



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.

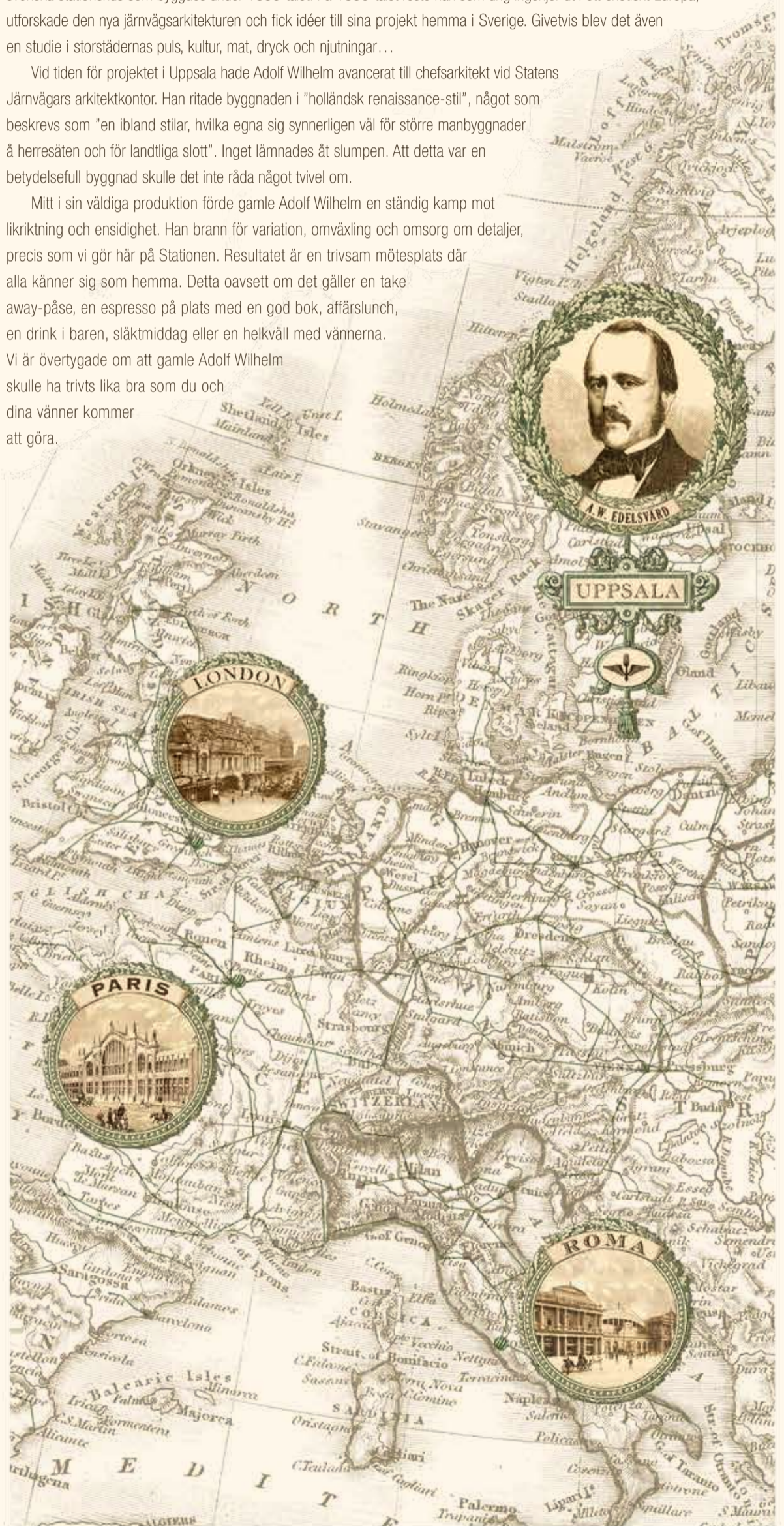
Det är i denna anrika byggnad som vi har skapat Stationen - ett brasserie med en smak av Paris, en bar med Londons puls och ett café med en doft av Rom. Tre europeiska klassiker med mat och dryck man älskar och som aldrig går ur tiden. Vår ambition är att fortsätta spela en central roll i staden och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

gratinerad getost, surdegbröd, röda och gula  
betor, honung, pistage och citron **110 SEK**

### LE TOAST SKAGEN

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

### 1/2 FISK- & SKALDJURSGRYTA

krutonger, rouille och parmesan **110 SEK**

### LÖJROMSTOAST

Kalixjörom, smörstekt toast, crème fraîche,  
rödlök och citron **220 SEK**

### FATTIG RIDDARE

levainbröd, parmesancreme med tryffel,  
sparris och lufttorkad skinka **105 SEK**

### 1/2 RÅBIFF

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

## Afternoon Tea



Lördag & Söndag

12.00-16.00

**219 SEK**

med ett glas  
champagne

**315 SEK**

# PLATS PRINCIPAUX

### CONFITERAD PORTABELLO

vegansk ost, tomatsky, pistage, friterade kikärter,  
tomatsallad och pommes frites  
**220 SEK**

### 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*

1/2 GLAS VIN

**42 SEK**

## Les Desserts

**GLASS & SORBET** pistageglass, tobleroneglass, rom-russinglass,  
vaniljglass, körsbärssorbet, äpplesorbet, citronsorbet **39 SEK** /kula

### CRÈME BRÛLÉE

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

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

**GATEAU PARFAIT** pistageparfait, mandelkaka, inlagda jordgubbar, maräng,  
lavendel och hallonsorbet **105 SEK**

**TIRAMISU** körsbärssorbet, chokladjord och inlagda körsbär **105 SEK**

**PETIT AU FOUR ASSIETT** **45 SEK**

VID ALLERGI ELLER BEHOV AV SPECIALKOST, VÄNLIGEN FRÅGA OSS  
VID ALLERGI ELLER BEHOV AV SPECIALKOST, VÄNLIGEN FRÅGA OSS

## Fruits de mer

### OSTRON

rågbröd, smör, citron, sötsur gurka  
och schalottenlöksvinaigrette

**35 SEK**/st

### HUMMER THERMIDOR

parmesan- och dragongraterad  
hummerröra i sitt skal, tomatsallad  
och tryffelmajonnäs

*hel serveras med pommes frites*

HALV **199 SEK** HEL **349 SEK**

## SALADS

### BONDSALLAD

getost, matvete, oliver,

grillade grönsaker, valnötter, rucola samt  
honung- och dijondressing **119 SEK**

### RÄKSALLAD

handskalade räkor, avokado, blomkål,  
honung- och dijondressing, matvete,  
pepparrot, ägg och rouille **179 SEK**

### CAESARSALLAD

kyckling, parmesan, krutonger, bacon, sallad och  
caesardressing **159 SEK**

### PARISARE

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

### PARMESANPANERAD FLÄSKSCHNITZEL

grönsaker provençale, rucola, citronsmör  
och potatispuré med bacon  
**179 SEK**

### ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

tomatsallad med syrad lök och pepparrot,  
Café de Paris-smör och pommes frites  
**285 SEK**

**PETIT  
AU  
FOUR**  
**35 SEK**  
/st



# MOUSSEUX/CHAMPAGNE

	GLAS	1/1
<b>IL SELVATICO SPUMANTE</b> Veneto, Italy	79 SEK	365 SEK
<b>CRÉMANT DE BOURGOGNE PINOT NOIR</b> Cremant de Bourgogne, Caves de Bailly, France		440 SEK
<b>POL ROGER BRUT RÉSERVE</b> Champagne, France	119 SEK	695 SEK
<b>MAGNUM</b>		1450 SEK
<b>JEROBOAM 3L</b>		2450 SEK
<b>ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE</b> Champagne, France		750 SEK
<b>PIERRE PETERS BRUT CUVÉE DE RÉSERVE</b> Champagne, France		795 SEK
<b>PIERRE PETERS ROSÉ FOR ALBANE</b> Champagne, France		825 SEK
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT</b> Champagne, France		875 SEK
<b>PERRIER JOUET GRAND BRUT</b> Champagne, France		875 SEK
<b>LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER</b> Champagne, France		875 SEK
<b>POL ROGER BRUT VINTAGE 2009</b> Champagne, France		995 SEK
<b>LOUIS ROEDERER BRUT VINTAGE 2009</b> Champagne, France		1075 SEK
<b>PIERRE PETERS CUVÉE SPECIALE LES CHÉTILLONS 2007</b> Champagne, France		1200 SEK
<b>RUINART BLANC DE BLANC</b> Champagne, France		1295 SEK
<b>POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL 2004</b> Champagne, France		2100 SEK
<b>PERRIER JOUET BELLE ÉPOQUE 2008</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 2009</b> Champagne, France		2750 SEK

# LES VINS BLANCS

## FRANCE

<b>VIN DE VOYAGE</b>	85 SEK	340 SEK
<b>VIIGNIER VDP</b> Delas Frères, Rhône	88 SEK	350 SEK
<b>L'ESCARGOT SAUVIGNON BLANC</b> James Wine, Côtes de Gascogne	90 SEK	360 SEK
<b>CÔTES DU RHÔNE BLANC</b> Viognier/Roussanne/Marsanne, Guigal, Rhône		395 SEK
<b>RIESLING F.E TRIMBACH</b> Riesling, Alsace	99 SEK	395 SEK
<b>PICPOUL DE PINET</b> Moulin de Gassac, Languedoc	99 SEK	395 SEK
<b>PETIT CHABLIS, LA CHABLISIENNE</b> Chardonnay, Bourgogne	110 SEK	440 SEK
<b>PINOT GRIS RÉSERVE</b> Engel Fernand et Fils, Alsace EKO	113 SEK	450 SEK
<b>BOURGOGNE BLANC RÉSERVE</b> Chardonnay, Nuiton-Beauvoy, Bourgogne	119 SEK	475 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		550 SEK
<b>POUILLY FUMÉ CLOS JOANNE D'ORION</b> Sauvignon Blanc, Sancerre		575 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		625 SEK
<b>POUILLY FUISSÉ</b> Chardonnay, Louis Jadot, Bourgogne		650 SEK
<b>CHABLIS 1ER CRU "FORÊTS" 2014</b> Chardonnay, Domaine Louis Michel & Fils, Bourgogne		650 SEK
<b>MEURSAULT VILLAGE 2014</b> Chardonnay, Louis Jadot, Bourgogne		875 SEK
<b>CHABLIS GRAND CRU CHÂTEAU GRENOUILLE 2011</b> Chardonnay, La Chablisienne, Bourgogne		975 SEK
<b>CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT-CLOS DE LA CHAPELLE 2015</b> Chardonnay, Louis Jadot, Bourgogne		1195 SEK

## D'AUTRES PAYS

<b>CHATEAU STE MICHELLE CHARDONNAY</b> Columbia Valley, Washington State, USA		395 SEK
<b>DR L RIESLING BERNKASTELER KURFÜSTLAY SPÄTLESE</b> Mosel, Germany	105 SEK	420 SEK
<b>BOSSI FEDRIGOTTI PINOT GRIGIO</b> Masi, Trento, Italy		450 SEK
<b>PAZO BARRANTES ALBARIÑO</b> Rias Baixas, Spain		460 SEK
<b>TORRICELA</b> Chardonnay/Sauvignon Blanc, Tuscany, Italy	125 SEK	495 SEK
<b>WALNUT COLLECTABLES SAUVIGNON BLANC</b> Marlborough, New Zealand EKO		495 SEK

# LES VINS ROUGES

## FRANCE

<b>VIN DE VOYAGE</b>	85 SEK	340 SEK
<b>DELAS 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, Louis Jadot, Bourgogne	113 SEK	450 SEK
<b>CROZES-HERMITAGE LES LAUNES</b> Syrah, Delas, Rhône	113 SEK	450 SEK
<b>HAUTES CÔTES DE NUIT LE PRIEURÉ</b> Pinot Noir, Nuiton-Beaunoy, Bourgogne		495 SEK
<b>CHÂTEAU CHÊNE-VIEUX</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Saint-Émilion, Bordeaux	125 SEK	495 SEK
<b>CORNAS CHANTE-PERDRIX</b> Syrah, Delas, Rhône		595 SEK
<b>CHÂTEAU MONTUS</b> Tannat/Cabernet Sauvignon, Madiran		675 SEK
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> Cinsault/Counoise/Grenache/Mourvèdre, Chateau Mont-Redon, Rhône		675 SEK
<b>CHEMIN DE MOSCOU</b> Syrah, Domaine Gayda, Languedoc Roussillon		695 SEK
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2013</b> Grenache/Mourvèdre/Syrah, Guigal, Chateau d'Ampuis, Rhône		795 SEK
<b>MOREY-SAINT-DENIS 2011</b> Pinot Noir, Louis Jadot, Bourgogne		825 SEK
<b>GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU LES POISSENOTS 2012</b> Pinot Noir, Louis Jadot, Bourgogne		1195 SEK
<b>CÔTE ROTIE LA LANDONNE 2009</b> Syrah, Guigal, Côte Rotie		3990 SEK

## D'AUTRES PAYS

<b>VILLA WOLF</b> Pinot Noir, JL Wolf, Pfalz, Germany	108 SEK	430 SEK
<b>MARQUES DE MURRIETA RESERVA</b> Tempranillo/Graciano, Rioja, Spain	108 SEK	430 SEK
<b>CORTE GIARA RIPASSO VALPOLICELLA</b> Corvina/Rondinella/Molinara, Veneto, Italy	115 SEK	460 SEK
<b>ROCCA GUICCIARDA RISERVA</b> Sangiovese, Tuscany, Italy		465 SEK
<b>ZISOLA</b> Nero d'Avola, Marchesi Mazzei, Sicily, Italy	119 SEK	475 SEK
<b>PALAZZO DELLA TORRE</b> Corvina/Rondinella/Sangiovese, Allegrini, Veneto, Italy	125 SEK	495 SEK
<b>LA GROLA</b> Corvina/Oseleta, Allegrini, Veneto, Italy		550 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>BLACK STALLION</b> Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA	595 SEK
<b>BAROLO PATRES</b> Nebbiolo, Piemonte, Italy	675 SEK
<b>CORTE GIARA AMARONE</b> Corvina/Rondinella/Molinara, Allegrini, Veneto, Italy	695 SEK
<b>G.A.M SHIRAZ</b> Mitolo Wines, McLaren Vale, Australia	750 SEK
<b>COLLEDILÀ</b> Sangiovese, Baron Ricasoli, Tuscany, Italy	850 SEK
<b>SONDRAIA</b> Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc, Bolgheri, Italy	795 SEK
<b>ALLEGRI NI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2009</b> Corvina/Rondinella/Oseleta, Veneto, Italy	975 SEK
<b>SASSICAIA 2012</b> Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc, Tenuta San Guido, Tuscany, Italy	1695 SEK

## VIN ROSÉ

<b>MINUTY ROSÉ</b> Grenache/Cinsault/Tibouren, Côtes de Provence, France	90 SEK	360 SEK
<b>Magnum</b>		720 SEK
<b>PIERRE DESCHAMPS SANCERRE ROSÉ</b> Pinot Noir, Foucher Lebrun, Sancerre, France		465 SEK
<b>BY.OTT ROSÉ</b> Grenache, Cinsault, Syrah, Côtes de Provence, France		495 SEK

## SANS ALC00L

<b>RED, WHITE, ROSÉ</b>	GLAS 49 SEK	1/1 195 SEK
<b>SPARKLING</b>	49 SEK	249 SEK

## VINS DOUX/FORTIFIÉS

	GLAS 5 CL
<b>VECCHIOFLORIO MARSALA SUPRIORE</b> Italy	30 SEK
<b>TAYLOR'S LATE BOTTLED VINTAGE 2012</b> Portugal	50 SEK
<b>AMONTILLADO LOS ARCOS A SORTERA RÉSERVE</b> Spain	50 SEK
<b>RESERVE MOUTON CADET SAUTERNES</b> Bordeaux, France	60 SEK
<b>MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE</b> Rhône, France	70 SEK
<b>BEERENAU SLESE</b> Riesling, Weingut, Dr Loosen, Mosel, Germany	100 SEK

# LES BIÈRES

<b>PRESSION</b>	<b>40 CL</b>
CARLSBERG HOF EKO	59 SEK
CARLSBERG EXPORT	62 SEK
KRONENBOURG	68 SEK
STAROPRAMEN	68 SEK
GUINNESS	68 SEK
BROOKLYN LAGER	69 SEK
BROOKLYN IPA	72 SEK
CARNEGIE 100W	78 SEK

<b>BOUTEILLE</b>	<b>33 CL</b>
CARLSBERG EXPORT	59 SEK
KRONENBOURG 1664 BLANC	64 SEK
CORONA	64 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
ERDINGER HEFE WEISSBIER	72 SEK
FULLER'S LONDON PRIDE	72 SEK
FULLER'S ESB	75 SEK
WHITSTABLE BAY ORGANIC ALE	75 SEK
FULLER'S WILD RIVER PALE ALE	75 SEK

	<b>75 CL</b>
ESTRELLA INEDIT	145 SEK

# CIDRES

	<b>33 CL</b>
SOMERSBY	62 SEK
Päron	
LA CIDRAIE	65 SEK
BACKYARD BREW APPLE CART	45 SEK

# SNAPS

	<b>SEK / CL</b>
STATIONENS SNAPS	22 SEK
Fråga oss gärna om månadens blandning	
AALBORG JUBILEUM	22 SEK
BESKA DROPPAR	22 SEK
HERRGÅRDS AKVAVIT	22 SEK
SKÅNE AKVAVIT	22 SEK
O.P ANDERSON	22 SEK
HALLANDS FLÄDER	22 SEK
BOKMA GENEVER	22 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>	
CHÂTEAU DE JACQUES MARC DE BOURGOGNE EGRAPPÉ 1990	32 SEK
<b>ARMAGNAC</b>	
JANNEAU GRAND ARMAGNAC VSOP	22 SEK
<b>CALVADOS</b>	
BUSNEL VIEILLE RÉSERVE VSOP	22 SEK
BOULARD XO	28 SEK
COEUR DE LION HORS D'AGE	42 SEK
<b>GRAPPA</b>	
MASI SELEGO ALIGHIERI	28 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>	
APPLETON 12 YEARS	24 SEK
BACARDI 8 YEARS	24 SEK
HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTROS	24 SEK
HAVANA 7 YEARS	26 SEK
PYRAT XO	26 SEK
PUSERS NAVY	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	26 SEK
CRAGGANMORE 12 YEARS	26 SEK
HIGHLAND PARK 12 YEARS	26 SEK
THE TYRCONNELL CHERRY CASK 10 YEARS	26 SEK
THE MACALLAN 12 YEARS	27 SEK
ARDBEG 10 YEARS	28 SEK
OBAN 14 YEARS	30 SEK
LAGAVULIN 16 YEARS	32 SEK
ISLE OF JURA 21 YEARS	48 SEK

Prova gärna en fatlagrad gin till osten

SEK/CL  
BEEFEATER 32 SEK  
BURROUGH'S RESERVE

