



## Fördrink?

- Ett glas Cava 95
- Ett glas Champagne 145
- Stockholms Bränneri Gin & Tonic 155
- Hernö Gin & Tonic 175
- Iskall Pale Ale från gästkranen 89
- Paper Plane 135
- Negroni 135

## Sällskapsmeny

*"Dare to Share"*

Luta dig tillbaka och låt oss bestämma  
vad ni ska äta för bästa upplevelse!  
*(serveras till hela sällskapet)*

Meny om 8 rätter serverade på vårt vis 550

"Gröna menyn" om 8 rätter 550

Passande drycker 500

## Snacks

Nocellara oliver 55

Saltgurka med smetana & honung 55

Sardeller från Ortiz, crostinis & citron 95

Potatischips med regnbågsrom, dill, lök & syrad grädde 95

Frasiga minitacos m. bakad anklever, portvin & parmesan 95/2st

Frasiga minitacos m. löjrom från bottenviken, syrad grädde & lök 95/2st

2 löjromstacos & ett glas champagne 195

*Har du några allergier? Låt oss veta, så hjälper vi dig!*

*Epoque är en kontantfri restaurang.*

## Förrätter

Mixad gurksoppa 115

med dill, picklade senapsfrön, gravad torsk & pepparrotskräm

Rostad butternutpumpa 105

med picklade trattkantareller, sotad purjolök, rostade nötter, krasse & brynt smörskum

Löjrom från Bottenviken 225

med frasigt rotibröd, skuren lök, syrad grädde, dill & citron

Bakat sprättägg 63°C 125

sojagravad regnbågsrom, potatisskum, krispig potatis & dill

Kryddsill från Christiansøpigens 145

potatis, brännvinsgelé, syrad grädde, kapris, rödlök, kavring, brynt smör & krasse

Råbiff 145

karljohansvamp-dijonnaise, skogssvamp, vinägerlök, krasse & frasig jordärtskocka

Epoques klassiska drottningkammusslor 165

eldade med smör smaksatt med sobrasada & vitlök, citron & parmesan

## Varmrätter

Bakad rotselleri 225

belugalinser, sojapicklad shiitake-svamp, brynt smör, rökt äpple/chili-kräm, rostade hackade mandlar & svartkål

Lättrökt röding 245

grillad purjolök & morot, örter & smågrönt, brynt smör, kavringssmulor, smörsås med regnbågsrom, syrad potatis med örter & senapsfrön

Brässerad fläksida 225

från Dalsland, serveras med "risotto" på gula ärtor & mejram, kålrot x 2, kryddig salsiccia & extralagrad ost

Hällstekt biff 295

serveras med rostad pumpa, portabellosvamp, chili, "skysås" på rödbeta & svarta vinbär samt frasiga krocketter smaksatta med sveciaost

## Efterrätter

Klassisk chokladpudding 65  
med apelsin & lättvispad grädde  
*“Valrhona guanaja 70% Grand Cru*

“Rosmarin-äpplen” & nykörd vaniljglass 115  
bröduppuding smaksatt med kanel & semitorkade lingon

Krusbärskompott 105  
malt & mjölkchokladglass, vispad gräddfils pannacotta, chokladjord

Ankleverglass 125  
inkokta hjortron, sauternes-sirap, honungskrisp & rostade nötter

Nyponsorbet 75  
lakritsmaräng, rostat bovete & fudge

Ost 85  
vi varierar ofta vad vi serverar och hur, fråga oss.

### Avec till kaffet?

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

### Söta viner

Dr. Loosen, Beerenauslese 120  
Mosel, *Riesling*

Château d’Arlay, MACVIN Blanc 120  
Jura, *Chardonnay, Savagnin*

Château d’Arlay, MACVIN Rouge 120  
Jura, *Pinot Noir*

Bodegas Baron, Micaela 120  
Jerez, *Moscatel*

Budahaży, Furmint Édes 120  
Tokaji, *Furmint*

Alfredo Maestro, “The Thing” 120  
Ribera del Duero, *Muscat de Alexandria*

Epoques espresso martini 135  
*Espresso, vodka, kaffelikör,  
muscovadosockerlag*

Emil Årengs “Världens bästa Gin & Tonic,  
infuserad med en espresso martini, serverad  
som en Tom Collins” 135  
*Gin, kaffesocker, citron & tonic*

Old Fashioned 135  
*Bourbon, socker, bitter*

Negroni 135  
*Gin, Campari, söt vermouth*

Carlshamns flaggpunsch 20/cl

Andrea Scovero Nebbiolo 39/cl

Louis de Lauriston 90% Poire Calvados 40/cl

### After dinner