



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.

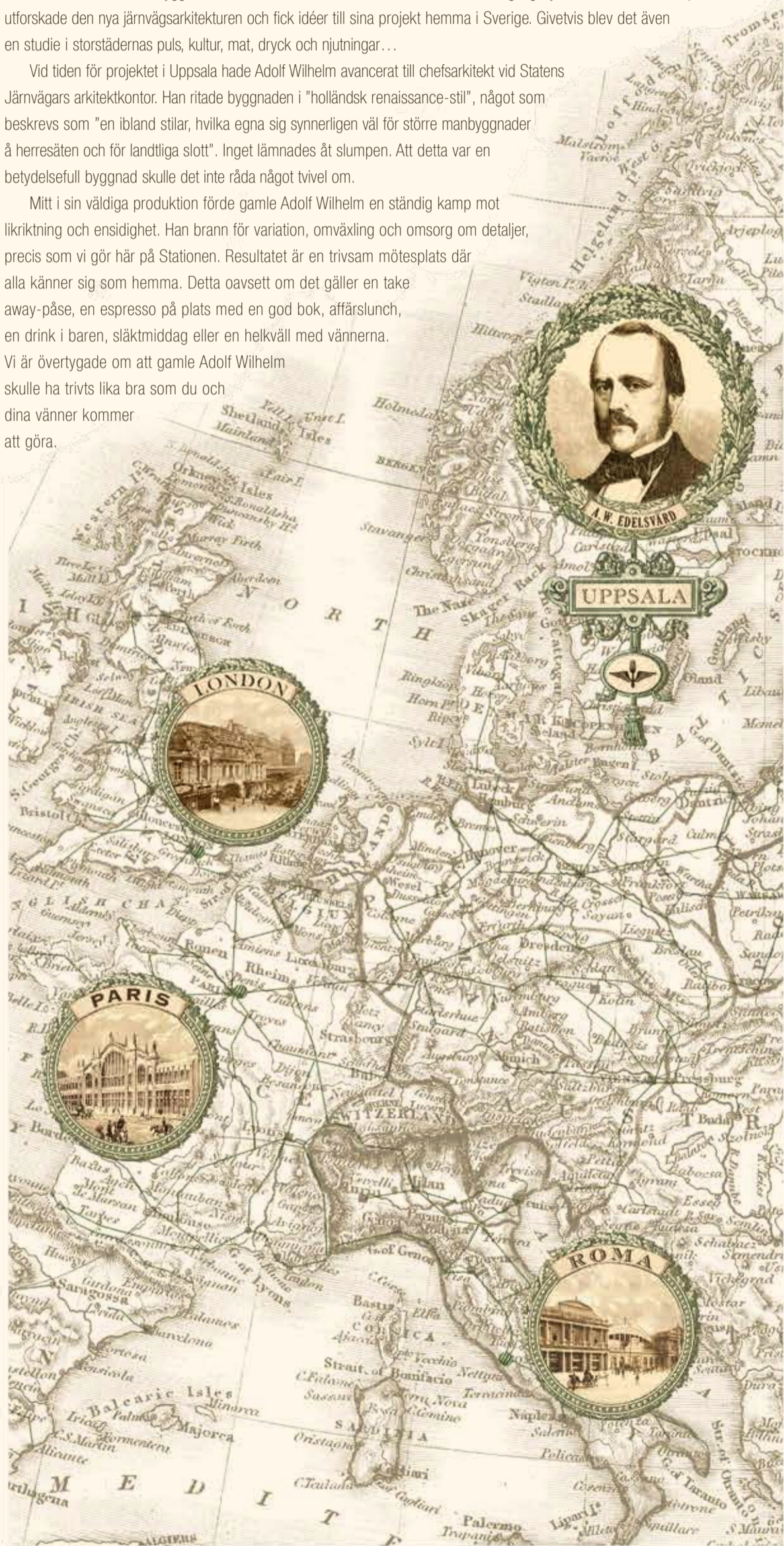
Det är i denna anrika byggnad som vi har skapat Stationen - ett brasserie med en smak av Paris, en bar med Londons puls och ett café med en doft av Rom. Tre europeiska klassiker med mat och dryck man älskar och som aldrig går ur tiden. Vår ambition är att fortsätta spela en central roll i staden och 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 - 2 p.m. The menu can be found on our website under "Aktuellt"



## 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/pc

### 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

## 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 STEAK TARTARE

capers, beetroots, red onion, egg yolk, horseradish and dijon

145 SEK

### 1/2 FISH & SEAFOOD STEW

croutons, rouille and parmesan

110 SEK

### BLEAK ROE TOAST

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

195 SEK

## Afternoon Tea

Saturday and Sunday



12.00-3 p.m.

219 SEK

with a glass of champagne

315 SEK

## SALADS

### CAESAR SALAD

chicken parmesan, croutons, bacon, salad and caesar dressing

159 SEK

### SHRIMP SALAD

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

179 SEK

### SALMON SALAD

blackened raw salmon, pickled tomatoes, green beans, avokado dressing, pistachio crisp and fried halloumi

175 SEK

## PLATS PRINCIPAUX

### 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

### ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

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

285 SEK

1/2 GLASS OF WINE

42 SEK

### 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

### HALLOUMI POT-AU-FEU

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

199 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

PETIT AU FOUR PLATE 45 SEK

THREE KINDS OF CHEESE 155 SEK

ICE CREAM  
&  
SORBET  
39 SEK  
/scoop

PETIT  
AU  
FOUR  
35 SEK  
/piece

KINDLY ADVISE US IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR ARE IN NEED OF SPECIAL DIETARY