



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

Svenska ostron 35:-/st

Swedish oyster with shallots vinegar & lemon

Löjrom på potatischips med lök & syrad grädde 105:-

Potato chips with bleak roe, onion & sour cream

Potatiskrokett med rökt parmesan, vintertryffel, krasse & syrad lök 55:-/st

Potato croquette with smoked parmesan, winter truffle, cress & pickled onion

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

Anchovies from Ortiz with crostinis & lemon

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

Vitt på glas

Vignes D'OC, Grenache, Chardonnay, Pay d'Oc, 2015	80:-
Domaine du Moulin, Sauvignon Blanc, Loire, 2016	125:-
Weingut Andi Knauß, Riesling, Württemberg, 2017	135:-
Kumeu River Village, Chardonnay, Auckland, 2017	145:-

Rött på glas

La Tourelle du Cavalier, Syrah, Pay d'Oc, 2017	80:-
La Roche Buisnière, Petit Jo, Grenache & Syrah, Rhône, 2017	125:-
Maison Albert Bichot, Pinot Noir, Bourgogne	135:-
Maison Noir, Syrah, Cab, Sauv., Merlot, Oregon, 2015	145:-

Naturvin på glas

Fråga oss om vad som hålls just ikväll

Öl

Zubr Premium, Lager, Tjeckien (fat)	59:-
Grim Lager, Oppigårds, Dalarna (fat)	75:-
Gästkran, fråga vad som rinner just nu	89:-
Thirsty Frontier, TO ØL, Session IPA, Köpenhamn	69:-
Leon, Omnipollo, Belgisk Blonde Ale, Stockholm	72:-
Maz, Omnipollo, Pale Ale med havre, Stockholm	72:-
Halvlager, Sundbybergs Köksbryggeri, Kölsch-stil	79:-
Wheat Blanc, Brygghuset Finn, Vete, Landskrona	79:-
Reparationsbajer, TO ØL, APA, Köpenhamn	82:-
IPA, Stockholm Brewing CO	82:-
Ambassadörporter, Qvånum Mat & Malt	89:-
Balder, Qvånum Mat & Malt, Lager (50 cl)	89:-
McBrian, Qvånum Mat & Malt, Ale (50cl)	89:-
Cuvée Alexandria '15, Stockholm Brewing CO, Lambic (75cl)	355:-

Cider

Cidre Bouché Brut de Normandie, Christian Drouin (75cl)	245:-
---	-------

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

MINDRE RÄTTER / FÖRRÄTTER

Marinerad & "tatakistekt" sashimi-lax från fröya 135:-
kräm på ramslök, nässlor, bönor, stekta rågbrödsmulor, dill samt svensk ärtsoja "Liura"

*Marinated & tataki of sashimi salmon from norway
ramson, nettles, ryebread, beans and Swedish soy sauce made of peas*

Eldade drottningkammusslor 145:-
kryddigt "sobrasada-vitlökssmör", pimiento & citron

Scorched queen scallops with spicy "sobrasada garlic butter", pimiento & lemon

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

*Roasted Jerusalem artichoke with creamy egg yolk, variation of mushrooms,
mushroom broth, crispy leek & shredded gruyère*

Råbiff på svensk ko 125:-
serveras med kräm på rökt märg & gravad citron, kolgrillade gröna bönor,
syrad silverlök, krasse, riven rökt äggula & "tapioca crackers"

*Epoques steak tartare served with charcoal grilled green beans,
soured silver onion, cress, grated smoked egg yolk & tapioca crackers*

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

Charcuteries, rilette, chicken liver mousse, pickles & cornichons

Toast med krämig plockad krabba & räkor 175:-
på rostad brioche med dill, senap & citron, skuren rödlök
samt toppad med lättgravad dansk stenbitsrom

*Toast with creamy picked crab & shrimps on toasted brioche with dill, mustard & lemon, cut red onion
and topped with lightly graved Danish lumpfish roe*

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, smoked "onion crunch"
vinaigrette of cured lemon, cold pressed rapeseed oil, coal grilled cabbage*

Ugnsbakad slätvarfilé 245:-
serveras med rostad kronärtskocka, potatis, spenat, bakade lökar, hackad marconamandel, kolgrillat smör, jamon serrano samt mixad vitvinsås

Baked fillet of brill with roasted artichoke, potatoes, spinach, baked onions, chopped marcona almonds, charcoal grilled butter, jamon serrano and mixed white wine sauce

Bräserad Svensk oxkind 225:-
rostade morötter & syltiga smålökar, skummig velouté smaksatt med dijonsenap & rosmarin samt potatispuré

Red wine-braised beef cheek with carrots, onions, creamy sauce made of the broth and seasoned with dijon mustard & rosemary and potato puré

Kolgrillad anka 255:-
med krämig palsternacka, savoykål bakad i brynt smör, röda vinbär, tryffelvinägrett, krasse & citron, rödvinsky samt riven anklever

Charcoal grilled duck with creamy parsnip, savoy cabbage baked in brown butter, red currants, truffle vinegar, cress & lemon, red wine sauce and grated duck liver

Noga utvald svensk hängmörad kolgrillad entrecôte 385:-
serveras med rökt benmärg, grillad sallad, sotad lök, krispig kål, persilja, potatis, rödvinsky & raspad 30 mån parmesan

Carefully selected Swedish charcoal grilled entrecôte with smoked bone marrow, grilled salad, blackened onion, crispy cabbage, parsley, potatoes, red wine sauce & 30 months parmesan

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

EFTERRÄTTER

Preserverade svenska blåbär 75:-
med punschglass & mandelcrunch

Preserved Swedish blueberries with swedish punch ice cream & almond crunch

Mörk chokladkräm med frusen & rårörd havtorn 95:-
sorbet på havtorn från bohuslän, maräng & brownie-jord

Dark chocolate cream with frozen & raw stirred sea buckthorn, meringue & brownie-soil

Bakad & "sockerbränd" getost med sorbet på svarta vinbär & rödbeta 95:-
rostade nötter & citronkaramell

*Baked & "sugar burned" goat cheese with sorbet of black currants & beetroot
roasted nuts & lemon caramel*

Veckans smak på nykörd glass eller sorbet 55:-

En bit ost på besök 65:-

A piece of cheese

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.