

EPOQUE

SÖDRA VÄGEN 8

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?

*Champagne 165
Bouché Cuvée Réservee brut*

*Cava 110
Perelada Brut Reserva*

*Negroni 155
Gin, Campari & Antica Formula*

*Epoque's "Mai Tai" 155
Whisky, Cointreau, lime, almond*

*Gin & Tonic 5cl
Hernö Gin 175
Sorgin Gin "Small Batch Sauvignon" 170
Stockholms Bränneri Gin 165*

Kökets tre rätter *Kitchen's choice*

*Epoques drottningkammusslor
Epoque's queen scallops
Hällstekt svensk ryggbiff
Swedish Sirloin
Klassisk chokladpudding
Classic chocolate pudding*

Menypris 625
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	70
Ostron / Oysters	48
Saltgurka med smetana & honung / Pickles with smetana & honey	70
Chips med stenbitsrom, gräslök & syrad grädde / Crisps with lumpfish roe, chives & sour cream	125
Vitlöksstekta pimientos de padrón med miso-emulsion, rostade sesamfrön & riven parmesan <i>Garlic fried pimientos de padrón with miso emulsion, toasted sesame seeds & grated parmesan</i>	90
Fläsksvålar, rökt majjo & parmesan / Fried pork rind, smoked mayo & parmesan	75

FÖRRÄTTER / STARTERS

KRYDDBAKAD BLOMKÅL serveras med skum på Wrångebäckssost, rostade hasselnötter, inlagda päron, "sirap" av råsaftad päronjuice, kryddkrasse & smöremulsion <i>Spice-baked cauliflower served with a foam of Wrångebäck cheese, roasted hazelnuts, pickled pears, "syrup" of cold pressed pear juice, cress & butter emulsion</i>	155
EPOQUES KLASSISKA DROTTNINGKAMMUSSLOR eldade med smör smaksatt med sobrasada & vitlök, citron & parmesan <i>Epoque's classic queen scallops, burnt with sobrasada & garlic butter, lemon & parmesan</i>	195
"KÖKSMÄSTAR-TOAST" räkor, krabba, regnbågsrom, citronmajonnäs, senap, champinjoner, dill, lök & Västerbottensost <i>Shellfish toast, shrimps, crab, trout roe, lemon mayonnaise, mustard, mushrooms, dill, onion & swedish aged cheese</i>	175
VIT SPARRIS / BRYNT SMÖR Serveras med färsk ramslök, brynt smör-skum, egensaltad stenbitsrom, citron-picklad silverlök & rågrödssmulor stekta i smör med dill & körvel <i>White asparagus served with fresh ramson, brown butter foam, lumpfish roe, lemon pickled onion, rye bread crumbs fried in butter with dill & chervil</i>	165
GRAVAD & RÖKT REGNBÅGE 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>	165
CRUDO PÅ HAVSKRÄFTA & PILGRIMSMUSSLA 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>	185
EPOQUES RÅBIFF 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>	165

VARMRÄTTER / MAINS

- SMÖRSTEKT POTATISGNOCCHI** 265
serveras i krämig ramslöksemulsion med crudité på vit sparris, gul morot, vattenkrasse & körvel, tomat, vitlök, citron & krispig surdeg
Butter fried potato gnocchi served in a creamy ramson emulsion with crudité of white asparagus, yellow carrot, water cress & chervil, tomato, garlic, lemon & crispy sourdough
- EPOQUES STORA RÅBIFF** 295
med gravad citron-majjo, grillade bönor, karamelliserad jordärtskocka, märgstekt 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"
- UGNSBAKAD TORSKRYGG** 375
serveras med karamelliserad jordärtskockskräm, mjölksyrade tomater med dill & gräslök, skummig blåmusselsås smaksatt med vitlök, kokt potatis & frasig sockertång från Koster
Baked cod loin , served with caramelized sunchoke cream, fermented tomatoes with dill & chives, blue mussel sauce flavored with garlic, boiled potato & crispy sugar kelp
- HÄLLSTEKT SVENSK RYGGBIFF "PROVENCALE"** 385
rostad kronärtskocka & märgbakad lök, rostad vitlök, brytbönor, rödvinsky med örter, kryddsmör & potatisterrin
Swedish sirloin "Provencale", roasted artichoke, marrow-baked onion, roasted garlic, french beans, red wine sauce, compound butter & potato pavé
- FISKGRYTA MED RÄKOR, MUSSLOR & AIOLI** 295
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 DALSJÖFORS** 315
serveras med ragu på stekta champinjoner, färsk vitkål, morot, smålökar & senapsfrön, slätmixad krämig pepparsås & potatispuré
Braised beef cheek from Dalsjöfors served with ragu of fried mushroom, cabbage, carrot, onions & mustard seeds, pepper sauce & potato purée

DESSERT / PUDDINGS

EPOQUES KLASSISKA CHOKLADPUDDING med lättvispad "apelsingrädde" "Valrhona guanaja 70% Grand Cru" <i>Epoque's classic chocolate pudding, with whipped "orange-cream"</i>	115
GRÄDDFILSSORBET serveras med lemoncurd & italiensk maräng, krispig smördeg & rosmarinkaramell <i>sour cream sorbet served with lemon curd & italian meringue, crispy puff pastry & rosemary caramel</i>	135
HOVDESSERT Mörk chokladsorbet med luftigt bananskum, bananchips, maräng & krispig "daim" <i>Dark chocolate sorbet with banana foam, banana crisps, meringue & chocolate covered caramel</i>	145
NYKÖRD VANILJGLASS MED PUNSCHRUSSIN <i>Vanilla ice-cream with punsch raisin</i>	95
KAFFEGODIS Tre varierande sorter, fråga vad vi serverar just idag <i>Coffe candy, Three pieces, ask us what we are serving today</i>	75

DESSERTVIN / SWEET & PORT

per glass

2017	Royal Tokaji, Blue Label, Tokaji	125
2021	Kressmann, Grande Réserve, Sauternes	100
2018	Brännland, Iscider Barrique, Västerbotten	135
2023	Georg Breuer, Riesling Auslese, Rheingau	125
NV	Bodegas Baron, Micaela Moscatel, Jerez	100
NV	Château d'Arlay, Macvin Blanc, Jura	135
NV	Château d'Arlay, Macvin Rouge, Jura	135
NV	Podere San Biagio, Vino Cotto, Abruzzo	135
NV	Quinta de la Rosa, 20 y.o. Tawny Port	140
