

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*

*BLÅBÄRSDRINKEN 2.0 165
Mörk rom, brynt smör, blåbär, flaggpunsch, borghetti, citron
Dark rum, browned butter, blueberry, punch, borghetti, lemon*

Kökets tre rätter *Kitchen's choice*

*Epoques drottningkammusslor
Epoque's queen scallops
Ryggbiff
Swedish Sirloin
Klassisk chokladpudding
Classic chocolate pudding*

Menypris 675
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 / <i>Nocellara olives</i>	65
Marconamandlar / <i>Marcona almonds</i>	70
Ostron med schalottenlöksvinäger & citron / <i>Oysters with shallot vinegar & lemon</i>	130 / 3st 48 /st
Saltgurka med smetana & honung / <i>Pickles with smetana & honey</i>	70
Chips med stenbitsrom, gräslök & syrad grädde / <i>Crisps with lumpfish roe, chives & sour cream</i>	125
Fläsksvålar, jalapeno-emulsion & parmesan / <i>Fried pork rinds, jalapeno emulsion & parmesan</i>	75
Tartelette med gula kantareller, brynt smöremulsion, syrad lök, örter & Gammel knas <i>Tartelette with chanterelles, browned butter emulsion, pickled onion, herbs & Gammel Knas</i>	65 /st
Kolgrillad Mowits-tupp på spett med sojaglaze, vårlök & krispigt skinn <i>Charcoal grilled Mowits rooster on a skewer with soy glaze, spring onion & crispy skin</i>	85

FÖRRÄTTER / STARTERS

GRILLAD AUBERGINE 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>	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
LÖJROM FRÅN KALIX serveras med frasigt rotibröd, skuren lök, syrad grädde, dill & citron <i>Kalix vendace roe served with crispy roti bread, chopped onion, sour cream, dill & lemon</i>	325
SCHALOTTENLÖKS-TARTE gratinerad smördegstarte fylld med bakad schalottenlök & färsk timjan, serveras med vispad getfärskost, rosmarinssirap, krasse & riven Havgus <i>gratinated puff pastry tart filled with baked shallots & fresh thyme, served with whipped goat cream cheese, rosemary syrup, grated Havgus</i>	175
CRUDO PÅ HAVSKRÄFTA serveras med rökt majonnäs smaksatt med miso, syrad jordärtskocka, vinäggrett 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 karljohansvamps-kräm, rosmarin-picklade gula kantareller, saltbakad rödbeta, syrad silverlök, frasig rödbeta, krasse & riven rökt äggula <i>epoque's steak tartare with porcini cream, rosemary-pickled chanterelles, salt-baked beetroot, pickled onion, crispy beetroot, cress & grated smoked egg yolk</i>	185

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	315
karljohansvamps-kräm, rosmarin-picklade gula kantareller, saltbakad rödbeta, syrad silverlök, frasig rödbeta, krasse, riven rökt äggula & krispig potatis	
<i>epoque's steak tartare with porcini cream, rosemary-pickled chanterelles, salt-baked beetroot, pickled onion, crispy beetroot, cress, grated smoked egg yolk & crispy potatoes</i>	
HÄLLSOTAD SVENSK RYGGBIFF "BORDELAISE"	385
Serveras med grillad majskräm, gula kantareller, mörkbakad lök, madeira-sky, persilja & varm "potatissallad" med gammal knas	
<i>Griddle seared swedish sirloin Served with grilled corn cream, chanterelle mushrooms, marrow-baked onion, Madeira jus, parsley & warm "potato salad" with Gammel knas</i>	
HÄLLEFLUNDRAFILE	385
serveras med spritärtor, sauterad spenat, rostade hasselnötter, äpple, citronpicklad blomkål, skummig vitvinssås mixad med brynt smör, potatispuré & riven sommartryffel	
<i>Fillet of halibut served with garden peas, sautéed spinach, roasted hazelnuts, apple, lemon-pickled cauliflower, white wine sauce blended with browned butter, potato purée & summer truffle</i>	
BOHUSLÄNSK FISKGRYTA MED RÄKOR, BLÅMUSSLOR & AIOLI	315
serveras i en gräddig skaldjursås smaksatt med tomat, vitlök & saffran, selleri, fänkål & vinkokta blåmusslor	
<i>Fish stew with shrimp, mussels & aioli served in a creamy shellfish sauce flavored with tomato, garlic & saffron, potatoes, blue mussels, fennel & celery</i>	
BRÄSERAD OXKIND FRÅN DALSJÖFORS	345
Serveras med bakad kål, morot & ramslök, skummig velouté-sås smaksatt med dijonsenap & citron, picklade senapsfrön samt potatispuré smaksatt med Gammel knas	
<i>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</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>	125
JORDGUBBSPARFAIT smaksatt med vanilj & serveras med färska jordgubbar, svartpeppar, tagetes & tuile <i>strawberry parfait flavored with vanilla & served with fresh strawberries, black pepper, marigold & tuile</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
