

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 175

Bouché Cuvée Réservee brut

Cava 125

Perelada Brut Reserva

Negroni 165

Gin, Campari & Antica Formula

Blåbär 165

Bourbon, blåbär, brynt smör, vanilj & citron

Bourbon, blueberry, browned butter, vanilla, lemon

Gin & Tonic 5cl

Hernö Gin 185

Stockholms Bränneri Gin 175

Kökets tre rätter

Kitchen's choice

Epoques drottningkammusslor

Epoque's queen scallops

Svensk ryggbiff "bordelaise"

Swedish Sirloin

Klassisk chokladpudding

Classic chocolate pudding

Menypris 645

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 / Menu price 845

Lägg till ostservering 75

Passande vin / Suiting wines 625

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 syrad tomat, lök, chili, krasse & lime | | 65 /st |
| Oyster with fermented tomato, onion, chili, cress & lime | | |
| 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 | | 60/st |
| Tartelette with browned butter emulsion, celeriac, thyme & pickled shallots | | |
| Fläsksvålar, rökt majjo & parmesan / Fried pork rind, smoked mayo & parmesan | | 75 |
| Gravad stenbitsrom med syrad grädde, brynt smörskum, lök & frasiga brödsmlor | | 75 |
| Lumpfish roe with brown butter foam, chives, shallots, crispy bread & sour cream | | |

FÖRRÄTTER / STARTERS

| | |
|--|-----|
| KRYDDBAKAD BLOMKÅL | 155 |
| 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> | |
| EPOQUES KLASSISKA DROTTNINGKAMMUSSLOR | 195 |
| eldade med smör smaksatt med sobrasada & vitlök, citron & parmesan | |
| <i>Epoque's classic queen scallops, burnt with sobrasada & garlic butter, lemon & parmesan</i> | |
| "KÖKSMÄSTAR-TOAST" | 175 |
| räkor, krabba, regnbågsrom, citronmajonnäs, senap, champinjoner, dill, lök & Havgus | |
| <i>Shellfish toast, shrimps, crab, trout roe, lemon mayonnaise, mustard, mushrooms, dill, onion & Havgus</i> | |
| SCHALOTTENLÖKS-TARTE | 175 |
| 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 & fresh thyme, served with whipped goat cream cheese, rosemary syrup, cress & grated gruyère</i> | |
| LÄTTSTEKT HAVSKRÄFTA | 235 |
| serveras med smörstekta brioche-smulor, grillad purjolök, timjan, brynt kräftsmör smaksatt med Piment d'Espelette, schalottenlök & krasse | |
| <i>Lightly seared langoustine with butter fried brioche crumbs, grilled leek, thyme, langoustine butter flavored with Piment d'Espelette, shallots & cress</i> | |
| TORSK-CRUDO | 185 |
| tunt skuren torsk råmarinerad i vinaigrette på tomatvatten, pepparrot & krondill med zucchini, syrad tomat & citron | |
| <i>Thinly sliced cod raw-marinated in a vinaigrette of tomato water, harseradish & dill flower with zucchini, fermented tomato & lemon</i> | |
| EPOQUES RÅBIFF | 185 |
| serveras med brynt smöremulsion smaksatt med soja, picklad shiitake, schalottenlök, krispig ostronskivling, råhyvlat 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> | |

VARMRÄTTER / MAINS

- KRISPIGT FRITERAD PORTABELLOSVAMP** 285
med soldatbönor från Fagraslätt & jordärtskocka, syrad silverlök,
frasig grönkål, rosmarinpicklad kålrot & skummig kåbuljong smaksatt med ingefära
*Crispy fried portobello mushroom with soldier beans from Fagraslätt & sunchoke, pickled
white onion, crispy kale, rosemary pickled rutabaga & frothy cabbage broth flavored with gari*
- 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*
- SVENSK RYGGBIFF "BORDELAISE"** 385
Serveras med rostad pumpa, brysselkål, kräm på mjölkkokt vitlök,
rödvinssky med rökt märg & timjan, frasigt friterad purjolök
samt "fransk potatisgratäng" med sidfläsk & Gammel Knas
*Swedish sirloin "Borderlaise" served with roasted pumpkin, brussels sprouts,
cream of milk-braised garlic, red wine jus with smoked bone marrow and thyme,
crispy fried leeks & "French potato gratin" with pork belly and Gammel Knas cheese*
- HÄLLSTEKT TORSKRYGG** 385
serverad med krämig blåmusselsmörsås, frasig potatisterrin smaksatt med gruyère
& brynt smör, gravad stenbitsrom samt sotad broccoli, gurka & spetskål
*griddle-seared cod loin served with a creamy blue mussel sauce, crispy potato terrine flavored with
Gruyère and browned butter, cured lumpfish roe, charred broccoli, cucumber & cabbage*
- BOHUSLÄNSK FISKGRYTA MED RÅKOR, BLÅMUSSLOR & 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 & italian meringue, crispy puff pastry & caramel</i> | 145 |
| PISTAGEGLASS serveras med kanderade pistagenötter, passionsfrukt, sockerkaka, citronmeliss & flarn på hasselnöt <i>pistachio ice-cream served with candied pistachios, passion fruit, sponge cake, lemon balm, and hazelnut crunch</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 PUNSCHRUSSIN <i>Vanilla ice-cream with punsch raisin</i> | 95 |
| EPOQUES OSTSERVERING kräm på lagrad Gammel Knas med syltade plommon & kryddig plommonsirap serveras på krispig "våffla" <i>cream of aged Gammel Knas cheese with pickled plums and spiced plum syrup, served on a crispy "waffle"</i> | 145 |
| 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 Christophe Marin, Maury | 120 |
| 2011 Christophe Marin, Maury | 120 |
| 2017 Royal Tokaji, Blue Label, Tokaji | 125 |
| 2021 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 |
