



*Varmt välkomna till vår hjärtliga kvarterskrog!
Trevlig middag önskar
Jens Hallberg & Andreas Upper
med hela teamet!*

Något svalkande i glaset innan maten?

Ett glas Cava 90:-

Ett glas Champagne "Grand cru" 135:-

Stockholms Bränneri Gin & Tonic 155:-

Iskall Pale Ale från gästkranen 89:-

Negroni 129:-

Snacks

Friterad kål med tryffelsalt, majonnäs & parmesan 65:-

Potatischips med regnbågsrom, dill & syrad grädde 95:-

Saltgurka med smetana & honung 55:-

Sardeller från Yurrita med citron & crostinis 95:-

Sällskapsmeny

"Dare to Share"

Luta dig tillbaka och låt oss bestämma vad ni ska äta för bästa upplevelse!

Meny om 7 rätter serverade på vårt vis (både individuella tallrikar & sharing) för endast 450:-

Fyra goda, passande glas 450:-

*Har du några allergier? Låt oss veta, så hjälper vi dig!
Epoque är en kontantfri restaurang.*

Förrätter

Vinägerbakad rödbeta med kavring, brynt smör-skum med citron & smörgåskrasse 100:-

Eldade drottningkammusslor med sobrasada smör med vitlök & citron 145:-

Christansøpigens kryddsill på rågbröd, bakad äggula, kapris, rödlök, dill & krasse 145:-

Epoques langos på frasigt rotibröd med egensaltad stenbitsrom från Danmark, med skuren lök, syrad grädde, dill, citron & västerbottensost 145:-

Råbiff på svensk ko smaksatt med vinägerkokt lök & kolgrillat smör, kallpressad raps majo, syrad kålrabbi & sojarostade pinjenötter 135:-

Tarte flambée med smetana, pancetta, karamelliserad lök, svartkål, potatis & tryffelsalt 165:-

Varmrätter

Vietnamesisk risnudelsallad med böngroddar, asiatiska örter, thaichili, nouc cham-sås, lime & jordnötter serveras med frasig vårrulle & ljummen oxrilette 195:-
Går att få vegetarisk.

Frasiga torskkroetter smaksatt med dill & citron, crudité på rädisa, fänkål, gurka, gräddfil med MSC-märkt stenbitsrom, gräslök & körvel 225:-

“Citronkyckling” från Knäred, med bakad kål, svart vitlök, glaserade vita bönor, rosmarin & krispig skinn/steckt bröd 225:-

Vinbrässerad svensk oxkind serveras i rödvinssky smaksatt med anklever, ragu på svamp, morot & smälökar samt tryffelpotatispuré 225:-

Efterrätter

Gräddglass med pärongranité, bovete & nougatsås 95:-

Klassisk chokladpudding med apelsin & lättvispad grädde 65:-
“Valrhona guanaja 70% Grand Cru”

Citronsorbet med “hallon-variation”, färskostskum, lakrits & maräng 95:-

Gräddglass med Epoques punsch russin 55:-

Avec till kaffet?

*Prova vår favoritwhisky! Speyburn 12 y.o. 100:-/5 cl
Fråga oss gärna efter aveclistan.*

*Har du några allergier? Låt oss veta, så hjälper vi dig!
Epoque är en kontantfri restaurang.*