



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.

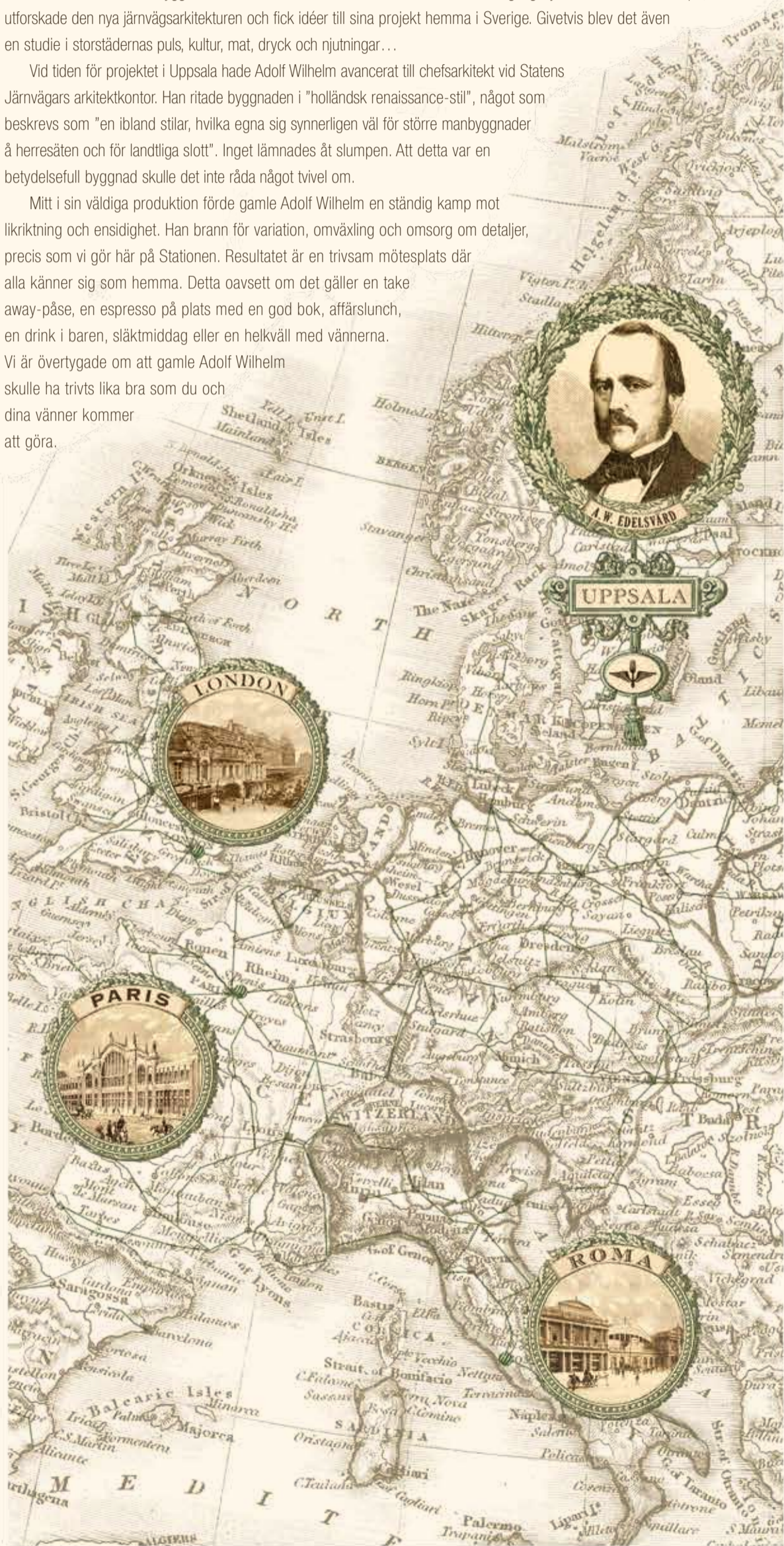
Det är i denna anrika byggnad som vi har skapat Stationen - ett brasserie med en smak av Paris, en bar med Londons puls och ett café med en doft av Rom. Tre europeiska klassiker med mat och dryck man älskar och som aldrig går ur tiden. Vår ambition är att fortsätta spela en central roll i staden och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





ENTRÉES

CHÈVRE CHAUD

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

110 SEK

LE TOAST SKAGEN

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

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

1/2 FISH & SEAFOOD STEW

croutons, rouille, cream and parmesan

125 SEK

BLEAK ROE TOAST

Kalix bleak roe, fried toast, smetana, red onion and lemon

255 SEK

1/2 STEAK TARTAR

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

145 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 shrimp, avocado, egg, cauliflower, dijon vinaigrette, wheat berries, horseradish, onion and rouille

179 SEK

CAESAR SALAD

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

159 SEK

Afternoon Tea

Saturday and Sunday

12.00-16.00

219 SEK

with a glass of champagne

339 SEK



OYSTERS

lemon, sweet & sour cucumber and shallot vinaigrette

35 SEK/pc

1/2 GLASS OF WINE
42 SEK

PLATS PRINCIPAUX

PORTABELLO CONFIT

vegan cheese, tomato gravy, pistachio, deep fried chickpeas, tomato salad and french fries

220 SEK

FISH & SEAFOOD STEW

croutons, rouille cream and parmesan

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

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

SEARED SALMON

"sauce hollandaise", herb fried mushrooms, trout roe, broad beans and dill seasoned hasselback potatoes

199 SEK

STEAK TARTAR

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

295 SEK

Les Desserts

ICE CREAM & SORBET

pistachio ice cream, toblerone 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 mazarin pie with blueberries and cookie crumble served with pistachio ice cream **105 SEK**

TIRAMISU cherry sorbet, chocolate soil and pickled cherries **105 SEK**

THREE KINDS OF CHEESE **155 SEK**



PETIT FOUR
35 SEK
/piece

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