



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

"Epoque's Mai Tai" 155

Whisky, Cointreau, lime, almond

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 avsmakningsmeny
Epoque tasting menu

Sex serveringar komponerade av köket som ändras efter säsong. Serveras med fördel tillsammans med våra utvalda viner. (Menyn serveras till hela sällskapet)
Serveras ej under konsertdagar

*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)

Menu not provided on concert days

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	65
Marconamandlar / Marcona almonds	65
Ostron / Oysters	45
Saltgurka med smetana & honung / Pickles with smetana & honey	70
Ortiz sardeller, crostini & citron / Ortiz anchovies, crostini & lemon	135
“Hummer-tartelette” med vitlök/saffran/parmesan / “Lobster tartelette” with garlic/saffron/parmesan	75
Chips med stenbitsrom, gräslök & syrad grädde / Crisps with lumpfish roe, chives & sour cream	110
Hummus, olivolja, crostinis, frasig kål & Havgus / Hummus, olive oil, crostini, crispy brussel sprouts & Havgus	75
Fläsksvålar, rökt majjo & parmesan / Fried pork rind, smoked mayo & parmesan	75

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>	
TERRIN PÅ BAKAD ANKLEVER	175
macadamianötter, kompott på torkade fikon, nypon, rostad brioche & frisésallad	
<i>Foie gras terrine, macadamia nuts, dried fig compote, rose hip, toasted brioche & frisée</i>	
GRAVAD & RÖKT REGNBÅGE	165
picklade kantareller, grillad gurka, dill, silverlök, brynt smör-majo, fänkålspollen & frasig svartrot	
<i>Cured & smoked rainbow trout, pickled chanterelles, grilled cucumber, dill, 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, märgstekt 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

- RISOTTO MED PUMPA & SALVIA** 255
rostad muscatpumpa, portabellosvamp, hasselnötter i brynt smör,
frasig svartkål, salvia & raspad rökt parmesan
*Risotto with pumpkin & sage, roasted muscat pumpkin, portobello mushroom,
hazelnuts in browned butter, crispy kale, sage & grated smoked parmesan*
- 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*
- HÄNGMÖRAD KOTLETT AV GRÅBOGRIS** 295
serveras med grillad/syrad kål, stekta äpplen, cidersenaps-sky,
rostade rapsfrön samt krämig "pepparots-potatis"
*Dry aged pork chop from Gråbo served with grilled/pickled cabbage, pan fried apples,
cider & mustard gravy, roasted rapeseed and creamy "horseradish potatoes"*
- SMÖRSTEKT HÄLLEFLUNDRA** 345
serveras med bakad rotselleri, dillstekta kantareller, potatis,
fänkålpollen, syrad gurka, frasig rotselleri & smörmixad blåmusselsås
*Butter fried halibut, served with baked celeriac, chanterelles fried with dill,
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*

BLODAPELSIN/SAFFRAN 125
Blodapelsinsorbet med saffranskräm,
campari, kryddtagetes & hasselnötsflarn
*Blood orange sorbet with saffron cream,
campari, marigold & hazelnut flakes*

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

KAFFEGODIS 75
Tre varierande sorter, fråga vad vi serverar just idag
Coffe candy, Three pieces, ask us what we are serving today

DESSERTVIN / SWEET & PORT

per glass

2017	Royal Tokaji, Blue Label, Furmint, Hárslevelű	120
2018	Le Tertre du Lys d'or, Sauternes	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