



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.

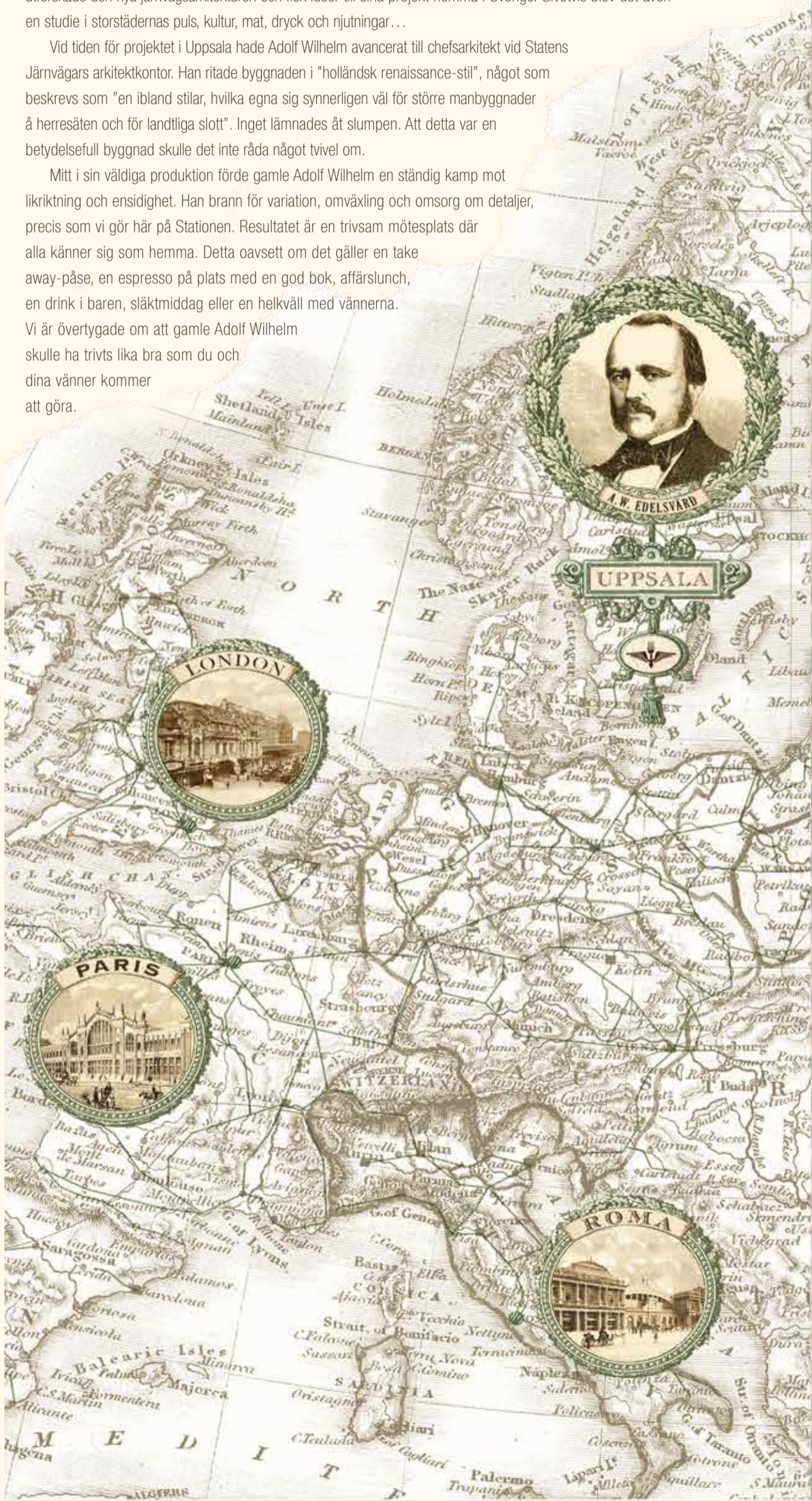
Det är i denna anrika byggnad som vi har skapat Stationen - ett brasserie med en smak av Paris, en bar med Londons puls och ett café med en doft av Rom. Tre europeiska klassiker med mat och dryck man älskar och som aldrig går ur tiden. Vår ambition är att fortsätta spela en central roll i staden och 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 sourdough bread, tomatoes, balsamic vinegar, spinach and pine nuts **110 SEK**

## MUSHROOM TOAST

toasted brioche, cream fried mushrooms, parmesan and truffle vinaigrette **110 SEK**

## 1/2 FISH & SEAFOOD STEW

croutons, rouille, cream and parmesan **125 SEK**

## LE TOAST SKAGEN

shrimp, mayonnaise, dill, lemon, rainbow trout roe, onion and horseradish

HALF **110 SEK** FULL **179 SEK**

## LOBSTER BISQUE

hand peeled shrimp, carrot, dill, toasted brioche and saffron mayonnaise **135 SEK**

## BLEAK ROE TOAST

Kalix bleak roe, butter fried toast, smetana, red onion and lemon **255 SEK**

## 1/2 STEAK TARTAR

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

## BEETROOT TARTAR

pickled onion, crispy capers, basil, horseradish and avocado **120 SEK**

## Afternoon Tea



Saturday & Sunday  
12.00-16.00

**219 SEK**/p.p.  
with a glass of  
champagne  
**339 SEK**

# PLATS PRINCIPAUX

## CELERY FRITES

fried celery patty, pickled celery, tomato salad, tomato gravy, chickpea aioli and french fries

**220 SEK**

## ELK MEATBALLS

pepper sauce, pickled cucumber, cognac sugared lingonberries, savoy cabbage and almond potato purée

**179 SEK**

## FISH & SEAFOOD STEW

croutons, rouille, cream and parmesan

HALF **125 SEK** FULL **199 SEK**

with a glass of white wine **278 SEK**

## STEAK TARTAR

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

HALF **145 SEK** FULL **199 SEK**

full is served with green salad and french fries

## SEARED SALMON

"sauce béarnaise" with browned butter, cured tomatoes, fennel and potato croquettes with Västerbotten's cheese

**199 SEK**

## SOURDOUGH BREADED PORK CUTLET

french herb butter, vegetables provençale, lemon, crispy capers and french fries

**179 SEK**

## ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

tomato, café de Paris butter and french fries

**295 SEK**

## PARISARE

beef burger, brioche, "sauce béarnaise", fried egg, spinach, tomato, dijon dressing, deep fried onion and french fries

**169 SEK**

## BEEF TENDERLOIN PROVENÇALE

fried beef tenderloin, bacon wrapped haricot verts, dried tomatoes, french herb butter and raw fried potatoes

served to a minimum of two persons

**299 SEK**/person

## SUPLÉMENTS ET ACCOMPAGNEMENTS

CAFÉ DE PARIS-BUTTER	<b>20 SEK</b>
"SAUCE BÉARNAISE"	<b>20 SEK</b>
TOMATO & ONION SALAD	<b>30 SEK</b>
GREEN SALAD with dijon vinaigrette	<b>30 SEK</b>
FRENCH FRIES	<b>30 SEK</b>
ROASTED BEETS	<b>35 SEK</b>

## PEPPER STEAK

cognac flambéed beef tournedos with pepper sauce, "légumes de luxe" and french fries

**350 SEK**

## Les Desserts

### ICE CREAM & SORBET

pistachio ice cream, toberone ice cream, rum-raisin ice cream, vanilla ice cream, cherry sorbet, raspberry 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**

GATEAU MAZARIN cinnamon fried apples, mazarin filling, pistachio ice cream and salty caramel sauce **105 SEK**



**PETIT FOUR**  
**35 SEK**  
/piece