

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?*

*Cava 125
Perelada Brut Reserva*

*Champagne 175
Bouché Cuvée Réserve brut*

*Gin & Tonic 5cl
Hernö Gin 185
Stockholms Bränneri Gin 175*

*Negroni 165
Gin, Campari & Antica Formula*

*RABARBER/FLÄDER 165
Gin, fläder, rabarber, rosmarin, citron
Gin, elderflower, rhubarb, rosemary, lemon*

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 <i>Tartelette with browned butter emulsion, celeriac, thyme & pickled shallots</i>	60/st
Fläsksvålar, rökt majjo & parmesan / Fried pork rind, smoked mayo & parmesan	75
Löjrom från Kalix med smetana, skuren lök & krispig brioche <i>Vendace roe from Kalix with smetana, onion & crispy brioche</i>	85/st

FÖRRÄTTER / STARTERS

SMÖRKOKT VIT SPARRIS serveras med picklad lök, vispad färskost smaksatt med libbsticka, råhyvlat grön sparris, brynt smör-hollandaise, marconamandel, rapsfrön & körvel <i>Butter-poached white asparagus served with pickled onion, whipped cream cheese flavored with lovage, green asparagus, browned butter hollandaise, marcona almonds, rapeseeds & chervil</i> <i>Tillval: 10 g Löjrom från Kalix 45</i>	175
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 rökt majonnäs smaksatt med miso, syrad jordärtskocka, vinägrett på vit soja, yuzu & limeblad, ramslök, jordärtskockchips & krasse <i>Crudo of langoustine served with smoked mayo flavored with miso, pickled jerusalem artichoke, vinaigrette of white soy, yuzu & lime leaves, jerusalem artichoke chips & cress</i>	195
EPOQUES RÅBIFF serveras med ramslöks-emulsion, grillad grön sparris, senapsfrön, fräsigt jordärtskocka, rökt svartpeppar, nässlor, smörgåskrasse & gravad riven äggula <i>Epoques steak tartar served with wild garlic emulsion, grilled green asparagus, mustard seeds, crispy sunchoke, smoked black pepper, nettles, garden cress & cured grated egg yolk</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 ramlöks-emulsion, grillad grön sparris, senapsfrön, frasig jordärtskocka,
rökt svartpeppar, nässlor, smörgåskrasse, gravad riven äggula & frasig potatis på sidan
*Epoques steak tartar served with wild garlic emulsion, grilled green asparagus, mustard seeds, crispy sunchoke,
smoked black pepper, nettles, garden cress, cured grated egg yolk & crispy potatoes on the side*
- SVENSK RYGGBIFF "PROVENCALE"** 385
Serveras med grön sparris, haricot verts, tomat, slätmixad kräm på rostad vitlök,
rödvinskys smaksatt med provencale-örter, vattenkrasse, krispiga brödsmulor,
vitlökssmör samt klassisk potatisgratäng
*Swedish sirloin "Provencale" served with green asparagus, green beans, tomato, roasted garlic cream,
red wine jus infused with Provençal herbs, watercress, crispy bread crumbs, garlic butter & classic potato gratin*
- SMÖRSTEKT HAVSKATTFILE** 385
serveras med spritärtor, sauterad spenat, rostade hasselnötter, äpple, citronpicklad
blomkål, skummig vitvinssås mixad med brynt smör, potatispuré & riven sommartryffel
*Butterfried wolffish fillet served with garden peas, sautéed spinach, roasted hazelnuts, apple, lemon-pickled
cauliflower, white wine sauce blended with browned butter, potato purée & summer truffle*
- 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 bakad kål, morot & ramlök, skummig velouté-sås smaksatt med dijonsenap
& citron, picklade senapsfrön samt potatispuré smaksatt med Gammel knas
*Braised beef cheek served with baked cabbage, leek, carrots & wild garlic, velouté sauce flavored with
Dijon mustard & lemon, pickled mustard seeds & potato purée infused with Gammel Knas cheese*

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
RABARBER/MANDEL vispad vaniljpannacotta smaksatt med citron, inkokta rabarber, mandelkaka, kardemumma & råmixad rabarbersorbet <i>whipped vanilla panna cotta flavored with lemon, poached rhubarb, almond cake, cardamom & rhubarb sorbet</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

2022 Mas de Lavail, Expression, Maury	100
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
