

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
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 & 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
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 & fresh thyme, served with whipped goat cream cheese, rosemary syrup, cress & grated gruyère</i>	175
CRUDO PÅ HAVSKRÄFTA serveras med emulsion på ramslök, syrad jordärtskocka, vinägrett på vit soja, yuzu & limeblad, jordärtskockchips & krasse <i>Crudo of langoustine served with wild garlic emulsion, pickled jerusalem artichoke, vinaigrette of white soy, yuzu & lime leaves, jerusalem artichoke chips & cress</i>	195
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>	185

VARMRÄTTER / MAINS

- KRISPIGT FRITERAD PORTABELLOSVAMP** 285
med soldatbönor från Fagraslätt & jordärtskocka, syrad silverlök,
frasig grönkål, rosmarinpicklad kålrot & skummig kålbuljong 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, råhyvlat 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*
- SVENSK RYGGBIFF "BORDELAISE"** 385
Serveras med rostad pumpa, brysselkål, kräm på mjölkkokt vitlök,
rödvinsky 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 RÄKOR, 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
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 Fritz Haag, Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese, Mosel	130
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
