



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.

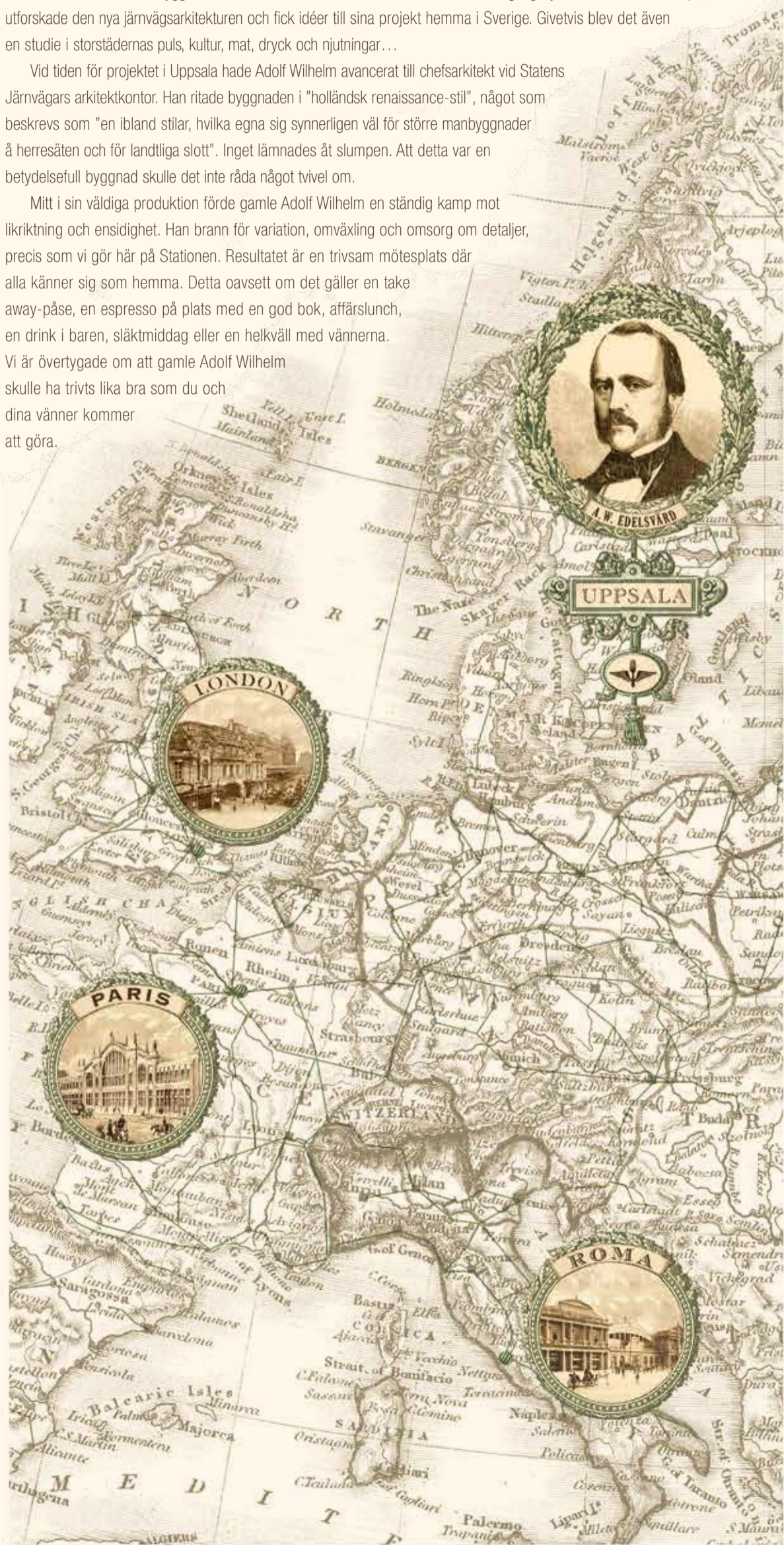
Det är i denna anrika byggnad som vi har skapat Stationen - ett brasserie med en smak av Paris, en bar med Londons puls och ett café med en doft av Rom. Tre europeiska klassiker med mat och dryck man älskar och som aldrig går ur tiden. Vår ambition är att fortsätta spela en central roll i staden och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

## 1/2 FISH & SEAFOOD STEW

croutons, rouille and parmesan **110 SEK**

## SNAILS BOURGOGNE

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

## GRILLED SCALLOPS

poached white asparagus, beurre blanc with elderflower, trout roe and roasted hazelnuts  
**170 SEK**

## LOBSTER SOUP

poached egg, asparagus in various ways, bleak roe cream and crispy artichoke  
**135 SEK**

## 1/2 STEAK TARTAR

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

## LE TOAST SKAGEN

shrimps, mayonnaise, dill, lemon, rainbow trout roe and horseradish  
**HALF 110 SEK FULL 179 SEK**

## BLEAK ROE TOAST

bleak roe, fried toast, crème fraîche, red onion and lemon **195 SEK**

## FOIE GRAS TERRINE

foie gras, toasted brioche, fig jam and poached grapes **165 SEK**

## SEAFOOD PLATTER

½ lobster, 4 oysters,  
250 g shrimps and 30g  
bleak roe **499 SEK**

## LOBSTER THERMIDOR

lobster shell stuffed with parmesan and tarragon gratinated lobster, tomato salad, truffle mayonnaise and french fries  
**HALF 209 SEK FULL 359 SEK**

## Afternoon Tea



Saturday & Sunday  
12.00-3 p.m.

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

## Fruits de mer

### SHRIMPS

sourdough bread, rouille,  
truffle mayonnaise and lemon  
**HALF 135 SEK FULL 199 SEK**

### OYSTERS

rye bread, butter, lemon,  
sweet & sour cucumber and  
shallot vinaigrette  
**35 SEK/st**

# PLATS PRINCIPAUX

## FISH & SEAFOOD STEW

croutons, rouille and parmesan  
**HALF 110 SEK FULL 189 SEK**  
with a glass of white wine **268 SEK**

## CHAR

butter sauce "vin blanc" flavoured with champagne and elderflower, fennel, asparagus, pistou and new potatoes  
**205 SEK**

## SEARED PIKE-PERCH

jerusalem artichoke, tomatoes, capers, beurre noisette vinaigrette, bleak roe mayonnaise and parmesan croquettes  
**285 SEK**

## PEPPER STEAK

cognac flambéed beef tournedos with pepper sauce, "légumes de lux" and potato gratin  
**390 SEK**

## ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

tomato salad with pickled onion and horseradish, café de paris butter and french fries  
**285 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

## PARISARE

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

## PARMESAN BREADED PORK CUTLET

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

## RED DEER

seared green asparagus, lemon pickled zucchini, horseradish cream, "vin rouge", pistachio and potato gratin with goat cheese **275 SEK**

## VEAL MINUTE

"sauce béarnaise", onion fried beans, broccoli, tomato confit, red wine gravy and french fries  
**199 SEK**

## LE BEEF RYDBERG

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

## HALLOUMI POT-AU-FEU

tomato based stew, beans, zucchini, rouille and new potatoes with pistou  
**199 SEK**

## SUPLÉMENTS 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
POTATOE PURÉE with bacon	40 SEK
"GRATIN DAUPHINOIS"	40 SEK

# Les Desserts

## 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**

**BOMB DE PARFAIT** sugared strawberries, rhubarb granité, punsch and almond crumble **105 SEK**

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

**THREE KINDS OF CHEESE 155 SEK**

**ICE CREAM & SORBET**  
**39 SEK**  
/scoop

**PETIT AU FOUR**  
**35 SEK**  
/piece