

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, lime
Dark rum, browned butter, blueberry, punch, borghetti, lime*

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 trattkantareller, brynt smöremulsion, syrad lök, örter & Gammel knas	65 /st
<i>Tartelette with funnel chanterelles, browned butter emulsion, pickled onion, herbs & Gammel Knas</i>	

FÖRRÄTTER / STARTERS

RAVIOLI	165
fylld med ricotta smaksatt med vitlök & rostad paprika, serveras i krämig citronsmörsås med salvia, brynt hasselnötssmör & riven parmesan	
<i>Ravioli filled with ricotta flavored with garlic & roasted bell pepper, served in a creamy lemon butter sauce with sage, browned hazelnut butter & grated parmesan</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>	
LÖJROM FRÅN KALIX	325
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>	
SCHALOTTENLÖKS-TARTE	175
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>	
CRUDO PÅ HAVSKRÄFTA	195
serveras med rökt majonnäs smaksatt med miso, syrad jordärtskocka, vinägrett på vit soja, yuzu & limeblad, 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>	
EPOQUES RÅBIFF	185
serveras med karljohansvamps-kräm, rosmarin-picklade trattkantareller, saltbakad rödbeta, syrad silverlök, frasig rödbeta, krasse & riven rökt äggula	
<i>Epoque's steak tartare with porcini cream, rosemary-pickled funnel chanterelles, salt-baked beetroot, pickled onion, crispy beetroot, cress & grated smoked egg yolk</i>	
TERRIN PÅ BAKAD ANKLEVER	225
serveras på rågbröd med björnbärskompott, friterade marconamandlar, saltrostade macadamianötter & björnbärssorbet smaksatt med timjan	
<i>Terrine of baked foie gras served with a compote of blackberry, marcona almonds, salt roasted macadamia nuts & blackberry sorbet flavored with thyme</i>	

VARMRÄTTER / MAINS

- SMÖRSTEKT KEJSARHATT** 285
serveras med slätmixad kräm på vita bönor, friterad ostronskivling, päron,
"wasabibönor", koriander, chili & smörad svampbuljong smaksatt med ingefära
*Butter-fried king oyster mushroom served with a white bean purée, pear, fried oyster mushrooms,
"wasabi beans", coriander, chili & a buttery mushroom broth infused with ginger*
- EPOQUES STORA RÅBIFF** 315
serveras med karljohansvamps-kräm, rosmarin-picklade trattkantareller,
saltbakad rödbeta, syrad silverlök, frasig rödbeta, krasse & riven rökt äggula & krispig potatis
*Epoque's steak tartare with porcini cream, rosemary-pickled funnel chanterelles,
salt-baked beetroot, pickled onion, crispy beetroot, cress & grated smoked egg yolk & crispy potatoes*
- HÄLLSTEKT SVENSK RYGGBIFF** 385
Serveras med brynt smör-bakad rotselleri, kräm på karl johan-svamp, rödvinssky
smaksatt med rökt svartpeppar & rosmarin, rött äpple, rostade hasselnötter,
samt frasiga "potatisgratäng-kroketter"
*Griddle seared swedish sirloin served with browned-butter baked celeriac, porcini cream, red wine jus flavored
with smoked black pepper & rosemary, red apple, roasted hazelnuts & crispy "potato-gratin croquettes"*
- HÄLLEFLUNDRAFILE** 385
serveras med kräm på gröna ärtor, blomkål, kolgrillat smör, puffat bovete,
skummig blåmusselsås, persilja & libbsticka samt potatispuré smaksatt med citron & stenbitsrom
*Halibut fillet served with green pea cream, blue mussel sauce, char-grilled butter, cauliflower,
puffed buckwheat, parsley, lovage & potato purée flavored with lemon & lumpfish roe*
- BOHUSLÄNSK FISKGRYTA MED RÄKOR, BLÅMUSSLOR & AIOLI** 315
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** 345
serveras med ragu på kål, smålökar, champinjoner & rökt sidfläsk,
skummig grönpepparsås, picklade senapsfrön samt potatispuré
*Braised beef cheek served with a ragu of cabbage, pearl onions, mushrooms & smoked pork belly,
frothy green peppercorn sauce, pickled mustard seeds & potato purée*
- CLUBSTEAK AV HÄNGMÖRAD SVENSK KVIGA CA 700G (FÖR TVÅ)** 1145
serveras med dressad tomat & schalottenlökssallad, grillade grönsaker,
krämig potatisgratäng, vispat café de paris-smör & rödvinssky
*Club steak of dry-aged swedish heifer approx. 700g (for two)
Served with dressed tomato & shallot salad, grilled vegetables,
creamy potato gratin, whipped Café de Paris butter & red wine jus*
- Ca 45 min tillagningstid & begränsat antal. Förbeställ gärna inför besöket.
Approx. 45 minutes cooking time & limited availability. Please pre-order before your visit.*
-

DESSERT

EPOQUES KLASSISKA CHOKLADPUDDING med lättvispad "apelsingrädde" <i>Epoque's classic chocolate pudding, with whipped "orange-cream"</i>	125
BRYNT SMÖRGLASS mandelkaka med kanel & bakat äpple, salt karamellsås, grönt äpple smaksatt med calvados & rostad mandel <i>browned butter ice cream almond cake with cinnamon & baked apple, salted caramel, green apple flavored with calvados & roasted almond</i>	145
BJÖRNBÄRSPARFAIT smaksatt med vanilj & serverad med myltade björnbär, svartpeppar, citronmeliss & vit choklad-smul med lakrits <i>blackberry parfait flavored with vanilla & served with blackberries, black pepper, lemon balm, white chocolate crumble with licorice</i>	145
NYKÖRD VANILJGLASS MED PUNSCHRUSSIN <i>Vanilla ice-cream with punsch raisin</i>	95
EPOQUES OSTSERVERING / CHEESE SERVING Kräm på Sommarhagens "Kaxige Kal" i frasig tartelett med vinkokta päron, äppelsirap & rostade hasselnötter <i>Cream of Sommarhagens "Kaxige Kal" cheese served in a crisp tartlet with wine-poached pears, apple syrup & roasted hazelnuts</i>	145
KAFFEGODIS Fråga vad vi serverar just idag <i>Coffe candy, ask us what we are serving today</i>	65

DESSERTVIN / SWEET & FORTIFIED

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
