

# SORELLA

## ÖL ÖL PÅ FAT

KRUSOVICE 40CL  
HEINEKEN 40CL  
THIRD MATE MISSING IPA 40CL

## ÖL PÅ FLASKA

MELLERUDS 33CL  
SOL 33CL  
1664 BLANC 33CL  
DAURA DAMM 33CL  
NECK OIL SESSION IPA 33CL  
SLEEPY BULLDOG PALE ALE 33CL  
HAZY BULLDOG APA 33CL  
ÖREBRO BRYGGHUS IPA 33CL  
ÖREBRO BITTER

## CIDER

BRISKA 33CL

## ALKOHOLFRITT

LÄSK  
SORELLAS SODAVATTEN  
PERFECT LEMONADE  
Välj bland sommarens smaker  
Jordgubb eller Passionsfrukt.  
VIRGIN STRAWBERRY DAIQUIRI  
ALKOHOLFRITT VIN  
EASY RIDER IPA ALKOHOLFRI 33CL  
MENABREA ALKOHOLFRI 33CL

## COCKTAILS 5CL

**STORTORGET** 149:-  
En syrlig passionsfruktsdrink som serverats på Sorella sedan 2016.

89:- **MIDORITO** 149:-  
89:- En knallgrön mojito som du dricker  
95:- igenom ett fluffigt myntaskum.  
Otroligt instagramvänlig.

**PINK PALOMA** 149:-  
Vår twist på den mexikanska drinken  
72:- Paloma. Lång och läskande med  
75:- grape & vattenmelon.

**FLOWER POWER MULE** 149:-  
75:- En sommarfräsch variant på  
95:- en klassisk Moscow Mule med ingefära,  
79:- mynta & fläder.

89:- **DIRTY MARGARITA** 149:-  
99:- En het sommarkrunk med jordgubb, chili &  
99:- tequila.

**SUNRICE** 149:-  
Törstsläckare denna sommar, med aperol,  
gin & apelsin.

**HENDRICK'S GIN & TONIC** 159:-  
En storsäljare på Sorella genom åren.  
75:- Självklart serveras den med gurka och svart-  
peppar.

**NEGRONI** 159:-  
Den italienska superklassikern  
med Campari, gin och röd vermouth.

## FROZEN COCKTAILS

99:- **STRAWBERRY DAIQUIRI** 169:-  
65:- Ingen riktig sommar utan denna  
63:- klassiker. Färska jordgubbar,  
59:- limejuice och rom.

**PIÑA COLADA** 169:-  
Vi har lånat receptet från världens mest pris-  
belönta bar. En mix av rom, kokos,  
lime & ananas.

## SPRITZ

**APEROL SPRITZ** 139:-  
Aperol, bubbel, soda & apelsin.

**CAMPARI SPRITZ** 139:-  
Campari, bubbel & soda.

**FLÄDER SPRITZ** 139:-  
Fläder, bubbel, mynta & citron.

**VILLA MASSA LIMONCELLO** 139:-  
Citronskal, bubbel & färsk citronjuice.

## DESSERT

• **PIÑA COLADA!!** 119:-  
• Ananas, kokosglass, rostad kokos &  
• karamellsås.

• **CRÈME BRULÉE** 119:-  
• Dubbel karamelliserad crème brulée.

• **TRISS I CHOKLAD** 119:-  
• Chocklad, choklad & choklad. Mums!

• **KAFFE/TE** 39:-

• **CAPPUCCINO/LATTE** 45:-

• **IRISH COFFEE** 149:-

• **KAFFE KARLSSON** 149:-

• **ESPRESSO MARTINI** 149:-

• **HOTSHOT** 120:-

• **HOTSHOT-TRÄD** 1299:-

• **APELSIN-TRÄD** 1299:-

# DRYCK



## RÖTT VIN

### CANTINA ZACCAGNINI, EKOLOGISK

99:- / 449:-

ITALIEN, MONTEPULCIANO.

Torr, saftig och fruktig med toner av körsbär och solmogna hallon och lätt örtighet. Beh

### CÔTES DU RHÔNE, GENTILHOME

109:- / 489:-

FRANKRIKE, GRENACHE, SYRAH & MOURVÈDRE.

Fruktdrivet medelfylligt vin med toner av mörka, röda bär.

### FRATELLINI CHIANTI SUPERIORE

129:- / 539:-

ITALIEN, SANGIOVESE & MERLOT.

Härligt jösig och matvänlig smak med frisk syra, fräsch rödfuktighet och elegant inlindade tanniner.

### ROBERTO SAROTTO BARBERA D'ASTI

139:- / 559:-

ITALIEN, BARBERA.

Härligt, generös mjuk fruktig smak med struktur och viss stramhet.

### CONO SUR SINGLE VINEYARD

149:- / 595:-

CHILE, PINOT NOIR.

Mycket saftig smak med inslag av körsbär, skogshallon och mjuka taniner. Mycket elegant vin med härlig syra.

### TAHBILK CABERNET SAUVIGNON

755:-

FRANKRIKE, CABERNET SAUVIGNON.

### LA MATEO, VENDIMIA 2015

999:-

SPANIEN, TEMPRANILLO & GARNACHA.

### DV RONDA

999:-

SPANIEN, SYRAH, GARNACHA & MERLOT.

### VIETTI, PERBACCO NEBBIOLO 2019

999:-

ITALIEN, NEBBIOLO.

### MOILLARD, POMMARD MURCHAUX

999:-

FRANKRIKE, PINOT NOIR.

### CANTINE MACRI, BAROLO D.O.C.G 2016

999:-

ITALIEN, NEBBIOLO.

## VITT VIN

### SANTIAGO VV WHITE

99:- / 449:-

PORTUGAL, LOUREIRO, TRAJADURA & ARINTO.

Frisk och fruktig med en lätt sprits. Gröna äpplen, päron och melon med en läskande syra.

### WACHTENBURG RIESLING TROCKEN

109:- / 489:-

TYSKLAND, RIESLING.

Doft och smak av grönt äpple, citrus och aprikos.

### DOMAINE LA BRUYÈRE TOURAINE

129:- / 539:-

FRANKRIKE, SAUVIGNON BLANC.

Smakrik, torr och frisk med förtjusande inslag av passionsfrukt, krusbär, lime, aprikos och flinta.

### 875M CHARDONNAY

135:- / 559:-

SPANIEN, CHARDONNAY.

Smakrikt, elegant chardonnay-vin med tropiska frukttoner där ekfaten endast anas i bakgrunden som eleganta vaniljtoner.

### DOMANIE DE VAROUX CHABLIS AOC

155:- / 645:-

FRANKRIKE, CHARDONNAY.

Fruktig och frisk smak med toner av äpplen, citrus och ett elegant inslag av mineral.

## ROSÉ

### SANTIAGO VV ROSÉ

99:- / 449:-

PORTUGAL, VINHO VERDE

TOURIGA NACIONAL E ESPADEIRO.

Frisk och fruktig med toner av jordgubb & hallon.

### ROSÉ DE LOIRE PAUL BUISSE

109:- / 489:-

FRANKRIKE, GAMAY NOIR, CABERNET FRANC & PINEAU D'AUNIS.

Torr, frisk och aptitlig med inslag av jordgubbar, hallon, röda vinbär, apelsinskal och päron.

### MIRADOU

519:-

FRANKRIKE, PROVENCE, CARIGNAN, GRENACHE & CALADOC.

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

## MOUSSERANDE

### PICCINI PROSECCO

105:- / 479:-

ITALIEN, PROSECCO.

TORR & FRISK MED FINA FRUKTTONER AV ANJOU PÄRON OCH KRISPIGA ÄPPLÉN. ETT FINT AVSLUT MED CITRUSTONER.

### CHAMPAGNE ETIENNE DUMONT

BRUT

155:- / 629:-

FRANKRIKE, CHAMPAGNE.

### PHILIPPONNAT

899:-

FRANKRIKE, CHAMPAGNE.

# VIN



## SNACKS

- OLIVER**  
**ROSTADE MARCONAMANDLAR**  
**PIMIENTOS DE PADRÓN**  
Lime & Chili.  
**GRILLAD MAJS**  
Grillade majscolvar med  
parmesan & chili.  
**SORELLAS VITLÖKSBRÖD**  
Surdegsbröd & vitlök.  
**LÖJROMSCHIPS**  
Lantchips, löjrom, gräddfil, dill & lök.

## SMÅRÄTTER

- TRE OSTRON** 129:-  
Serveras endast när kocken är på bra humör.  
**VATTENMELON** 99:-  
Fetaost, vattenmelon, mynta & granatäpple.  
**CANTALOUPE** 109:-  
Melon, parmaskinka & buffelmozzarella.  
**KRONÄRTSKOCKA** 119:-  
Friterad kronärtskocka, parmesan,  
citrusaioli & rostade nötter.  
**SPICY COCONUT SCAMPI** 139:-  
Krispiga gambasräkor med  
het fruktig salsa & kokos.  
**TONFISKTARTAR** 149:-  
Sojagravad tonfisk i tartar, forellrom, gurka,  
limekräm, kimchisesam & krispigt bovete.  
**BLÄCKFISK** 139:-  
Friterad bläckfisk, chili & jalapeñoemulsion.  
**ANTIPASTO** 239:-  
Kökets charkuteri- och ostdelikatesser.

## VARMRÄTTER

- 55:- **RÄKMACKA**  
Handskalade räkor, ägg, majonnäs,  
picklad rödlök, parmesan & dill.  
55:- **HAMBURGARE**  
2 x 100g smashburger, cheddarost, tomat,  
jalapeño majonnäs & picklad rödlök.  
99:- Serveras med pommes frites.  
85:- **HALLOUMIBURGARE**  
Halloumi, cheddarost, tomat,  
jalapeño majonnäs & picklad rödlök. Serveras  
med pommes frites.  
149:- **FISH & CHIPS** 279:-  
Panerad friterad Norsk Atlanttorsk, serveras  
med lyxig räkröra, forellrom, pepparrot &  
pommes frites.  
279:- **KALVSCHNITZEL**  
Serveras med rödvinsky, vispat tryffelsmör,  
kapis & pommes frites.  
279:- **GRILLAD TONFISK**  
Serveras med mangosalsa, kimchisesam,  
chiliemulsion & pommes frites.  
329:- **GRILLAD HÄNGMÖRAD BIFF**  
Serveras med tomatsallad, amaronesky,  
bearnaise & pommes frites.  
339:- **GRILLADE LAMMRACKS**  
Serveras med kryddig merguezkorv, myntay-  
oghurt, rödvinsky & pommes frites.

## SALLAD

- 199:- **CHÉVRE** 199:-  
Gratinerad chévre, rödbetor,  
melon, kanderade valnötter &  
hallonvinägrett.  
199:- **SORELLAS CAESAR** 199:-  
Grillad kyckling, pancetta (sidfläsk),  
parmesan & krutonger.  
209:- **GRILLAD TONFISK** 209:-  
Lättgrillad tonfisk, mango, oliver, chili,  
mozzarella & kimchisesam.

## PINZA

Serveras fram till 21.00 vardagar, 22.00  
fredagar & lördagar, samt 20.00 söndagar.

- 199:- **RÄKAN** 199:-  
Tomatsås, mozzarella, räkor, rödlök, dill,  
gräslök & citrusaioli.  
209:- **TRYFFEL** 209:-  
Mozzarella, tryffelsalami, vitlöksbakad  
portabello, parmesan & tryffelmajonnäs.  
229:- **LÖJROM** 229:-  
Syrad grädde, västerbottenost,  
löjrom, rödlök, gröslök & dill.

## SHARING

- PLOCKBRICKA** 249:- / Person  
Sorellas plockbricka.  
Serveras till minst två personer  
från kl 16.00.  
**GRILLBRICKA** 449:- / Person  
Sorellas grillbricka.  
Serveras till två eller fyra personer  
från kl 16.00.

# MENY

