



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.

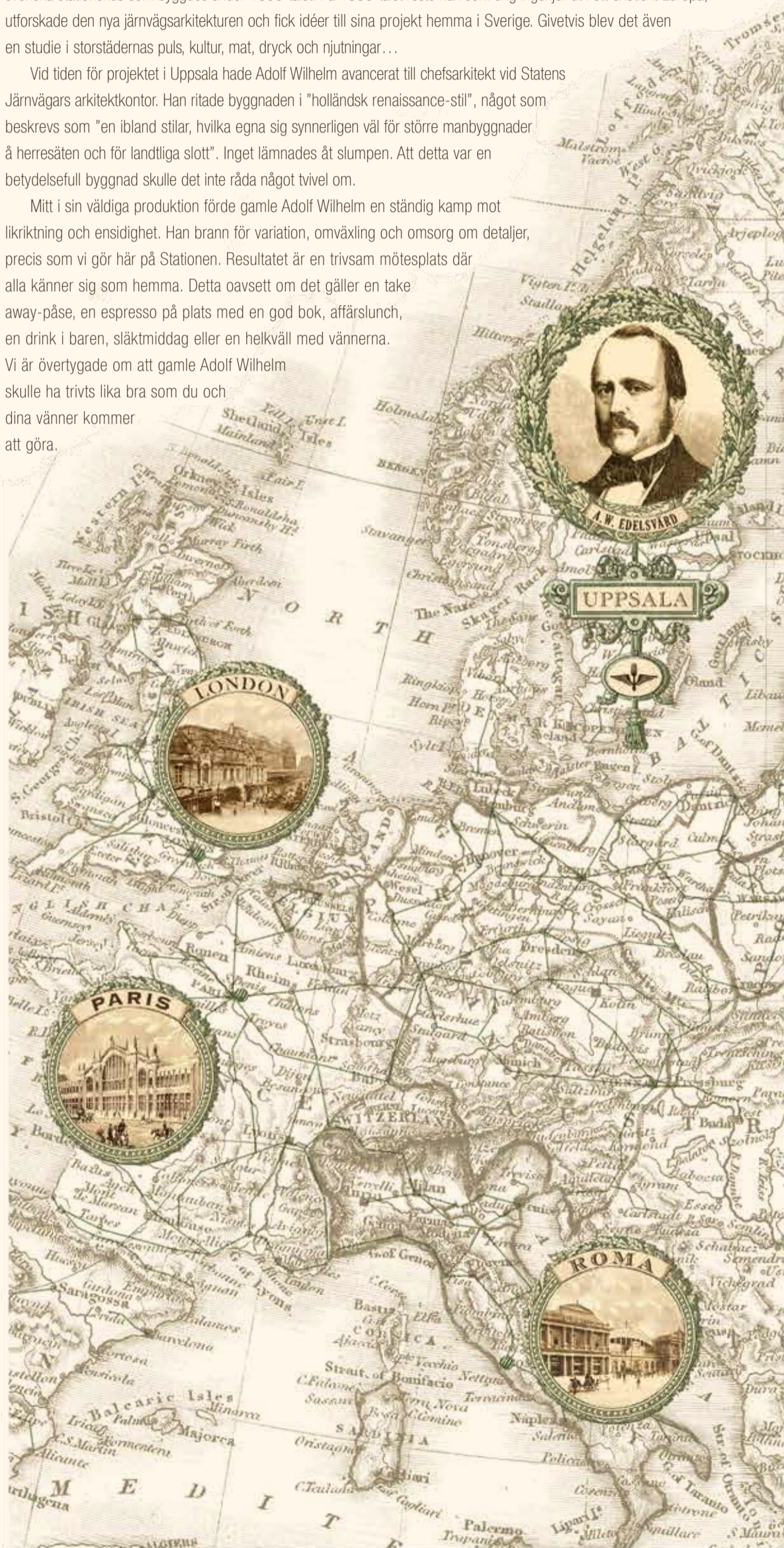
Det är i denna anrika byggnad som vi har skapat Stationen - ett brasserie med en smak av Paris, en bar med Londons puls och ett café med en doft av Rom. Tre europeiska klassiker med mat och dryck man älskar och som aldrig går ur tiden. Vår ambition är att fortsätta spela en central roll i staden och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



In addition to this menu we also serve "Weekly Business Lunch" Monday - Friday 11:30 - 14.00. The menu can be found on our website under "Aktuellt"



ENTRÉES

CHÈVRE CHAUD

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

LE TOAST SKAGEN

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

1/2 FISH & SEAFOOD STEW

croutons, rouille and parmesan **110 SEK**

BLEAK ROE TOAST

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

FRENCH TOAST

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

1/2 STEAK TARTARE

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

Afternoon Tea

Saturday and Sunday



12.00-16.00

219 SEK

with a glass of champagne

315 SEK

**1/2 GLASS OF WINE
42 SEK**

Fruits de mer

OYSTERS

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

LANGOUSTINE

garlic gratinated langoustine, aioli, grilled bread, lemon and dijon salad

1/2 dozen 199 SEK 1 dozen 299 SEK

LOBSTER THERMIDOR

lobster shell stuffed with parmesan and tarragon gratinated lobster, tomato salad and truffle mayonnaise
full served with french fries

HALF 199 SEK FULL 349 SEK

SALADS

FARMER'S SALAD

goat cheese, wheat berries, grilled vegetables, olives, walnuts, rocket salad and honey & dijon dressing
119 SEK

SHRIMP SALAD

hand peeled shrimps, avocado, egg, cauliflower, dijon vinaigrette, wheat berries, horseradish, and rouille **179 SEK**

CAESAR SALAD

chicken, parmesan, croutons, bacon, salad and caesar dressing **159 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**

STEAK TARTARE

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

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

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

PETIT AU FOUR PLATE 45 SEK

THREE KINDS OF CHEESE 155 SEK



**PETIT
AU
FOUR
35 SEK**
/piece