

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 135

Perelada Brut Reserva

Champagne 185

Bouché Cuvée Réserve brut

Gin & Tonic 5cl

Hernö Gin 185

Stockholms Bränneri Gin 175

Nyffjäll Old Tom Gin 185

Negroni 175

Gin, Campari & Antica Formula

HAVTORN 175

O.P. Anderson, Gin, Citron, Havtorn & Sodavatten

O.P. Anderson, Gin, Lemon, Sea buckthorn & soda water

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

Suited wines

"Bohuslänsk Hummermeny"

Lobster menu

En specialkomponerad meny där svensk hummer får
spela huvudrollen, tillsammans med några av
höstens bästa råvaror. En rejäl, festlig och riktigt
god middag i sann Epoque-anda.
Menyn serveras till hela sällskapet.
Serveras ej under konsertdagar

*A specially composed menu celebrating Swedish lobster as the
star of the evening, accompanied by some of the finest ingredients
of the autumn season. A generous, festive and truly delicious
dinner in the true spirit of Epoque.
The menu is served to the entire party.*

Menypris / Menu price 1095

Lägg till ostservering 75

Passande vin / Suited wines 695

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>	70
Marconamandlar / <i>Marcona almonds</i>	75
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
Ortiz-sardeller serverad med crostini & citron / <i>Ortiz anchovies served with crostini & lemon</i>	145
Krispigt friterat ostron med dill-skum, syrad lök & gräslök <i>Crispy fried oyster with dill foam, pickled onion & chives</i>	65 /st

FÖRRÄTTER / STARTERS

MAJS & KANTARELLER I TARTELETTE Frasig tartelette med grillad majs, smörstekta gula kantareller, majskräm smaksatt med citron, pumpakärnor, luftigt potatisskum & riven tryffel <i>Crispy tartelette with grilled corn, butter-fried chanterelles, lemon-flavoured corn cream, pumpkin seeds, fluffy potato foam & grated truffle</i>	195
EPOQUES ELDADE DROTTNINGKAMMUSSLOR 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 i citronmajonnäs/hovmästarsås med champinjoner, dill, skuren lök, regnbågsrom & raspad Havgus <i>Shellfish toast, shrimps, crab, trout roe, lemon mayonnaise, mustard, mushrooms, dill, onion & Havgus</i>	175
GRÖN TOMATSOPPA Serveras med picklad kålrabbi, pepparrotsfärskost, marconamandlar & krasse <i>Green tomato soup served with pickled kohlrabi, horseradish cream cheese, Marcona almonds & cress</i>	175
CRUDO PÅ HAVSKRÄFTA Serveras med gochujang-emulsion, picklad gulbeta, äpple, gurka & krispigt rispapper smaksatt med togarashi <i>Langoustine crudo served with gochujang emulsion, pickled golden beetroot, apple, cucumber & crispy rice paper flavoured with togarashi</i>	195
EPOQUES RÅBIFF svart vitlöks-majjo, sotade gröna bönor, syrad silverlök, picklade kantareller, rostade rapsfrön, krasse, espelette-peppar, frsig jordärtskocka & gravad äggula <i>Epoque's steak tartare served with black garlic mayonnaise, charred green beans, pickled pearl onions, pickled chanterelles, roasted rapeseeds, cress, Espelette pepper, crispy Jerusalem artichoke & cured egg yolk</i>	185
RILLETTE PÅ ANKLÅR smaksatt med grönppeppar & serverad med grillat bröd, dijonnaise, cornichons, silverlök & persilja <i>Duck leg rilletto flavoured with green peppercorn, served with grilled bread, dijonnaise, cornichons, white onion & parsley</i>	175

VARMRÄTTER / MAINS

- EPOQUES STORA RÅBIFF MED FRASIG POTATIS** 315
svart vitlöks-majjo, sotade gröna bönor, syrad silverlök, picklade kantareller,
rostade rapsfrön, krasse, espelette-peppar, frasig jordärtskocka & gravad äggula
*Epoque's steak tartare served with black garlic mayonnaise, charred green beans, pickled pearl onions,
pickled chanterelles, roasted rapeseeds, cress, Espelette pepper, crispy Jerusalem artichoke & cured egg yolk*
- BAKAD BLOMKÅL** 285
kräm på vita bönor smaksatt med parmesan, brytbönor,
vinägerbakad gulbeta, frasig lök & velouté-sås med citron & örter
*Baked cauliflower with a white bean cream flavoured with parmesan, snap beans,
vinegar-baked golden beetroot, crispy onion & velouté sauce with lemon & herbs*
- VINBRÄSERAD OXKIND** 355
med stekt sidfläsk, grönkål, champinjoner, senaps-inlagda smålökar,
krämig pepparsås samt potatispuré smaksatt med "slaktar smör"
*Wine-braised beef cheek served with fried pork belly, kale, mushrooms, mustard-pickled pearl onions,
creamy pepper sauce & potato purée flavoured with "butcher's butter"*
- HÄLLEFLUNDRA** 415
med skummig vitvinssås av piggvarsbuljong smaksatt med rostad kycklingbuljong & brynt smör,
karl johansvamp, sotad gurka, kål, pepparrot, grönt äpple, hasselnötter, dill & potatispuré
*Halibut served with a foamy white wine sauce made from turbot stock, flavoured with roasted chicken stock &
browned butter, porcini mushrooms, charred cucumber, cabbage, horseradish, green apple, hazelnuts, dill & potato purée*
- BOHUSLÄNSK FISKGRYTA MED RÅKOR, BLÅMUSSLOR & AIOLI** 335
krämig havskräftsås smaksatt med tomat, dill, saffran
& vitlök med potatis, selleri, fänkål & vinkokta blåmusslor
*Fish stew with shrimp & mussels & aioli in creamy langoustine sauce flavoured with tomato, dill,
saffron & garlic, with potatoes, celery, fennel & white wine-steamed mussels*
- HÄLLSOTAD RYGGBIFF** 415
med långbakad färsk vitlök, stekta kantareller, saltbakad rotselleri, svartkål,
rödvinssky smaksatt med citron samt frasigt friterad potatis vänd i syrad grädde & färska örter
*Griddle seared sirloin served with slow-roasted fresh garlic, sautéed chanterelles, salt-baked celeriac, kale,
red wine jus flavoured with lemon & crispy fried potatoes tossed in soured cream & fresh herbs*
- OXFILÉ STEKT 56° "BORDELAISE"** 545
med glaserade haricot verts, kräm på karamelliserad lök,
potatisgratäng samt rödvinssky med rökt oxmärg & örter
*Beef tenderloin, 56°C "bordelaise" served with glazed haricots verts, caramelized onion cream,
potato gratin & red wine jus with smoked beef marrow & herbs*
-

DESSERT

EPOQUES KLASSISKA CHOKLADPUDDING med lättvispad "apelsingrädde" <i>Epoque's classic chocolate pudding, with whipped "orange-cream"</i>	125
GRÄDDFIL/HALLON Gräddfilsglass med mandelkaka, halloncurd, macadamianötter, karamell & hallongranitè <i>Sour cream ice cream with almond cake, raspberry curd, macadamia nuts, caramel & raspberry granita</i>	145
CHOKLAD / HAVTORN mörk chokladkräm med myltade havtorn, havtornssorbet, kryddtagetes & chokladjord <i>dark chocolate cream with macerated sea buckthorn, sea buckthorn sorbet, marigold & chocolate crumble</i>	145
NYKÖRD VANILJGLASS MED PUNSCHRUSSIN <i>Vanilla ice-cream with punsch raisin</i>	95
EPOQUES OSTSERVERING / CHEESE SERVING Krämig wrångebäckstost serveras med körsbärskompott, honungskanderade valnötter, krasse & krispig wonton <i>Creamy wrångebäck cheese served with cherry compote, honey-candied walnuts, cress & crispy wonton</i>	145
KAFFEGODIS Fråga vad vi serverar just idag <i>Coffe candy, ask us what we are serving today</i>	65

DESSERTVIN / SWEET & FORTIFIED

glas 8 cl

2022	Mas de Lavail, Expression, Maury	125
2014	Château Soucherie, Coteaux du Layon Beaulieu	135
NV	Bodegas Baron, Micaela Moscatel, Jerez	135
2023	Fritz Haag, Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese, Mosel	160
2017	Royal Tokaji, Blue Label, Tokaji	165
NV	Château d'Arlay, Macvin Blanc, Jura	165
NV	Château d'Arlay, Macvin Rouge, Jura	165
2020	Tschida, Beerenauslese, Burgenland	175
NV	Doyard, Ratafia de Champagne	185
2018	Brännland, Iscider Barrique, Västerbotten	185
