



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.

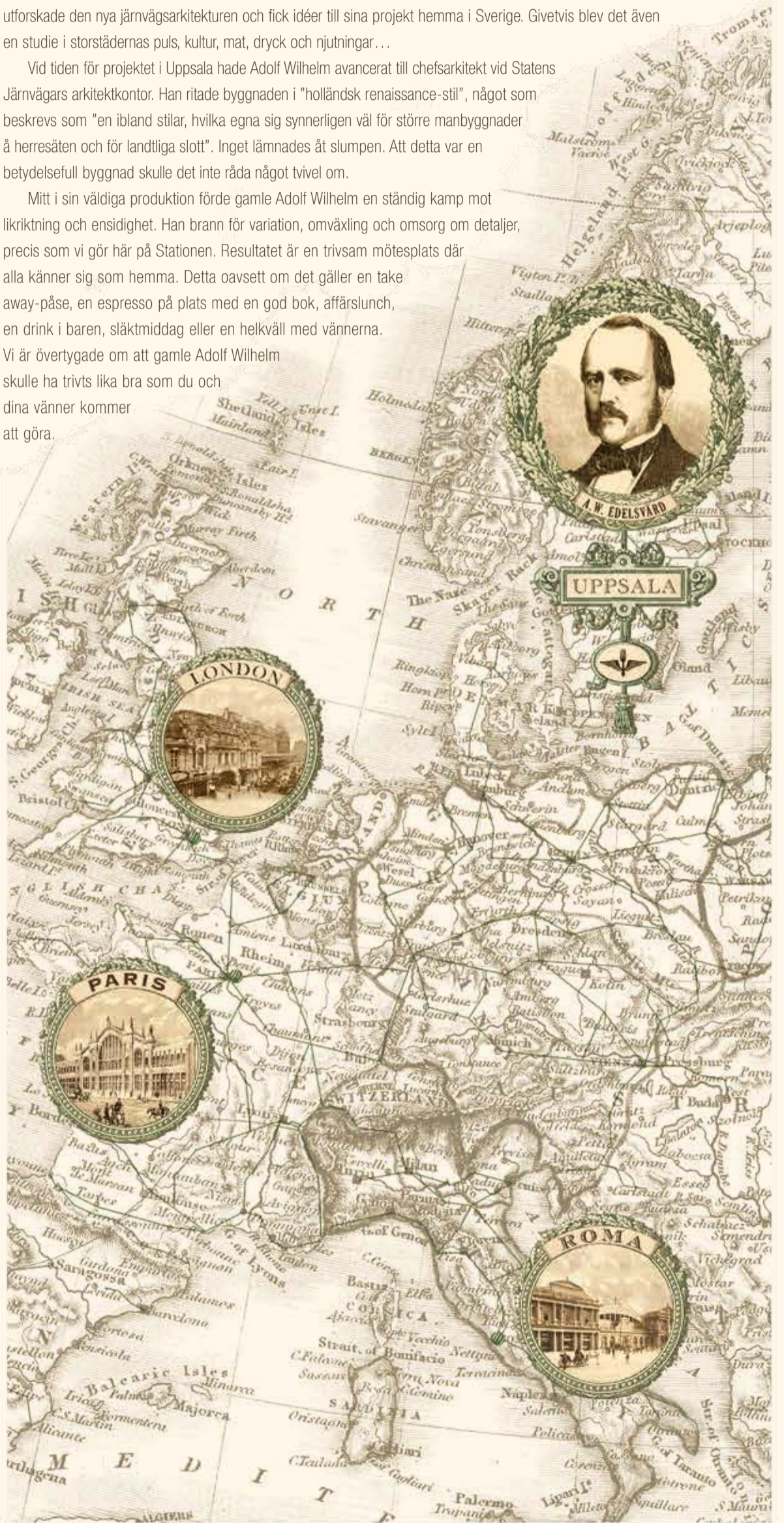
Det är i denna anrika byggnad som vi har skapat Stationen - ett brasserie med en smak av Paris, en bar med Londons puls och ett café med en doft av Rom. Tre europeiska klassiker med mat och dryck man älskar och som aldrig går ur tiden. Vår ambition är att fortsätta spela en central roll i staden och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

poached egg, saffron aioli, crispy jerusalem artichoke and trout roe **135 SEK**

SEARED SCALLOPS BENEDICT

hollandaise with browned butter, trout roe, poached egg, jerusalem artichoke and chantarelles **170 SEK**

BLEAK ROE TOAST

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

SEAFOOD PLATTER

½ lobster, 8 oysters, 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
12.00-16.00

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

PLATS PRINCIPAUX

HALLOUMI POT-AU-FEU

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

FISH & SEAFOOD STEW

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

CHAR PANFRIED IN BUTTER

rainbow roe hollandaise, chantarelles, sauteed spinach, fennel crudité and croquettes with mushrooms and västerbotten cheese **230 SEK**

PIKE-PERCH MIE DE PAIN

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

VEAL MINUTE

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

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

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