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 Réservée brut

Gin & Tonic 5cl
Hernö Gin 185
Stockholms Bränneri Gin 175
Nyfjäll Old Tom Gin 185

Negroni 175
Gin, Campari & Antica Formula

Blåbärsdrinken "Originalet" 175
Bourbon, Galliano, blåbär, citron & brynt smör
Bourbon, Galliano, blueberry, brown butter & lemon

Kökets tre rätter
Kitchen´s choice

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

Menypris 695
Menu price
Passande vin 445
Suiting 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 / *Suiting 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 / *Nocellara olives*	70
Marconamandlar / *Marcona almonds*	75
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
Ortiz-sardeller serverad med crostini & citron / *Ortiz anchovies served with crostini & lemon*	145
Krispigt friterat ostron med dill-skum, syrad lök & gräslök *Crispy fried oyster with dill foam, pickled onion & chives*	65 /st

FÖRRÄTTER / STARTERS

MAJS & KANTARELLER I TARTELETTE 195
Frasig tartelette med grillad majs, smörstekta gula kantareller, majskräm
smaksatt med citron, pumpakärnor, luftigt potatisskum & riven tryffel
Crispy tartelette with grilled corn, butter-fried chanterelles,
lemon-flavoured corn cream, pumpkin seeds, fluffy potato foam & grated truffle

EPOQUES ELDADE DROTTNINGKAMMUSSLOR 195
smör smaksatt med sobrasada & vitlök, citron & parmesan
Epoque´s classic queen scallops, burnt with sobrasada & garlic butter, lemon & parmesan

”KÖKSMÄSTAR-TOAST” 175
räkor & krabba i citronmajonnäs/hovmästarsås med
champinjoner, dill, skuren lök, regnbågsrom & raspad Havgus
Shellfish toast, shrimps, crab, trout roe, lemon mayonnaise, mustard, mushrooms, dill, onion & Havgus

GRÖN TOMATSOPPA 175
Serveras med picklad kålrabbi, pepparrotsfärskost, marconamandlar & krasse
Green tomato soup served with pickled kohlrabi, horseradish cream cheese, Marcona almonds & cress

CRUDO PÅ HAVSKRÄFTA 195
Serveras med gochujang-emulsion, picklad gulbeta, äpple,
gurka & krispigt rispapper smaksatt med togarashi
Langoustine crudo served with gochujang emulsion, pickled golden beetroot,
apple, cucumber & crispy rice paper flavoured with togarashi

EPOQUES RÅBIFF 185
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

RILLETTE PÅ ANKLÅR 175
smaksatt med grönpeppar & serverad med
grillat bröd, dijonnaise, cornichons, silverlök & persilja
Duck leg rillette flavoured with green peppercorn, served with
grilled bread, dijonnaise, cornichons, white onion & parsley

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 RÄKOR, 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 125
med lättvispad ”apelsingrädde”
Epoque’s classic chocolate pudding, with whipped “orange-cream”

GRÄDDFIL/HALLON 145
Gräddfilsglass med mandelkaka, halloncurd,
macadamianötter, karamell & hallongranitè
Sour cream ice cream with almond cake, raspberry curd,
macadamia nuts, caramel & raspberry granita

CHOKLAD / HAVTORN 145
mörk chokladkräm med myltade havtorn,
havtornssorbet, kryddtagetes & chokladjord
dark chocolate cream with macerated sea buckthorn,
sea buckthorn sorbet, marigold & chocolate crumble

NYKÖRD VANILJGLASS MED PUNSCHRUSSIN 95
Vanilla ice-cream with punsch raisin

EPOQUES OSTSERVERING / CHEESE SERVING 145
Krämig wrångebäcksost serveras med körsbärskompott,
honungskanderade valnötter, krasse & krispig wonton
Creamy wrångebäck cheese served with cherry compote,
honey-candied walnuts, cress & crispy wonton

KAFFEGODIS 65
Fråga vad vi serverar just idag
Coffe candy, ask us what we are serving today

DESSERTVIN / SWEET & FORTIFED
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

EPOQUE
SÖDRA VÄGEN 8