

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*

*Blåbär 155
Bourbon, blåbär, brynt smör, vanilj & citron
Bourbon, blueberry, browned butter, vanilla, lemon*

*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** 275
serveras med stekta trattkantareller, råhyvlad pumpa, svampbuljong, krispigt rivebröd, friterad svartkål, rostade pumpafrön, örter & riven parmesanost
Butter fried potato gnocchi served with sautéed funnel chanterelles, thinly sliced pumpkin, mushroom broth, crispy breadcrumbs, kale, roasted pumpkin seeds, herbs & grated parmesan cheese
- EPOQUES STORA RÅBIFF** 295
serveras med sojaemulsion smaksatt med brynt smör, picklad shiitake, schalottenlök, krispig ostronskivling, råhyvlad champinjon, 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
- FRASIGT STEKT ANKBRÖST** 335
Serveras med saltbakad rödbeta, stekta kantareller, äpple, endivesallad, friterat bovete, örter, potatispuré smaksatt med rotselleri & äppelcidervinäger-sky
Crispy fried duck breast served with salt-baked beetroot, sautéed chanterelle, apple, endive, fried buckwheat, herbs, potato purée flavored with celeriac & apple cider vinegar sauce
- SOTAD HÄLLEFLUNDRAFILÉ** 365
Serveras med "sauce au vin blanc" på piggvarsbuljong, rostad kycklingbuljong & vitt vin, regnbågsrom, savoykål, broccoli, vaxbönor, potatisterrin med brynt smör, citron & lagrad ost
Seared halibut filet with "sauce au vin blanc" made from turbot broth, roasted chicken broth & white wine, rainbow trout roe, savoy cabbage, broccoli, wax beans, potato terrine with browned butter, lemon & aged cheese
- PEPPARSTEKT SVENSK RYGGBIFF "AU POIVRE"** 385
serveras med karl johansvamp-emulsion, svartkål, kantareller, vaxbönor, rödvinssky med rökt svartpeppar & örter, brödsmlor stekta med rökt märg samt frasig potatis "gratäng" med ost & purjolök
Pepper-crusteD swedish sirloin "au poivre" served with a porcini mushroom emulsion, kale, chanterelles, wax beans, red wine jus with smoked black pepper & herbs, breadcrumbs fried in smoked bone marrow & a crispy potato "gratin" with aged cheese & leeks
- 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** 325
Serveras med krämig slätmixad skogssvampsås, glaserad grönkål, morötter, picklade senapsfrön & potatispuré smaksatt med "slaktar-smör"
Braised beef cheek from Dalsjöfors served with a creamy wild mushroom sauce, glazed kale, carrots, pickled mustard seeds & potato purée flavored with beef tallow

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>	145
PLOMMON / VANILJGLASS Vaniljglass smaksatt med bourbon serveras med syltade plommon & mandelkaka <i>Vanilla ice cream flavored with bourbon, served with pickled plums & almond cake</i>	135
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>	145
NYKÖRD VANILJGLASS MED PUNSCHRUSSIN <i>Vanilla ice-cream with punsch raisin</i>	95
KAFFEGODIS Varierande sorter, fråga vad vi serverar idag <i>Coffee candy, ask us what we are serving today</i>	65 / ST

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
