



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

<b>KANTARELLTOAST</b>	185
gräddglaserade kantareller på brioche med syrad silverlök, krasse & egensaltad stenbitsrom <i>Chanterelle toast, creamy chanterelles on brioche bread with pickled white onion, cress &amp; lumpfish roe</i>	
<b>EPOQUES KLASSISKA DROTTNINGKAMMUSSLOR</b>	195
eldade med smör smaksatt med sobrasada & vitlök, citron & parmesan <i>Epoque's classic queen scallops, burnt with sobrasada &amp; garlic butter, lemon &amp; parmesan</i>	
<b>"KÖKSMÄSTAR-TOAST"</b>	175
räkor, krabba, regnbågsrom, citronmajonnäs, senap, champinjoner, dill, lök & Havgus <i>Shellfish toast, shrimps, crab, trout roe, lemon mayonnaise, mustard, mushrooms, dill, onion &amp; Havgus</i>	
<b>GRAVAD &amp; RÖKT REGNBÅGE</b>	165
picklade kantareller, grillad gurka, dill, silverlök, brynt smör-majo, fänkålspollen & frasig svartrot <i>Cured &amp; smoked rainbow trout, pickled chanterelles, grilled cucumber, dill, white onion, brown butter mayo, fennel pollen &amp; crispy salsify</i>	
<b>CRUDO PÅ HAVSKRÄFTA &amp; PILGRIMSMUSSLA</b>	175
serveras med syrad jordärtskocka, bakade tomater, vinägrett på tomatvatten & dill emulsion på rökt rapsolja, körvel & frasig jordärtskocka <i>Crudo of langoustine &amp; scallops served with pickled sunchoke, baked tomatoes, vinaigrette of tomato water &amp; dill, emulsion of smoked rapeseed oil, chervil &amp; crispy sunchoke</i>	
<b>EPOQUES RÅBIFF</b>	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 &amp; grated egg yolk</i>	
<b>ANKLEVERTERRIN</b>	175
macadamianötter, kompott på torkade fikon, nypon, rostad brioche & frisésallad <i>Foie gras terrine, macadamia nuts, dried fig compote, rose hip, toasted brioche &amp; frisée</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 "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"*
- SMÖRSTEKT HÄLLEFLUNDRA** 355  
serveras med skummig blåmusselsås smaksatt med vitlök,  
persilja, broccoli, grönkål, blomkålskräm, syrade kantareller & stenbitsrom  
*butter fried halibut, served with a foamy mussel sauce flavored with garlic, parsley, broccoli, kale,  
cauliflower cream, pickled chanterelles & lumpfish roe*
- HÄLLSTEKT SVENSK RYGGBIFF "PROVENCALE"** 375  
rostad kronärtskocka & mörgbakad 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 RÄKOR, 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  
Mörk chokladsorbet med luftigt bananskum,  
bananchips, maräng & krispig "daim"  
*Dark chocolate sorbet with banana foam, banana crisps,  
meringue & chocolate covered caramel*

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

---

## Kaffe / Coffee

Presskaffe	35
<i>Press coffee</i>	
Espresso	35
Cappuccino	45
Caffe latte	50
Kaffedrinkar	155
<i>coffee drinks</i>	
Epoques espresso martini	155

---

## Avec

per cl

### WHISKY

Speyburn 12 y.o.	22
Laphroaig 10 y.o.	38
Woodford Reserve	37

### COGNAC/ARMAGNAC

Braastad XO	38
Remy Martin VSOP	44

### CALVADOS

Boulard Grand Solage	33
Christian Drouhin Le Calvados	34

### GRAPPA/MARC

Morelli Grappa 'Gubben'	25
Borgogno Grappa di Cannubi	59

### RUM

Diplomático Reserva Exclusiva 12 y.o.	44
Ron Zacapa Centenario 23 y.o.	54

Fråga oss gärna efter den stora aveclistan för mer sprit!

Feel free to ask us for the large avec list for more spirits!



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*

---

## ÖPPETTIDER

*Opening hours*

Tisdag - Lördag  
*Tuesday - Saturday*  
17.00 - Sent

Ni kan ringa oss från 15.00 Tisdag – Lördag  
eller maila så återkommer vi så fort vi kan.  
*You can call us from 15.00 Tuesday – Saturday  
or email and we'll get back to you as soon as we can.*

Tel: 031-318 66 00

Mail: [info@epoquebg.se](mailto:info@epoquebg.se)

---

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)*

Menypris 845

*Menu price*

Passande vin 625

*Suiting wines*

---