



MENU DÉJEUNER

*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.

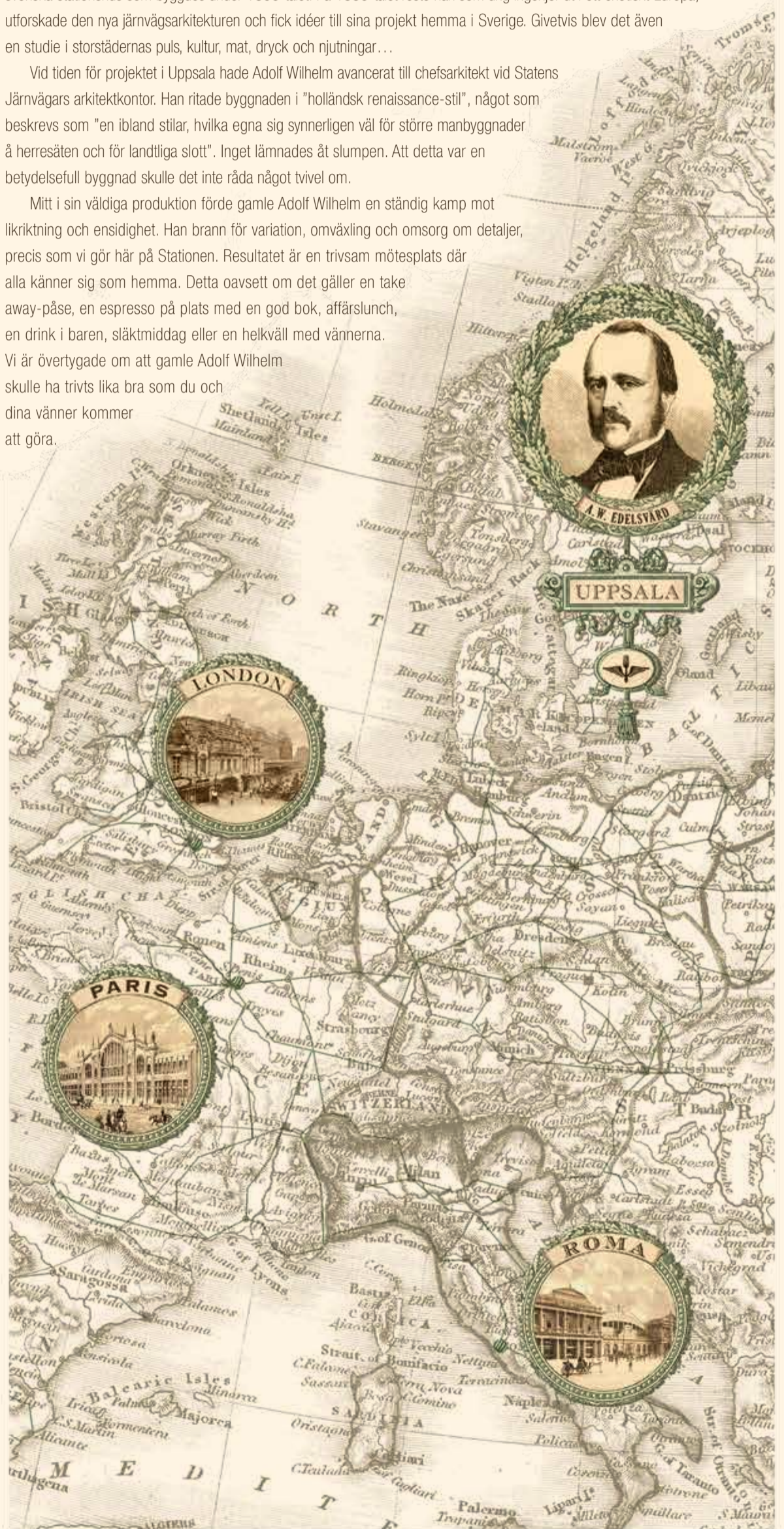
Det är i denna anrika byggnad som vi har skapat Stationen - ett brasserie med en smak av Paris, en bar med Londons puls och ett café med en doft av Rom. Tre europeiska klassiker med mat och dryck man älskar och som aldrig går ur tiden. Vår ambition är att fortsätta spela en central roll i staden och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



Utöver denna meny serverar vi även "Veckans Affärslunch" Måndag - Fredag 11.30 - 14.00. Menyn hittar ni på vår hemsida under fliken "Affärslunch"

## ENTRÉES

### CHÈVRE CHAUD

ugnsbakad getost på levain, tomat, pinjenötter, svart vinäger, rucola och basilikaemulsion **105 SEK**

### LE TOAST SKAGEN

räkor, majonnäs, dill, brioche, citron, regnbågslaxrom och pepparrot **HALV 110 SEK HEL 179 SEK**

### 1/2 RÅBIFF

kapris, rödbetor, rödlök, äggula, pepparrot och dijon **145 SEK**

### 1/2 FISK- & SKALDJURSGRYTA

krutonger, rouille och parmesan **110 SEK**

### LÖJROMSTOAST

kalixlöjrom, smörstekt toast, crème fraîche, rödlök och citron **185 SEK**

## Fruits de mer

### OSTRON

rågbröd, smör, citron, sötsur gurka och schalottenlöksvinaigrette

**35 SEK/st**

### SKALDJURSFAT

1/2 hummer, 8 ostron och 30g kalixlöjrom

**499 SEK**

### GRATINERAD HUMMER

parmesan, dragon, citron, bröd och rouille

**HALV 225 SEK HEL 395 SEK**



**HALV HUMMER MED ETT GLAS CHAMPAGNE 320 SEK**

## Afternoon Tea



Lördag & Söndag

12.00-15.00

**219 SEK**

med ett glas

champagne

**315 SEK**

## SALADS

### CAESARSALLAD

kyckling, parmesan, krutonger, bacon, sallad och caesardressing **149 SEK**

### RÄKSALLAD

handskalade räkor, avokado, blomkål, honung- och dijondressing, matvete, pepparrot, ägg och rouille **169 SEK**

## PLATS PRINCIPAUX

### PARISARE

### FISK- & SKALDJURSGRYTA

krutonger, rouille och parmesan

**HALV 110 SEK HEL 189 SEK**

med ett glas vitt vin **268 SEK**

### RÅBIFF

kapris, rödbetor, rödlök, äggula, pepparrot och dijon

halv **145 SEK** hel **199 SEK**

hel serveras med pommes frites och grönsallad

### ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

café de paris-smör, tomat- & löksallad

och pommes frites **285 SEK**

nötfärsburgare, brioche, sauce béarnaise, stekt ägg, spenat, friterad lök, tomat, dijondressing och pommes frites **169 SEK**

### PARMESANPANERAD FLÄKSCHNITZEL

grönsaker provençale, rucola, citronsmör och potatispuré med bacon

**179 SEK**

### LAXTARTAR

rouille, citronpickles, friterad kapris, pepparrot, sallad och pommes frites

**169 SEK**

### HALLOUMI POT-AU-FEU

tomatiserad gryta, vitt vin, bönor, zucchini, dragon, rouille och rotselleripuré

**199 SEK**

1/2 GLAS VIN  
**42 SEK**

## Les Desserts

### CRÈME BRÛLÉE

**HALV 69 SEK HEL serveras med citronsorbet 99 SEK**

**TARTE AU CHOCOLAT** vaniljglass, chokladmousse och chokladbröd **105 SEK**

**BOMB DE PARFAIT** ingefärskokta päron, punsch, pistage, kolasås och rostad smördeg **105 SEK**

**SAVARIN** mandelsavarin, björnbär x 3 och mjölkchokladglass **105 SEK**

**PETIT AU FOUR ASSIETT 45 SEK**

**TRE SORTERS OSTAR 155 SEK**

**GLASS & SORBET**

**39 SEK**

/kula

**PETIT AU FOUR**

**35 SEK**

/st

# MOUSSEUX/CHAMPAGNE

	GLAS	1/1
<b>IL SELVATICO SPUMANTE</b> Veneto, Italia	79 SEK	365 SEK
<b>CRÉMANT DE BOURGOGNE PINOT NOIR</b> Cremant de Bourgogne, Caves de Bailly, France		440 SEK
<b>ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE</b> Champagne, France		695 SEK
<b>POL ROGER BRUT RÉSERVE</b> Champagne, France	119 SEK	695 SEK
<b>MAGNUM</b>		1450 SEK
<b>PIERRE PETERS BRUT CUVÉE DE RÉSERVE</b> Champagne, France		795 SEK
<b>PERRIER JOUET GRAND BRUT</b> Champagne, France		775 SEK
<b>PIERRE PETERS ROSÉ FOR ALBANE</b> Champagne, France		825 SEK
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT</b> Champagne, France		795 SEK
<b>LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER</b> Champagne, France		875 SEK
<b>LOUIS ROEDERER BRUT VINTAGE 2009</b> Champagne, France		1075 SEK
<b>POL ROGER BRUT VINTAGE 2006</b> Champagne, France		995 SEK
<b>RUINART BLANC DE BLANC</b> Champagne, France		1295 SEK
<b>PIERRE PETERS CUVÉE SPECIALE LES CHÉTILLONS 2007</b> Champagne, France		1200 SEK
<b>POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL 2002</b> <b>POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL 2004</b> Champagne, France		2100 SEK
<b>PERRIER JOUET BELLE EPOQUE 2007</b> Champagne, France		2300 SEK
<b>DOM PERIGNON VINTAGE 2006</b> Champagne, France		2450 SEK
<b>KRUG GRANDE CUVÉE</b> Champagne, France		2600 SEK
<b>LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT 2007</b> Champagne, France		2750 SEK
<b>SALON 1997</b> Champagne, France		3700 SEK

# LES VINS BLANCS

## FRANCE

<b>VIN DE VOYAGE</b>	82 SEK	330 SEK
<b>TERRES FUMÉES GROS MANSANG SAUVIGNON</b> Lurton, Vin de Pays	90 SEK	360 SEK
<b>VIIGNIER VDP</b> Delas Frères, Rhône	88 SEK	350 SEK
<b>JOLIE FLEUR SAUVIGNON BLANC</b> Martial Lecomte, Loire EKO	94 SEK	375 SEK
<b>CÔTES DU RHÔNE BLANC</b> Viognier/Roussanne/Marsanne, Guigal, Rhône		385 SEK
<b>PETIT CHABLIS, LA CHABLISIENNE</b> Chardonnay, Bourgogne	110 SEK	440 SEK
<b>RIESLING F.E TRIMBACH</b> Riesling, Alsace	99 SEK	395 SEK
<b>BOURGOGNE BLANC COUVENT DE JACOBINS</b> Chardonnay, Bourgogne	110 SEK	440 SEK
<b>PINOT GRIS RESERVE</b> Engel Fernand et Fils, Alsace EKO		450 SEK
<b>BERGHEIM GEWÜRTZTRAMINER</b> Engel Fernand et Fils, Alsace EKO		495 SEK
<b>SANCERRE BLANC DOMAINE DES GRANDES PERRIÈRES</b> Sauvignon Blanc, Sancerre	129 SEK	520 SEK
<b>CHABLIS 1ER CRU GRANDE CUVÉE</b> Chardonnay, La Chablisienne, Bourgogne		525 SEK
<b>POUILLY FUMÉ CLOS JOANNE D'ORION</b> Sauvignon Blanc, Sancerre		550 SEK
<b>RIESLING GRAND CRU SCHOENENBOURG</b> Dopff au Moulin, Alsace		595 SEK
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC</b> Grenache Blanc/Clairette/Roussanne, Château Mont-Redon, Rhône		595 SEK
<b>POUILLY FUISSÉ</b> Chardonnay, Louis Jadot, Bourgogne		595 SEK
<b>CHABLIS 1ER CRU MONT DE MILIEU</b> Chardonnay, La Chablisienne, Bourgogne		595 SEK
<b>MEURSAULT VILLAGE</b> Chardonnay, Louis Jadot, Bourgogne		850 SEK
<b>CHABLIS GRAN CRU CHÂTEAU GRENOUILLE</b> Chardonnay, La Chablisienne, Bourgogne		975 SEK
<b>CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT-CLOS DE LA CHAPELLE 2012</b> Chardonnay, Louis Jadot, Bourgogne		1095 SEK

## D'AUTRES PAYS

<b>DR L RIESLING BERNKASTELER KURFÜSTLAY SPÄTLESE</b> Mosel-Saar-Ruwer, Germany	99 SEK	395 SEK
<b>CHATEAU STE MICHELLE CHARDONNAY</b> Columbia Valley, Washington State, USA		395 SEK
<b>GRAN LURTON CORTE FRIULANO</b> Tocai Friulano/Pinot Gris/Chardonnay, Mendoza, Argentina		395 SEK
<b>PAZO BARRANTES ALBARIÑO</b> Rias Baixas, Spain		435 SEK
<b>BOSSI FEDRIGOTTI PINOT GRIGIO</b> Masi, Trento, Italy	113 SEK	450 SEK
<b>TORRICELA</b> Chardonnay/Sauvignon Blanc, Tuscany, Italy	116 SEK	465 SEK
<b>WALNUT COLLECTABLES SAUVIGNON BLANC</b> Marlborough, New Zealand EKO		495 SEK
<b>BREUER NONNENBERG RIESLING</b> Rheingau, Germany		850 SEK

# LES VINS ROUGES

## FRANCE

<b>VIN DE VOYAGE</b>	82 SEK	330 SEK
<b>CÔTES DE VENTOUX</b> Grenache/Syrah, Delas Freres, Rhône	88 SEK	350 SEK
<b>CHÂTEAU BONNET ROUGE RÉSERVE</b> Merlot/Cabernet Sauvignon, André Lurton, Bordeaux	99 SEK	395 SEK
<b>CÔTES DU RHÔNE ROUGE</b> Syrah/Grenache/Mourvèdre, Guigal, Rhône	99 SEK	395 SEK
<b>BEAUJOLAIS VILLAGES COMBE AUX JACQUES</b> Gamay, Beaujolais		395 SEK
<b>BOURGOGNE ROUGE COUVENT DE JACOBINS</b> Pinot Noir, Jadot, Bourgogne	110 SEK	440 SEK
<b>CROZES-HERMITAGE LES LAUNES</b> Syrah, Delas, Rhône	110 SEK	440 SEK
<b>CHÂTEAU CHÊNE-VIEUX 2010</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Saint-Émilion, Bordeaux	124 SEK	495 SEK
<b>CHÂTEAU MONTUS</b> Tannat/Cabernet Sauvignon, Madiran		625 SEK
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> Cinsault/Counoise/Grenache/Mourvèdre, Chateau Mont-Redon, Rhône		675 SEK
<b>CORNAS CHANTE-PERDRIX</b> Syrah, Delas, Rhône		595 SEK
<b>CHEMIN DE MOSCOU</b> Syrah, Domaine Gayda, Languedoc Roussillon		695 SEK
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> Grenache/Mourvèdre/Syrah, Guigal, Chateau d'Ampuis, Rhône		795 SEK
<b>GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU COMBE AUX MOINES</b> Pinot Noir, Louis Jadot, Bourgogne		1100 SEK
<b>CÔTE ROTIE LA LANDONNE 2009</b> Syrah, Guigal, Côte Rotie		3990 SEK

## D'AUTRES PAYS

<b>CORTE GIARA RIPASSO VALPOLICELLA</b> Corvina/Rondinella/Molinara, Veneto, Italy	108 SEK	430 SEK
<b>COLUMBIA CREST GRAND ESTATE</b> Cabernet Sauvignon, Columbia Valley, Washington Estate, USA		440 SEK
<b>ZISOLA</b> Nero d'Avola, Marchesi Mazzei, Sicily, Italy	116 SEK	465 SEK
<b>ROCCA GUICCIARDA RISERVA</b> Sangiovese, Tuscany, Italy		465 SEK
<b>BOGLE OLD VINE ZINFANDEL</b> Bogle Vineyards, Lodi, California, USA		550 SEK
<b>WALNUT COLLECTABLES</b> Pinot Noir, Marlborough, New Zealand EKO		575 SEK
<b>CORTE GIARA AMARONE</b> Corvina/Rondinella/Molinara, Allegrini, Veneto, Italy		685 SEK
<b>G.A.M SHIRAZ</b> Mitolo Wines, McLaren Vale, Australia		750 SEK
<b>COLLEDILÀ</b> Sangiovese, Baron Ricasoli, Tuscany, Italy		825 SEK
<b>SONDRAIA</b> Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc, Bolgheri, Italy		795 SEK

**GAJA SITO MORESCO**

Merlot/Nebbiolo/Cabernet Sauvignon, Langhe, Italy

795 SEK

**ALLEGRINI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**

Corvina/Rondinella/Oseleta, Veneto, Italy

895 SEK

**SASSICAIA 2011**

1795 SEK

**SASSICAIA 2012**

1695 SEK

Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc, Tenuta San Guido, Tuscany, Italy

## VIN ROSÉ

**MINUTY ROSÉ**

Grenache/Cinsault/Tibouren, Côtes de Provence, France

90 SEK 360 SEK

**Magnum**

720 SEK

**PIERRE DESCHAMPS SANCERRE ROSÉ**

Pinot Noir, Foucher Lebrun, Sancerre, France

450 SEK

## SANS ALCOOL

**RED, WHITE, ROSÉ**GLAS 1/1  
49 SEK 195 SEK**SPARKLING**

49 SEK 249 SEK

## VINS DOUX/FORTIFIÉS

GLAS 5 CL

**MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE**

Rhône, France

70 SEK

**BEERENAUSELE**

Riesling, Weingut, Dr Loosen, Mosel, Germany

100 SEK

**RESERVE MOUTON CADET SAUTERNES**

Bordeaux, France

60 SEK

**TAYLOR'S LATE BOTTLED VINTAGE 2011**

Portugal

50 SEK

**PEDRO XIMENEZ**

Lustau, Spain

50 SEK

**AMONTILLADO LOS ARCOS A SORTERA RESERVE ESPAÑA**

50 SEK

**VECCHIOFLORIO MARSALA SUPRIORE**

Italy

30 SEK

# LES BIÈRES

<b>PRESSION</b>	<b>40 CL</b>
CARLSBERG HOF EKO	58 SEK
CARLSBERG EXPORT	59 SEK
KRONENBOURG	64 SEK
STAROPRAMEN	66 SEK
BROOKLYN LAGER	66 SEK
GUINNESS	66 SEK
BROOKLYN IPA	69 SEK
CARNEGIE KELLERBIER	75 SEK

<b>BOUTEILLE</b>	<b>33 CL</b>
CARLSBERG EXPORT	58 SEK
KRONENBOURG 1664 BLANC	59 SEK
CORONA	60 SEK
POM-POM POMEGRANATE BLONDE	69 SEK
THE CONDUCTOR IPA	72 SEK
PRIPPS BLÅ LÄTTÖL	30 SEK
CARLSBERG NON ALCOHOLIC	40 SEK

	<b>50 CL</b>
ERIKSBERG	68 SEK
FULLER'S WILD RIVER PALE ALE	72 SEK
ERDINGER HEFE WEISSBIER	72 SEK
FULLER'S LONDON PRIDE	72 SEK
FULLER'S ESB	72 SEK
WHITSTABLE BAY ORGANIC ALE	75 SEK

	<b>75 CL</b>
ESTRELLA INEDIT	135 SEK

# CIDRES

	<b>33 CL</b>
SOMERSBY Päron	58 SEK
LA CIDRAIE	62 SEK
BACKYARD BREW APPLE CART Non Alcohol	45 SEK

# SNAPS

<b>STATIONENS SNAPS</b>	<b>SEK/CL</b>
Fråga oss gärna om månadens kryddning	20 SEK



# AVEC

COGNAC	SEK/CL
MARTELL VS	22 SEK
MARTELL VSOP	28 SEK
DELAMAIN "PALE AND DRY" XO	36 SEK
MARTELL CORDON BLEU	41 SEK
MARTELL XO	48 SEK
<b>MARC</b>	
LE VIEUX MARC DE CHATEAUNEUF DU PAPE	22 SEK
<b>ARMAGNAC</b>	
JANNEAU GRAND ARMAGNAC VSOP	22 SEK
<b>CALVADOS</b>	
BUSNEL VIEILLE RÉSERVE VSOP	22 SEK
BUSNEL HORS D'AGE 12 YEARS	28 SEK
COEUR DE LION HORS D'AGE	38 SEK
<b>GRAPPA</b>	
MASI SELEGO ALIGHIERI	26 SEK
ALLEGRIINI GRAPPA DI AMARONE	30 SEK
MAROLO GRAPPA DI BAROLO 9 ANNI	35 SEK
<b>TEQUILA</b>	
OLMECA ALTOS PLATA	24 SEK
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	40 SEK
<b>ROM</b>	
HAVANA 7 YEARS	22 SEK
APPELTON 12 YEARS	24 SEK
BACARDI 8 YEARS	24 SEK
PYRAT XO	26 SEK
PUSSEERS NAVY	28 SEK
HAVANA CLUB SELECCEION DE MAESTROS	30 SEK
<b>WHISKY/WHISKEY</b>	
BALLANTINES	20 SEK
JAMESON	20 SEK
JAMESON BLACK BARREL	24 SEK
AUCHENTOSHAN 12 YEARS	24 SEK
FOUR ROSES SINGLE BARREL	24 SEK
CRAGGANMORE 12 YEARS	26 SEK
HIGHLAND PARK 12 YEARS	26 SEK
THE MAC ALLAN 12 YEARS	27 SEK
ARBEG 10 YEARS	28 SEK
OBAN 14 YEARS	28 SEK
THE TYRCONNELL MADEIRA CASK 10 YEARS	28 SEK
LAGAVULIN 16 YEARS	30 SEK
ISLE OF JURA 21 YEARS	48 SEK

Prova gärna en fatlagrad gin till osten

SEK/CL  
BEEFEATER 32 SEK  
BURROUGH'S RESERVE

