



Något gott i glaset innan maten?

Drink before dinner?

Ett glas Cava 90:-

Ett glas Grand Cru-Champagne 135:-

Kvällens cocktail 129:-

Beefeater Gin & Tonic 120:-

Sthlms Bränneri Gin & Tonic 155:-

Negroni 129:-

“Pre-dinner tilltugg”

Salta marconamandlar 55:- / Blandade oliver 55:-

Marcona almonds / Mixed olives

Frasigt friterat ostron med gurka, soja & yuzu 40:-/st

Deep-fried oyster with cucumber, soy-sauce & yuzu

Små blomkålsfritters med lagrad ostdipp 75:-

“Cauliflower-fritters” with aged cheese-dip

Sardellfiléer i ekologisk olivolja från Ortiz med crostinis & citron 95:-

Anchovies from Ortiz with crostinis & lemon

“Löjromschips” med lök & syrad grädde 105:-

Potato chips with bleak roe, onion & sour cream

Franskt lantbröd & smör 20:-/per person

French pain de champagne

DARE to SHARE

Sharingmeny - fem salta serveringar

vi rekommenderar att alla i sällskapet äter meny

Sharing menu - five servings

we recommend that the whole company eats the menu

450:-/person

Välj till Epoques råbiff 70:-/person

Väl utvalt dryckespaket 445:-/person

MINDRE RÄTTER / FÖRRÄTTER

Råmarinerad havskräfta "LL91" i Lysekil 135:-
dill, tomatvatten, emulsion på rökt rapsolja,
krispig jordärtskocka & bottarga

*Raw marinated langoustine "LL91" in Lysekil, dill, tomato water, emulsion of
smoked canola oil, crispy jerusalem artichoke & bottarga*

Eldade drottningkammusslor "Thailand" 145:-
skummig kokosmjölk med fisksås, chili, vitlök, lime & jordnötter

*Burned queen scallops "Thailand"
foamy coconut milk with fish sauce, chili, garlic, lime & peanuts*

Svamp, ägg & gruyère 120:-
rostad jordärtskocka med krämig äggula, variation på svampar samt
svampbuljong, frasig purjolök & riven gruyereost

*oven-baked jerusalem artichoke with creamy egg yolk, variation of mushrooms,
mushroom broth, crispy leek & shredded gruyère*

Epoques råbiff 125:-
serveras med kräm på karljohansvamp, skuren lök,
kolgrillat smör, picklade trattkantareller & "tryffel-crackers"

*Steak tartare with cream on mushrooms, cut onion,
grilled butter, pickled chanterelles & "truffle-crackers"*

KLASSIKER

"Epoqueplankan" 175:-
utvalda charkuterier, rilette, kycklinglevermousse, pickles & cornichons

Charcuteries, rillette, chicken liver mousse, pickles & cornichons

Smørrebrød med Christianøpigens kryddsill & klassiska tillbehör 135:-
serveras på danskt rågbröd med syrad grädde, kapris, rödlök & bakad äggula

*Danish sandwich with Christiansøpigens pickled herring served on danish rye bread
with capers, red onion & baked egg yolk*

Brässerad oxkind 225:-
rödvin, rostade morötter & syltiga smålökar, senapsfrön potatispuré & tryffel

*Red wine-braised beef cheek with carrots, onions, mustard seeds,
potato puré seasoned with truffle*

Har du några allergier? Berätta gärna.
Do you have any allergies? Please tell us.

STÖRRE RÄTTER / VARMRÄTTER

Ragu på krämiga vita bönor 195:-
med parmesanost, rostade rödbetor, rökt "lökcrunch", vinägrett på gravad citron & kallpressad rapsolja, kolgrillad spetskål

Ragu of creamy white beans & cheese, roasted beets, vinaigrette of cured lemon, cold pressed rapeseed oil, coal grilled cabbage

Sotad torskrygg 245:-
serveras med kräm på gröna ärtor, persiljerot, broccoli, frasig krokett på potatis, rökt smör & bifångst från "LL91" i Lysekil samt havskräftsås mixad med brynt smör

Blackened cod back loin served with creme of green peas, root parsley, broccoli, potato croquette, smoked butter & bycatch from "LL91" in Lysekil & langoustine sauce mixed with browned butter

Kryddstekt renkalvsinnanlår 265:-
med kålrotskräm, lättrökt brynt smör, senapsglaserad grönkål, ingefärspicklad kålrot, shiitakesvamp i soja & rödvinssky med ingefära

Reindeer veal topside fried with spices, smoked browned butter, mustard glazed kale, ginger pickled rutabaga, shiitake mushroom in soy & red wine sauce with ginger

Noga utvalt hängmörat kolgrillat nötkött på ben (lagom för två) 650:-
serveras med sallad, gröna grönsaker stekta med vitlök & soja, frasig potatis slungad i tryffelsalt, rödvinssky & rört kryddsmör med rökt mör & örter

Dry aged coal grilled beef on the bone (enough for two) served with salad, green vegetables fried with garlic & soy, crispy potato with truffle salt, red wine sauce & whipped butter

Har du några allergier? Berätta gärna.
Do you have any allergies? Please tell us.

EFTERRÄTTER

Liten "tarte au chocolat" med körsbär & "cognac-grädde" 95:-

Small "tarte au chocolat" with cherries & "brandy-cream"

Tre ostar med tillbehör 140:- / En bit ost 65:-

Three cheeses with sides / A piece of cheese

Variation på hjortron, havre, citrontimjan 95:-

parfait på hjortron, saltrostad havre, hjortronmaränger, hjortroncurd, sorbet på citrontimjan

*Cloudberry parfait, salt-roasted oats, cloudberry-cROUTONS,
cloudberry-crowned custard, lemon thyme ice cream*

Blodapelsin, pannacotta, macadamianötter 95:-

vispad vaniljpannacotta med sorbet på blodapelsin & Campari, spritig blodapelsin,
rostade macadamianötter & shiso

*Vanilla pannacotta with blood orange & Campari sorbet
boozy blood orange, roasted macadamia nuts & shiso*

Crème Brûlée på tonkaböna 65:-

AVEC TILL KAFFET?

Prova gärna vår favorit

Le Reviseur XO, 5 cl för endast 100:-

WHISKY

Jura Superstition	34
Ardbeg 10 y.o.	36
Glenfiddich 15 y.o. solera	35
Nikka From The Barrel	42
Woodford Reserve	34

COGNAC & ARMAGNAC

ABK6 VSOP	33
Janneau Grand Armagnac	34
Armagnac Duc D'Eyssac 1980	45

CALVADOS

Pere Magloire 12 y.o.	30
Lauriston Domfrontais 90% Poire	40

GRAPPA

Sarpa Oro di Polo	35
Grappa Grattamacco	36
Collemassari Barrique 2005	38
Andrea Scovero Barbera	39

ROM

Appleton Estate Signature Blend	29
Diplomatico Reserva Exclusiva	34
Chairman's Forgotten Casks	37

ANNAT GOTT

Carlshamns Flaggpunsch	20
Old Fashion - bourbon, socker, bitter	129
Negroni - campari, gin, söt vermouth	129

Hela listan eller söta viner? Fråga oss.

Har du några allergier? Berätta gärna.

Do you have any allergies? Please tell us.