



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.

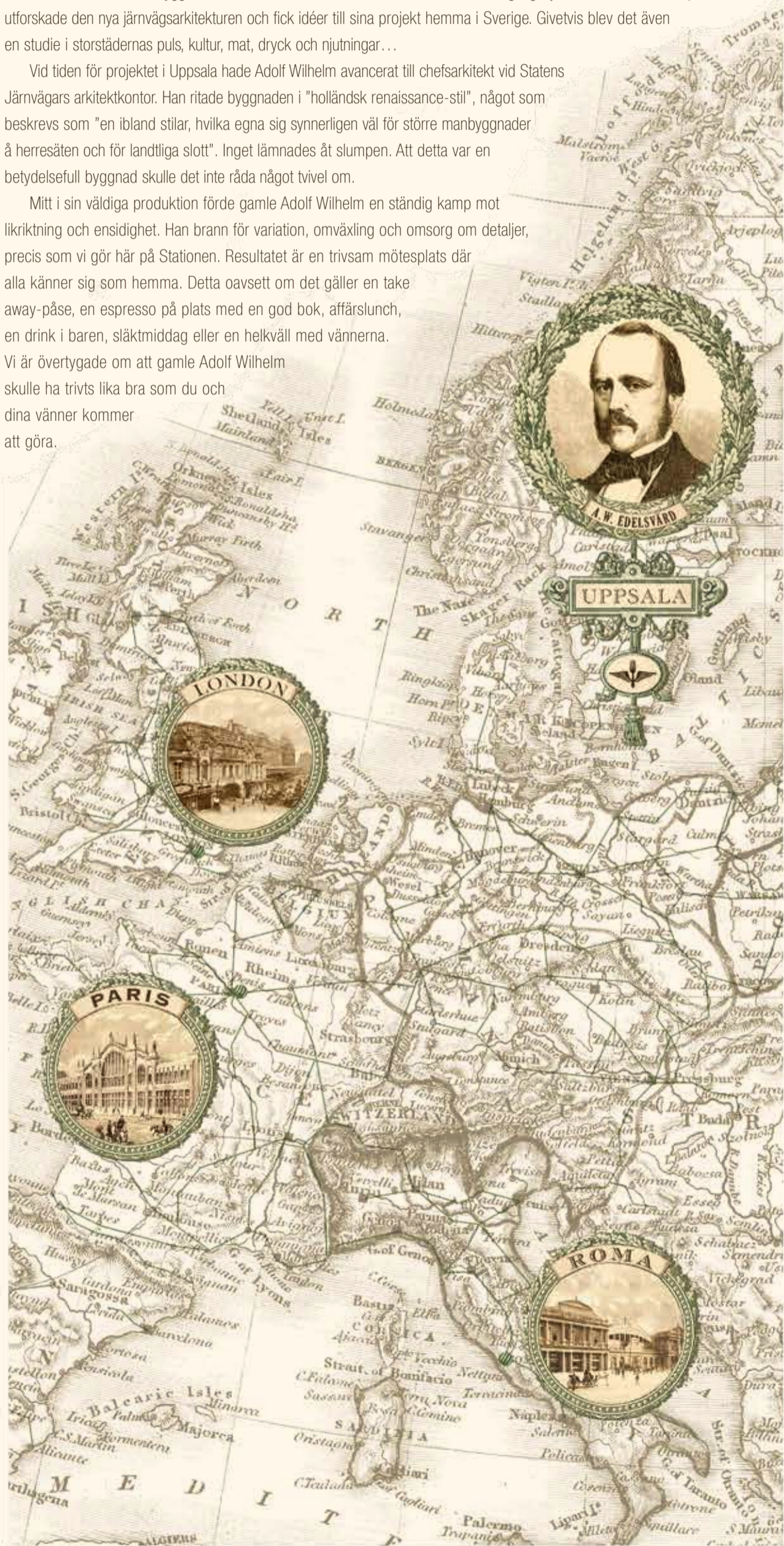
Det är i denna anrika byggnad som vi har skapat Stationen - ett brasserie med en smak av Paris, en bar med Londons puls och ett café med en doft av Rom. Tre europeiska klassiker med mat och dryck man älskar och som aldrig går ur tiden. Vår ambition är att fortsätta spela en central roll i staden och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

LE TOAST SKAGEN

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

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

LOBSTER BISQUE

seared scallop, bleak roe crème, saffron pickled cauliflower and roasted brioche **135 SEK**

HALF LOBSTER THERMIDOR

lobster shell stuffed with parmesan and tarragon gratinated lobster, tomato salad and truffle mayonnaise **199 SEK**

BLEAK ROE TOAST

Kalix bleak roe, fried toast, crème fraîche, red onion and lemon **220 SEK**

SNAILS BOURGOGNE

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

1/2 STEAK TARTAR

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

FOIE GRAS TERRINE

beetroots, port, walnut bread and parmesan **165 SEK**

Afternoon Tea



Saturday & Sunday
12.00-16.00

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

Fruits de mer

OYSTERS

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

SEAFOOD PLATTER

1/2 lobster, 4 oysters,
250g shrimps and 30g
Kalix bleak roe **499 SEK**

LOBSTER THERMIDOR

lobster shell stuffed with
parmesan and tarragon
gratinated lobster, tomato salad, truffle
mayonnaise

full served with french fries

HALF **199 SEK** FULL **349 SEK**

PLATS PRINCIPAUX

HALLOUMI POT-AU-FEU

tomato based stew, beans, zucchini,
rouille and Jerusalem artichoke purée
199 SEK

FISH & SEAFOOD STEW

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

FRIED SALMON

cultured mushrooms, tarragon, rainbow trout roe,
champagne beurre blanc and potato purée with
sour cream **230 SEK**

HALIBUT FILLET "MIE DE PAIN"

roasted beets, lemon pickled Jerusalem artichoke,
hazelnut browned butter, horseradish and
Jerusalem artichoke purée
285 SEK

VEAL MINUTE

"sauce béarnaise", truffle tossed bean salad,
roasted almonds, veal gravy and french fries
199 SEK

SUPPLÉMENTS 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

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
285 SEK

RED DEER

butter fried mushrooms, cream braised
cabbage, apple, sauce bordelaise, pistachio and
goat cheese gratin **299 SEK**

PEPPER STEAK

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

Les Desserts

ICE CREAM & SORBET

pistachio ice cream, toblerone ice cream, rum-raisin ice cream, vanilla ice cream,
cherry sorbet, apple 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**

TARTE TATIN vanilla custard with calvados,
almond and apple sorbet **105 SEK**

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

THREE KINDS OF CHEESE **155 SEK**



PETIT AU
FOUR
35 SEK
/piece