

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
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 med schalottenlöksvinäger & citron / Oysters with shallot vinegar & lemon	130 / 3st 48 /st
Ostron med rökt libbsticka, jalapeno, gurka, lime & korianderkrasse Oysters with smoked lovage, jalapeno, cucumber, lime & ghoa cress	65 /st
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 Garlic fried pimientos de padrón with miso emulsion, toasted sesame seeds & grated parmesan	90
Fläsksvålar, rökt majjo & parmesan / Fried pork rind, smoked mayo & parmesan	75

FÖRRÄTTER / STARTERS

KRYDDBAKAD BLOMKÅL serveras med skum på Wrångebäckost, 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 & Havgus <i>Shellfish toast, shrimps, crab, trout roe, lemon mayonnaise, mustard, mushrooms, dill, onion & Havgus</i>	175
GETOST / KÅLRABBI vispad getfärskost serveras med kålrabbi, spritärtor, gurka, stenbitsrom, libbsticka, blomsterkrasse & hackade marconamandlar <i>Whipped goat cream cheese served with kohlrabi, garden peas, cucumber, lumpfish roe, lovage, indian cress & chopped marcona almonds</i>	165
LÄTTRÖKT REGNBÅGE serveras med smörstekta kantareller, kräm på rotselleri & karamelliserad lök, lingon, silverlök dill & frasig jordärtskocka <i>Semi smoked rainbow trout served with butter fried chanterelles, puree of celeriac & caramelized onion, lingonberry, white onion, dill & crispy sunchoke</i>	185
CRUDO PÅ PILGRIMSMUSSLA serveras råmarinerad i vinägrett på tomatvatten & vit soja med pepparrot, frasig potatis, jalapeno, gurka, gräslöksemulsion & korianderkrasse <i>Scallop crudo served raw-marinated in a vinaigrette of tomato water & soy sauce with horseradish, crispy potatoes, jalapeno, cucumber, chive emulsion & ghoa cress</i>	185
EPOQUES RÅBIFF serveras med brynt smöremulsion smaksatt med soja, picklad shiitake, schalottenlök, krispig ostronskivling, råhyvlad champinjon, svartpeppar & krasse <i>Epoques steak tartare served with browned butter emulsion flavored with soy, pickled shiitake, shallots, crispy oyster mushrooms, black pepper, mushrooms & cress</i>	165

VARMRÄTTER / MAINS

- SMÖRSTEKT POTATISGNOCCHI** 265
serveras i krämig emulsion på vattenkrasse med crudité på sparris, gul morot, vattenkrasse & körvel, tomat, vitlök, citron & krispig surdeg
Butter fried potato gnocchi served in a creamy watercress emulsion with crudité of asparagus, yellow carrot, water cress & chervil, tomato, garlic, lemon & crispy sourdough
- EPOQUES STORA RÅBIFF** 295
serveras med sojaemulsion smaksatt med brynt smör, picklad shiitake, schalottenlök, krispig ostronskivling, råhyvlat champinjön, svartpeppar & krasse med frasig potatis på sidan
Epoques steak tartare served with a soy emulsion flavored with browned butter, pickled shiitake, shallots, crispy oyster mushrooms, black pepper, mushrooms & cress served with crispy potatoes on the side
- HÄNGMÖRAD KOTLETT AV GRÅBOGRIS** 295
Kolgrillad & serverad med grillad sparris, sockerärter, broccoli & morötter, skummig smörmixad sauce velouté med äppelcider samt potatispuré med purjolök, citron & finhackade örter
Dry aged pork chop served charcoal grilled with grilled asparagus, snow peas, broccoli, carrots, foamy sauce velouté with apple cider, potato purée flavored with leek, lemon & finely chopped herbs
- SMÖRSTEKT HÄLLEFLUNDRAFILÉ** 365
Serveras med glaserade sommargrönsaker, krämig blåmussel-smörsås smaksatt med ostron & ramslöksvinäger, blåmusslor, dill & kokt färskpotatis
Butter-fried halibut filet served with glazed summer vegetables, creamy blue mussel butter sauce flavored with oysters & wild garlic vinegar, blue mussels, dill & boiled new potatoes
- HÄLLSTEKT SVENSK RYGGBIFF "PROVENCALE"** 385
rostad kronärtskocka & märgbakad lök, rostad vitlök, brytböner, rödvinssky 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 jordgubbssorbet med fläder serveras med vispad mascarpone smaksatt med citron, maräng & citrontimjan <i>Strawberry sorbet with elderflower served with whipped mascarpone flavored with lemon, meringue & lemon thyme</i>	145
HALLONGLASS serverad med kräm på bittermandel, färska hallon, citronverbena, krispigt bovete & hasselnötsflarn <i>Raspberry ice cream served with bitter almond cream, fresh raspberries, lemon verbena, crispy buckwheat & hazelnut flake</i>	135
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
