

# 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
Tartelette med brynt smör-emulsion, rotselleri, timjan & syrad schalottenlök Tartelette with browned butter emulsion, celeriac, thyme & pickled shallots	60/st
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 &amp; 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 &amp; garlic butter, lemon &amp; 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 &amp; Havgus</i>	175
SCHALOTTENLÖKS-TARTE gratinerad smördegstarte fylld med bakad schalottenlök & färsk timjan, serveras med vispad getfärskost, rosmarinssirap, krasse & riven lagrad gruyère <i>gratinated puff pastry tart filled with baked shallots &amp; fresh thyme, served with whipped goat cream cheese, rosemary syrup, cress &amp; grated gruyère</i>	185
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 &amp; caramelized onion, lingonberry, white onion, dill &amp; 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 &amp; soy sauce with horseradish, crispy potatoes, jalapeno, cucumber, chive emulsion &amp; 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 &amp; 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*
- HÄLLSTEKT SVENSK RYGGBIFF "AU POIVRE"** 385  
serveras med karl johansvamp-emulsion, svartkål, kantareller, purjolök, rödvinskys med rökt svartpeppar & örter, brödsmlur stekta med rökt märg samt frasig potatis "gratäng" med ost & purjolök  
*Griddle roasted 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*
- SOTAD HÄLLEFLUNDRAFILE** 365  
Serveras med "sauce au vin blanc" på piggvarsbuljong, rostad kycklingbuljong & vitt vin, stenbitsrom, savoykål, broccoli, syrad lök, potatisterrin med brynt smör, citron & lagrad ost  
*Seared halibut filet with "sauce au vin blanc" made from turbot broth, roasted chicken broth & white wine, lumpfish roe, savoy cabbage, broccoli, wax beans, potato terrine with browned butter, lemon & aged cheese*
- 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 & karamell <i>sour cream sorbet served with lemon curd &amp; italian meringue, crispy puff pastry &amp; 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 &amp; almond cake</i>	135
BJÖRNBÄRSGLASS serveras med färska björnbär, krispig sockerkaka, kräm på svarta vinbär, vispad karamellgrädde smaksatt med rosmarin <i>Blackberry ice cream served with fresh blackberries, crispy sponge cake, cream of black currant, whipped caramel cream flavored with rosemary</i>	145
NYKÖRD VANILJGLASS MED PUNSCHRUSIN <i>Vanilla ice-cream with punsch raisin</i>	95
OSTSERVERING Lagrad comté med calvados-marinerat äpple, äppelsirap, krasse & krispig "våffla" <i>Aged comté with calvados marinated apple, apple syrup, cress &amp; crispy "waffle".</i>	130
KAFFEGODIS Fråga vad vi serverar just idag <i>Coffe candy, ask us what we are serving today</i>	65

---

## 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

---