



MENU À LA CARTE
de
STATIONEN
À
UPPSALA
1866 2011
SUÈDE



LÄNKEN TILL *Den Stora Världen* - OCH ALLA DESS NJUTNINGAR...

Det var den 19 september 1866 som Uppsala central och dess stationsbyggnad invigdes med pompa och ståt av kung Karl XV. Dagen därpå öppnade järnvägen mellan Uppsala och Stockholm, en resa som då tog drygt två och en halv timme. Med tågförbindelsen blev Uppsala en del av Europa på allvar.

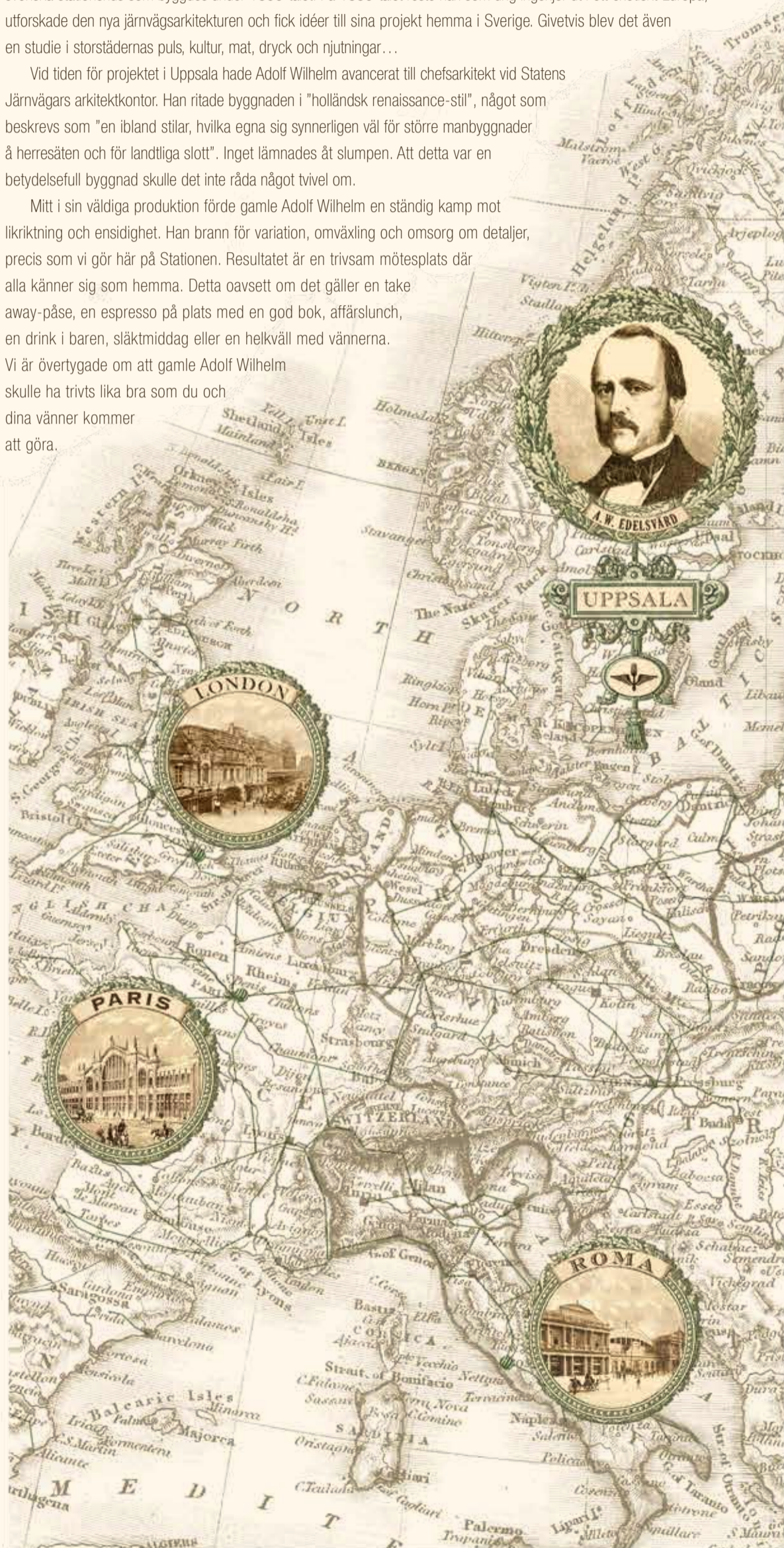
Det är i denna anrika byggnad som vi har skapat Stationen - ett brasserie med en smak av Paris, en bar med Londons puls och ett café med en doft av Rom. Tre europeiska klassiker med mat och dryck man älskar och som aldrig går ur tiden. Vår ambition är att fortsätta spela en central roll i staden och vara en mötesplats för oss Uppsalabor, för våra vänner och besökare.

Inspirationen kommer från ingen mindre än byggnadens arkitekt - Adolf Wilhelm Edelsvärd - mannen bakom nära 300 svenska stationshus som byggdes under 1800-talet. På 1850-talet reste han som ung ingenjör ut i ett exotiskt Europa, utforskade den nya järnvägsarkitekturen och fick idéer till sina projekt hemma i Sverige. Givetvis blev det även en studie i storstädernas puls, kultur, mat, dryck och njutningar...

Vid tiden för projektet i Uppsala hade Adolf Wilhelm avancerat till chefsarkitekt vid Statens Järnvägars arkitektkontor. Han ritade byggnaden i "holländsk renaissance-stil", något som beskrevs som "en ibland stilar, hvilka egna sig synnerligen väl för större manbyggnader å herresäten och för lantliga slott". Inget lämnades åt slumpen. Att detta var en betydelsefull byggnad skulle det inte råda något tvivel om.

Mitt i sin väldiga produktion förde gamle Adolf Wilhelm en ständig kamp mot likriktning och ensidighet. Han brann för variation, omväxling och omsorg om detaljer, precis som vi gör här på Stationen. Resultatet är en trivsamt mötesplats där alla känner sig som hemma. Detta oavsett om det gäller en take away-påse, en espresso på plats med en god bok, affärslunch, en drink i baren, släktmiddag eller en helkväll med vännerna.

Vi är övertygade om att gamle Adolf Wilhelm skulle ha trivts lika bra som du och dina vänner kommer att göra.



ENTRÉES



CHÈVRE CHAUD

baked goat cheese on sour dough bread, red and yellow beets, honey, pistachio and lemon **110 SEK**

BURRATA

cream filled buffalo mozzarella, crudité with tomatoes and fennel, dill and hazelnuts **125 SEK**

CHANTERELLE TOAST

roasted brioche, cream fried chanterelles, parmesan and truffle vinaigrette **129 SEK**

1/2 FISH & SEAFOOD STEW

croutons, rouille and parmesan **125 SEK**

LE TOAST SKAGEN

shrimps, mayonnaise, dill, lemon, rainbow trout roe and horseradish

HALF **110 SEK** FULL **179 SEK**

LOBSTER BISQUE

saffron boiled fennel, crème with aged cheese, apple, cress and roasted brioche **135 SEK**

BLEAK ROE TOAST

Kalix bleak roe, fried toast, crème fraîche, red onion and lemon **240 SEK**

SNAILS BOURGOGNE

garlic butter, curly-leaf parsley and bread 6 pieces **130 SEK**

FRENCH TOAST

levain bread, parmesan crème, tomato and air dried ham **105 SEK**

1/2 STEAK TARTAR

capers, beetroots, red onion, egg yolk, horseradish and dijon **145 SEK**

FOIE GRAS TERRINE

toasted brioche, fig marmalade, vinegar boiled grapes, pistachio and cress **155 SEK**

Afternoon Tea



Saturday & Sunday
12.00-16.00

219 SEK/p.p.
with a glass of
champagne
315 SEK

OYSTERS

rye bread, butter, lemon,
sweet & sour cucumber and
shallot vinaigrette

full served with french fries

35 SEK/st



PLATS PRINCIPAUX

PORTABELLO CONFIT

vegan cheese, tomato gravy, pistachio,
deep fried chickpeas, tomato salad
and french fries

220 SEK

FISH & SEAFOOD STEW

croutons, rouille and parmesan

HALF **125 SEK** FULL **199 SEK**

with a glass of white wine **278 SEK**

SEARED SALMON

"sauce hollandaise", herb fried autumn mushrooms,
trout roe, broad beans and dill seasoned
hasselback potatoes

220 SEK

SAITHE

fennel aioli, "sauce bouillabaisse", seafood boiled
carrots, pistachio and fennel gratin with chèvre

275 SEK

BRAISED VEAL PROVENÇALE

onion fried beans, confit tomatoes, red wine gravy,
choron sauce and french fries

199 SEK

SUPPLÉMENTS ET ACCOMPAGNEMENTS

CAFÉ DE PARIS-BUTTER	20 SEK
"SAUCE BÉARNAISE"	20 SEK
TOMATO & ONION SALAD	30 SEK
GREEN SALAD with dijon vinaigrette	30 SEK
FRENCH FRIES	30 SEK
ROASTED BEETS	35 SEK
POTATO PURÉE with bacon	40 SEK

PARISARE

beef burger, brioche, "sauce béarnaise", fried
egg, spinach, tomato, dijon dressing, deep fried
onion and french fries

169 SEK

STEAK TARTAR

capers, beetroots, red onion, egg yolk,
horseradish and dijon

HALF **145 SEK** FULL **199 SEK**

full served with green salad and french fries

PARMESAN BREADED PORK CUTLET

vegetables provençale, rocket salad, lemon
butter and potato purée with bacon

179 SEK

LE BEEF RYDBERG

diced beef, sautéed onions, red wine gravy,
poached egg, mustard cream,
roasted onions and potatoes

265 SEK

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

tomato salad with pickled onion and horseradish,
Café de Paris butter and french fries

295 SEK

CHERRY FRIED RED DEER

preserved mushrooms,
cabbage, pommes allumettes,
red wine gravy with cherries and
tartelette with västerbottens cheese
and jerusalem artichoke **275 SEK**

PEPPER STEAK

cognac flambéed beef tournedos with
pepper sauce, "légumes de luxe" and french fries

350 SEK

Les Desserts

ICE CREAM & SORBET

pistachio ice cream, toblerone ice cream, rum-raisin ice cream, vanilla ice cream,
cherry sorbet, raspberry sorbet, lemon sorbet **39 SEK** /scoop

CRÈME BRÛLÉE HALF **69 SEK** FULL served with lemon sorbet **99 SEK**

TARTE AU CHOCOLAT vanilla ice cream, chocolate mousse
and chocolate bread **105 SEK**

GATEAU MAZARIN mazarin pie with blueberries and cookie crumble
served with pistachio ice cream **105 SEK**

TIRAMISÙ cherry sorbet, chocolate soil and pickled cherries **105 SEK**

THREE KINDS OF CHEESE **155 SEK**

KINDLY ADVISE US IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR ARE IN NEED OF SPECIAL DIETARY



**PETIT
FOUR**
35 SEK
/piece