

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
Ryggbiff
Swedish Sirloin
Klassisk chokladpudding
Classic chocolate pudding*

*Menypris 645
Menu price
Passande vin 395
Suiting wines*

TILLTUGG / SNACKS

*Nocellara-oliver / Nocellara olives 65
Marconamandlar / Marcona almonds 70
Ostron med schalottenlöksvinäger & citron 130 / 3st | 48 /st
Oysters with shallot vinegar & lemon
Chips med stenbitsrom, gräslök & syrad grädde 125
Crisps with lumpfish roe, chives & sour cream
Fläsksvålar, rökt majjo & parmesan 75
Fried pork rind, smoked mayo & parmesan*

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.*

FÖRRÄTTER / STARTERS

GRILLAD AUBERGINE	155
serveras med ricotta smaksatt med svart vitlök, citron & parmesan, sotad paprika, pumpakärnor, rostade pistagenötter, gräslök & körvel	
<i>Grilled eggplant served with ricotta flavored with black garlic, lemon & parmesan, charred bell pepper, pumpkin seeds, roasted pistachios, chives & chervil</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>	
EPOQUES RÅBIFF	185
serveras med ramslöks-emulsion, grillad grön sparris, senapsfrön, frasig 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>	
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>	

VARMRÄTTER / MAINS

SOLDATBÖNOR FRÅN FAGRASLÄTT	285
serveras i krämig ostsås med alspånsrökt tofu, grillad mangold, grön tomat, morotscrudité, marconamandlar & raspad parmesan	
<i>soldier beans served in a creamy cheese sauce with alder-smoked tofu, grilled swiss chard, green tomato, carrot crudite, marcona almond & grated parmesan</i>	
EPOQUES STORA RÅBIFF	295
serveras med ramslöks-emulsion, grillad grön sparris, senapsfrön, frasig jordärtskocka, rökt svartpeppar, nässlor, smörgåskrasse, gravad riven äggula & frasig potatis på sidan	
<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 & crispy potatoes on the side</i>	
SVENSK RYGGBIFF "PROVENCALE"	385
Serveras med grön sparris, haricot verts, tomat, slätmixad kräm på rostad vitlök, rödvinssky smaksatt med provencale-örter, vattenkrasse, krispiga brödsmulor, vitlökssmör samt klassisk potatisgratäng	
<i>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</i>	
HAVSKATTFILÉ	385
serveras med spritärtor, sauterad spenat, rostade hasselnötter, äpple, citronpicklad blomkål, skummig vitvinssås mixad med brynt smör, potatispuré & riven sommartryffel	
<i>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</i>	

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
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
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
