



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.

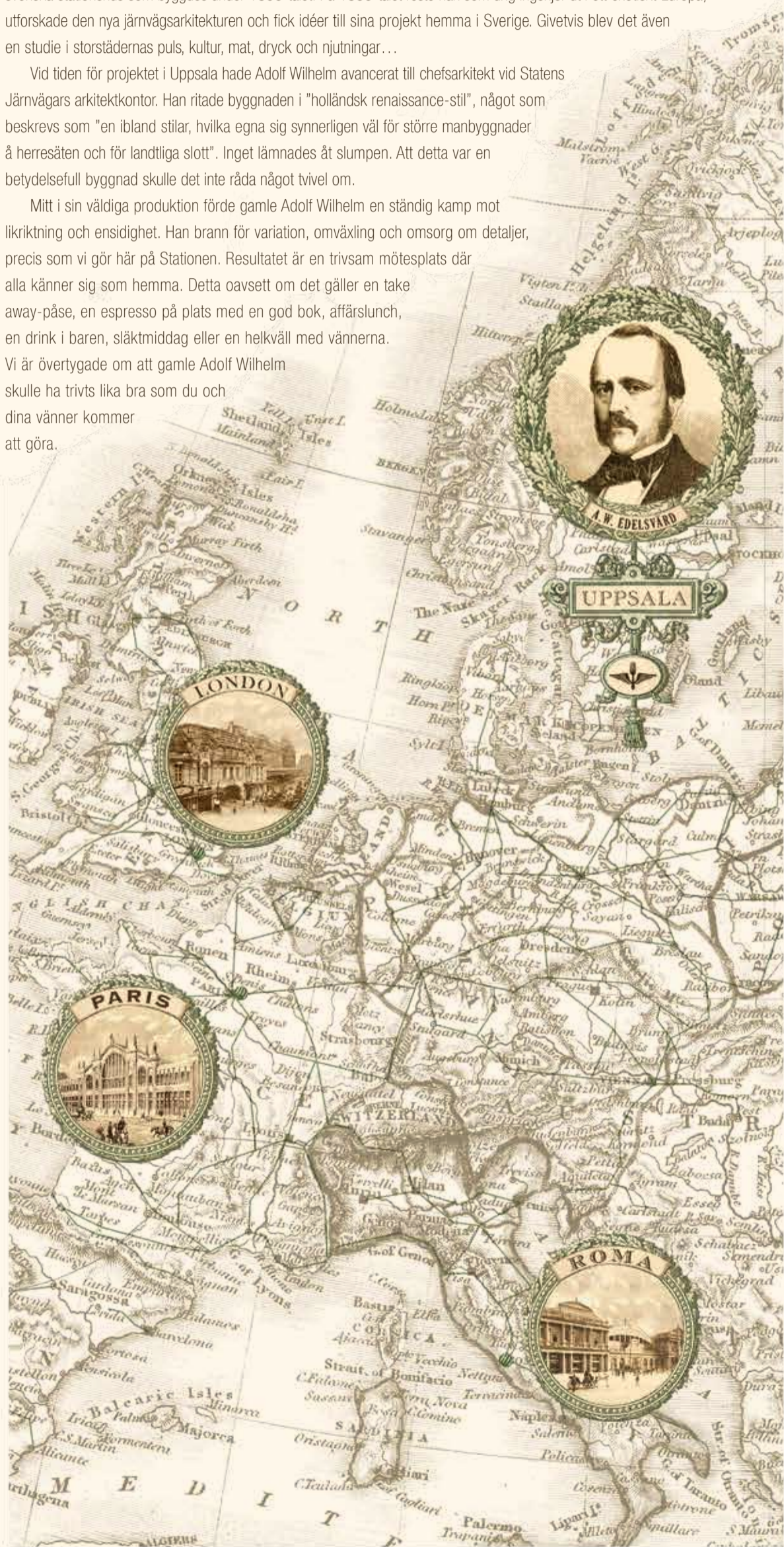
Det är i denna anrika byggnad som vi har skapat Stationen - ett brasserie med en smak av Paris, en bar med Londons puls och ett café med en doft av Rom. Tre europeiska klassiker med mat och dryck man älskar och som aldrig går ur tiden. Vår ambition är att fortsätta spela en central roll i staden och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

# 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 **199 SEK**

## CAESAR SALAD

chicken skewer, parmesan, croutons, pickled tomatoes,  
bacon, salad and caesar dressing **169 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

## CELERY FRITES

fried celery patty, pickled celery, tomato salad,  
tomato gravy, chickpea aioli 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 béarnaise" with browned butter, cured  
tomatoes, fennel and potato croquettes with  
Västerbottens's cheese

**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**

## SOURDOUGH BREADED PORK CUTLET

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

**179 SEK**

## ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

tomato salad, 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 strawberries, vanilla cookie crumbs and  
pistachio ice cream **105 SEK**

**CRÊPES SUZETTE** Grand Marnier-flambéed crêpes, orange, vanilla ice cream and  
lemon caramel

served to a minimum of two **105 SEK/person**

**THREE KINDS OF CHEESE 155 SEK**

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



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