



Välkomna till vår kvarterskrog!
Här vill vi på ett avslappnat sätt servera er en härlig middag med
lokala råvaror & genuint hantverk samt uttrycka vår kärlek för mat & vin.
Trevlig middag! Önskar Jens & Andreas med personal

*Here we want to give you a pleasant dinner served in a relaxed way, with local produce &
a genuine craft as well as love for food & wine in combination.
Enjoy your dinner! / Jens & Andreas with staff*

BÖRJA MED NÅGOT GOTT I GLASET?

Start with a pre-dinner drink?

Bouché Champagne 155

Cuvée Réservee Brut

Perelada Cava 110

Brut Reserva

Stockholms Bränneri Gin & Tonic 165

Hernö Gin & Tonic 175

Smugha Gin & Tonic 185

Negroni 155

Gin, Campari & Antica Formula

Whisky sour 155

Bourbon, lemon & Angostura

Kökets tre rätter

Kitchen's choice

Epoques drottningkammusslor

Epoque's queen scallops

Hällstekt svensk ryggbiff

Swedish Sirloin

Klassisk chokladpudding

Classic chocolate pudding

Menypris 595

Menu price

Passande vin 395

Suiting wines

Epoques sällskapsmeny

Company menu

Sex serveringar komponerade av köket som ändras
efter säsong. Serveras med fördeltillsammans med
våra utvalda viner. (Menyn serveras till hela sällskapet)

*Six servings composed by the kitchen that change according to season.
Best served together with our selected wines.*

(The menu is served to the whole party)

Menypris 845

Menu price

Passande vin 625

Suiting wines

Har du några allergier? Låt oss veta, så hjälper vi dig!

Epoque är en kontantfri restaurang.

Do you have any allergies? Please let us know.

Epoque is a cash-free restaurant.

TILLTUGG / SNACKS

Nocellara-oliver / Nocellara olives	55
Marconamandlar / Marcona almonds	65
Ostron / Oysters	42
Saltgurka med smetana & honung / Pickles with smetana & honey	55
Ortiz sardeller, crostini & citron / Ortiz anchovies, crostini & lemon	125
Tartelette med stenbitsrom, ostkräm & gräslök / Tartelette with lumpfish roe, cheese cream & chives	55
Chips med stenbitsrom, gräslök & syrad grädde / Crisps with lumpfish roe, chives & sour cream	110
Kronärtskocka, rädisor, getfärskost, honung / Artichoke, radishes, goat cream cheese, honey	95
Ostkroetter, rökt chili & parmesan / Cheese croquettes, smoked chili & parmesan	95

FÖRRÄTTER / STARTERS

KANTARELLTOAST	185
gräddglaserade kantareller på brioche med syrad silverlök, krasse & egensaltad stenbitsrom	
<i>Chanterelle toast, creamy chanterelles on brioche bread with pickled white onion, cress & lumpfish roe</i>	
EPOQUES KLASSISKA DROTTNINGKAMMUSSLOR	195
eldade med smör smaksatt med sobrasada & vitlök, citron & parmesan	
<i>Epoque's classic queen scallops, burnt with sobrasada & garlic butter, lemon & parmesan</i>	
"KÖKSMÄSTAR-TOAST"	175
räkor, krabba, regnbågsrom, citronmajonnäs, senap, champinjoner, dill, lök & Havgus	
<i>Shellfish toast, shrimps, crab, trout roe, lemon mayonnaise, mustard, mushrooms, dill, onion & Havgus</i>	
GRAVAD & RÖKT REGNBÅGE	165
picklade kantareller, grillad gurka, krondill, silverlök, brynt smör-majo, fänkålspollen & frasig svartrot	
<i>Cured & smoked rainbow trout, pickled chanterelles, grilled cucumber, dill umbel, white onion, brown butter mayo, fennel pollen & crispy salsify</i>	
CRUDO PÅ HAVSKRÄFTA & PILGRIMSMUSSLA	175
serveras med syrad jordärtskocka, bakade tomater, vinägrett på tomatvatten & dill emulsion på rökt rapsolja, körvel & frasig jordärtskocka	
<i>Crudo of langoustine & scallops served with pickled sunchoke, baked tomatoes, vinaigrette of tomato water & dill, emulsion of smoked rapeseed oil, chervil & crispy sunchoke</i>	
EPOQUES RÅBIFF	165
med gravad citron-majo, grillade bönor, karamelliserad jordärtskocka, mörkstekt rivebröd & riven äggula	
<i>Epoques beef tartar with cured lemon-mayo, grilled beans, caramelized jerusalem artichoke, marrow fried panko & grated egg yolk</i>	

VARMRÄTTER / MAINS

- HÄNGMÖRAD KOTLETT AV GRÅBOGRIS** 295
serveras med grillad/syrad kål, stekta äpplen, cidersenaps-sky,
rostade rapsfrön samt krämig "pepparrots-potatis"
*Dry aged pork chop from Gråbo served with grilled/pickled cabbage, pan fried apples,
cider & mustard gravy, roasted rapeseed and creamy "horseradish potatoes"*
- EPOQUES STORA RÅBIFF** 285
med gravad citron-majjo, grillade bönor, karamelliserad
jordärtskocka, mörkstekt rivebröd & riven äggula med frasig potatis på sidan
*Epoques large beef tartar with cured lemon-mayo, grilled beans, caramelized sunchoke
bone marrow fried panko & grated egg yolk served with crispy potatoes on the side*
- RISOTTO MED KANTARELLER & MAJS** 245
rostad majs, syrade vaxbönor, silverlök, stekta kantareller
frasig svartkål, dragon & raspad rökt parmesan
*Risotto with chanterelles & corn, roasted corn, pickled wax beans, white onion,
fried chanterelles, crispy kale, tarragon & grated smoked parmesan*
- SMÖRSTEKT HÄLLEFLUNDRA** 345
serveras med bakad rotselleri, dillstekta kantareller, färskpotatis,
fänkålpollen, syrad gurka, frasig rotselleri & smörmixad blåmusselsås
*Butter fried halibut, served with baked celeriac, chanterelles fried with dill,
new potatoes, fennel pollen, pickled cucumber, crispy celeriac & mussel sauce*
- HÄLLSTEKT SVENSK RYGGBIFF "PROVENCALE"** 375
rostad kronärtskocka & mörkbakad lök, rostad vitlök,
brytbönor, rödvinsky med örter, kryddsmör & frasig potatis
*Swedish sirloin "Provencale", roasted artichoke, marrow-baked onion,
roasted garlic, french beans, red wine sauce, spiced butter & crispy potatoes*
- FISKGRYTA MED RÅKOR, MUSSLOR & AIOLI** 285
serveras i en gräddig skaldjursås smaksatt med tomat,
vitlök & saffran, selleri, fänkål & vinkokta blåmusslor
*Fish stew with shrimp, mussels & aioli served in a creamy shellfish sauce flavored
with tomato, garlic & saffron, potatoes, blue mussels, fennel & celery*
- BRÄSERAD OXKIND FRÅN SKÖVDE** 295
serveras med ragu på stekta champinjoner, färsk vitkål, morot,
smålökar & senapsfrön, potatispuré & skummig grönpepparsås
*Braised beef cheek from Skövde served with ragu of fried mushroom, cabbage, carrot,
onions & mustard seeds, potato purée & green pepper sauce*

DESSERT / PUDDINGS

EPOQUES KLASSISKA CHOKLADPUDDING 110
med lättvispad "apelsingrädde" "Valrhona guanaja 70% Grand Cru"
Epoque's classic chocolate pudding, with whipped "orange-cream"

"FATTIG RIDDARE" PÅ SOCKERKAKA 135
serveras med äppelkompott smaksatt med bourbon & kardemummaglass
"French toast" of sponge cake served with apple compote flavored with bourbon and cardamom ice-cream

HOVDESSERT 145
vaniljglass, myltade hjortron, mandelkrokant,
färskostskum, salt karamell-glaze & brända maränger
*Cloudberry, vanilla ice-cream, cloudberry, almond crunch,
cream cheese foam, salt caramel glaze & toasted meringue*

RABARBER/VANILJ 125
rabarbersorbet med mascarponekräm,
vanilj-inkokt rabarber, kryddtagetes & maräng
*Rhubarb/Vanilla, rhubarb sorbet with mascarpone cream,
vanilla infused rhubarb, tagetes & meringue*

NYKÖRD VANILJGLASS MED PUNSCHRUSSIN 95
Vanilla ice-cream with punsch raisin

MÖRK CHOKLADTRYFFEL 45
Chocolate truffle

DESSERTVIN / SWEET & PORT

per glass

2012	Château Gravas, Sauternes, Sémillon	120
2017	Royal Tokaji, Blue Label, Furmint, Hárslevelű	120
2018	Brännland, Iscider, Barrique, Norrbotten	120
2018	Weingut Beurer, Stettener Pulvermächen, Riesling Auslese	120
NV	Bodegas Baron, Micaela, Jerez, Moscatel	120
NV	Château d'Arlay, Macvin Blanc, Jura, Chardonnay, Savagnin	120
NV	Château d'Arlay, Macvin Rouge, Jura, Pinot Noir	120
NV	Quinta Do Vallado, 40 y.o Tawny, Douro	49 /cl