 79:-
Limoncelloglass, krossad maräng & mynta

Crème brûlée 99:-
Vanilj, jordgubbar & fläder

Pavlova 99:-
Maräng, lemongur, bär & lättvispad grädde

Fruktfat 129:-
Variation av säsongens frukt & bär

Vaccin-Shot 99:-

Hotshot 110:-

Hotshot-träd 999:-

dryck



RÖTT VIN

2019 Lumà Rosso Terre Siciliane 89:- / 399:-

Italien, Sicilien.

Nerello Mascalese, Merlot

Medelfyllig, fruktig smak med mogen röd frukt & runda mjuka tanniner.

Pigg, tilltalande fruktsötma av mogna körsbär & fin kryddighet i avslutningen.

2018 Sicoris 95:- / 429:-

Spanien, DO Costers del Segre

Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon

Bärig & balanserad smak med mjuk struktur & toner av mogna körsbär, hallon & färska örter.

2017 Louis M Martini 119:- / 529:-

USA, Kalifornien

Cabernet Sauvignon, Petite Sirah,

Merlot, Teroldego

Generös & välbalanserad smak med välintegrerade tanniner, tydlig fruktighet & kryddiga inslag från ekfaten.

2018 Edouard Delaunay Septembre 119:- / 529:-

Frankrike, Bourgogne

Pinot Noir

Frisk syra & härlig textur, smaken bjuder på skogshal-
lon, körsbär & söta jordgubbar

2017 I Manenti Barbera D'Asti DOCG 109:- / 489:-

Italien, Piemonte

Barbera

Härligt generös mjuk fruktig smak med struktur av viss strävhet. Torr med samtidigt saftig stil & lång varm fruktig eftersmak.

2018 Parigi Nebbiolo d'Alba 135:- / 599:-

Italien, Piemonte

Nebbiolo

Medelstor, druvtypisk, torr smak med toner av körsbär, kryddor, fat, nötter, torkad frukt & choklad.

DESSERTVIN

2016 Carmes De Rieussec Sauternes 16:- / CL

Frankrike, Bordeaux

Semillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc

2018 Moscato d'Asti 15:- / CL

Italien, Piemonte

Moscato Bianco d'Asti

2018 Brännlands Iscider 15:- / CL

Sverige, Norrland

Svenska äpplen

VITT VIN

I'Talja Bianco Italiano 89:- / 399:-

Italien

Chardonnay, Pinot bianco, Garganega

Torr, lätt med relativt smakrik & frisk fruktig smak.

Vinet har pigga balancerade syror av citrus frukt, äpplen & gröna päron.

2019 Les Calacaires Sauvignon Blanc 95:- / 429:-

Frankrike, Loire

Sauvignon Blanc

Torr, frisk & ungdomlig smak med inslag

av torkade krusbär & citrus.

2018 Kitzeck-Sausal Weingut Wohlmut 115:- / 525:-

Österrike, Steiermark

Riesling

Medelfylligt, torrt med härliga aromatiska smaker

från fruktträdgården, som aprikoser, persikor,

solvarma citroner en antydan till jasmin följt av

en svalkande mineralton.

2019 Essence Riesling 105:- / 479:-

Tyskland, Mosel

Riesling

Lätt till medelfylligt, halvtorr med ren,

frisk & saftig smak med inslag av lime,

apelsinskal, persika & mineraltoner.

2019 Domaine Laroche Chablis Saint Martin 125:- / 559:-

Frankrike, Bourgogne

Chardonnay

Härlig smak av gröna & gula äpplen,

grapefrukt, pioner & gräddig aprikos

som balanseras av livliga integrerade

fruktsyror & diskret fatkaraktär.

2019 Sancerre Blanc 119:- / 529:-

Frankrike, Loire

Sauvignon Blanc

Högklassig, intensiv, torr & fruktig med

inslag av svartvinbärsblad, päron & gröna äpplen.

Riktigt bra struktur, rik

koncentration & frestande friskhet.

ROSÉ

Domaine Le Pive Rosé EKO 89:- / 399:-

Frankrike, Languedoc

Grenache Gris, Grenache Noir,

Merlot, Cabernet Franc

Torr, fruktig & frisk smak med toner av smultron,

hallon, citron, persika, örter & ett mineraldrivet avslut.

11 Minutes Rosé 429:-

Italien, Veneto

Corvina, Trebbiano, Syrah, Carménère

Torr, mycket frisk & komplex smak med fin syra

& inslag av röda vinbär, nektarin &

mogen grapefrukt.

MOUSSERANDE

Delapierre Brut Tradición Cava 95:- / 429:-

Spanien, D.O. Cava

Macabeu, Xarel-lo, Parellada

Medelfyllig, torr smak med inslag av gula äpplen & citrus.

Champagne Etienne Dumont Brut NV 135:- / 599:-

Frankrike, Champagne

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Öppen och ihållande smak av jordgubb, päron, citron,

hasselnötter med bra längd & elegant mousse.

Louis Roederer Brut Premier NV 899:-

Louis Roederer Brut Premier NV (Magnum) 1799:-

Champagne, Frankrike

Ljusgul färg med stor, fruktig & nyanserad doft

med inslag av citrus & lätt brödighet.

Elegant fyllig, frisk & fruktig smak med

citruston & bra längd.

2012 Louis Roederer Cristal 3299:-

Frankrike, Champagne

Pinot Noir, Chardonnay

Smaken bjuder den mogna frukten på ett

öppningscrescendo byggt på komponenter som

brioche, vit choklad, mineraler & den för Cristal så

typiska vaniljtonen. Kraftig struktur men ändå

sammetslen & elegant.

Dom Pérignon 2799:-

Frankrike, Champagne

Chardonnay, Pinot Noir

Torr smak som är komplex & med mycket friska

inslag av gula äpplen, rostad bröd, nougat, mineral,

choklad & citrus.

vin



SNACKS

- Oliver**
Rostade arcona-mandlar
Pimientos de padrón
Lime & Chili
Grillad majs
Grillade majs-kobbets med parmesan & chili
Löjromschips
Lantchips, löjrom, syrad grädde, dill & lök

SMÅRÄTTER

- Caprese** 99:-
Buratina, solmogna tomater & pepperocino
- Vattenmelon** 89:-
Fetaost, vattenmelon, mynta & lagrad balsamico
- Kronärtskocka** 79:-
Friterad kronärtskocka, parmesan, limoncellokräm & rostade nötter
- Krispy Shrimps** 119:-
Krispiga Gambas räkor, mango, avocado, cocktailtomater & chili
- Tonfisktartar** 139:-
Gulfenad tonfisk i tartar, tryffel, parmesan, picklad rödlök, kapris & dijon
- Carpaccio** 149:-
Oxfile, löjrom, tryffel, parmesan, picklad rödlök, kapris & dijon
- Antipasto** 199:-
Italienska charkuteri- och ostdelikatesser
- Räkmacka** 179:-
200g handskalade räkor, löjrom, ägg, majonnäs, picklad rödlök, parmesan & dill

VARMRÄTTER

- 45:- **Gös Fish'n Chips** 199:-
49:- Frasigt panerad gösfile, löjrom, aioli,
72:- grillad citron & pommes frites
2018 Kitzreck-Sausal Weingut Wohlmuth 115:- / 525:-
2018 Markus Molitor Haus Klosterberg 699:-
- 79:- **Gratinerad hel hummer** 229:-
99:- Gratinerad hel hummer, örter, tomat, vitlök, aioli & grillat surdegsbröd
Champagne Etienne Dumont Brut NV 135:- / 599:-
Louis Roederer Brut Premier NV 899:-
- Hamburgare** 179:-
2 x 100g smashburger, cheddarost, tomat, jalapenomajonnäs, picklad rödlök & pommes frites
Birra Menabrea Ambrata 33cl 79:-
- Halloumiburgare** 179:-
Halloumi, cheddarost, tomat, jalapenomajonnäs, picklad rödlök & pommes frites
2018 Kitzreck-Sausal Weingut Wohlmuth 115:- / 525:-
- Grillad ryggbiff** 259:-
Grillad hängmörad ryggbiff, tomat, amaronesky, chilibeårnaise & pommes frites
2017 Louis M Martini 119:- / 529:-
2015 Son Mayol Mallorca Premier vin 999:-
- Grillad Entrecôte** 269:-
Grillad entrecôte med tomat, rödvinsreduktion, tryffelmajonnäs, & örtrostad potatis
2017 Louis M Martini 119:- / 529:-
2015 Son Mayol Mallorca Premier vin 999:-
- Lammracks** 269:-
Grillade lammracks, kryddig merguezkorv, fåroströra, amaronesky & pommes frites
2018 Parigi Nebbiolo d'Alba 135:- / 599:-
2016 Borgogno Barolo Classico 1099:-

SALLAD

- Chevré** 169:-
Panerad friterad chèvre, rödbetor, melon, kanderade valnötter, balsamicosirap & granatäpplevinegrette
2019 Sancerre Blanc 119:- / 529:-
- Falafel** 179:-
Pesto, fårost, betor, kikärter, granatäpple & druvor
Domaine Le Pive Rosé EKO 89:- / 399:-
- Grillad tonfisk** 189:-
Lättgrillad tonfisk, mango, oliver, chili, mozzarella & kimchisesam
2018 Kitzreck-Sausal Weingut Wohlmuth 115:- / 525:-
- Sorella's Ceasar** 169:-
Grillad kyckling, pancetta (sidfläsk), parmesan & krutonger
2019 Domaine Laroche Chablis Saint Martin 125:- / 559:-

SHARING

- Plockbricka** 219:- / Person
Sorella's plockbricka
Serveras till minst 2 personer
Från kl. 16.00
- Grillbricka** 349:- / Person
Sorella's Grillbricka
Serveras till 2 & 4 personer
Från kl. 16.00

