



FEBRUARIMENY

Menyn serveras tisdag - fredag 11-14, lördag och söndag 11-15:30
STENUGNSBAKAT HANTVERKSBRÖD OCH VISPAT GRÄDÖSMÖR SERVERAS TILL MATEN.
VARJE VARDAG PRESENTERAS ETT DAGENS TIPS & EN SOPPA
Se även våra stenugnsbakade surdegspizzor på nästa sida...

INDISK DAAL 160

LINSGRYTA MED INDISKA SMAKER, BELUGALINSER FRÅN NORDISK RÅVARA
PAPADAM, CARROT SAMBOL SAMT JASMINRIS
Stråket, lager, galopp 30cl 70kr

CAESARSALLAD 195

CAESARDESSAD ROMANSALLAD MED BACON, VIKINGFÅGEL
KRUTONGER SAMT REGGIANO PARMIGIANO
Pellerin, Pinot Noir 1gl 140kr

MOFFAMACKA 195

SMÖRSTEKT LEVAIN ÖRTSTEKT KALVSTEK, TONNATODRESSING, RAWSTALLAD
SAMT FRITERAD KAPRIS
Plüer, Riesling 1gl 140kr

BRATWURST 170

BRATWURST (FLÄSK & KALV) MED SURKÅL, SENAP, POTATISPURÈ
SAMT FRITERAD LÖK
I'ts a bird, west coast IPA, galopp 30cl 90kr

TOMATRISOTTO 175

SEMIBAKAD, SOLTORKAD SAMT BULJONG AV TOMAT.
SMÖR, THIESEOST, FÅROST SAMT NOCCARELLAOLIVER
Umani Ronchi, Trebbiano, 1gl 100kr

HEMTRILLADE KÖTTBULLAR 180

NATURBETESFÄRS 70%, NIBBLE GÅRDSGRIS 30%, POTATIS, GRÄDDSÅS
PRESSGURKA, RÅRÖRDA LINGON
Mouton Cadet, Rotschild, Bordeaux, 1gl 160kr

Fortsättning på nästa sida...

PAD THAI
RISNUDLAR, ÄGG, MOROT, PURJOLÖK, TAMARIND
FÄRSK CHILI, KORIANDER, CITRON, ROSTADE JORDNÖTTER
Välj mellan
EKO-TOFU 155
VIKINGFÅGEL 195
WANNAMEIRÄKA 205

INTE SÅ HUNGRIGMACKAN 85
SMÖRSTÉKT LEVAIN, SOLTORKAD TOMAT, FÄRSKOST & VITLÖK
Mouton Cadet, Rotschild, Bordeaux, 1gl 160kr

STENUGNSBAKADE SURDEGSPIZZOR

KALLJÄST SURDEG MED RIVEN KOKT POTATIS, GER UNIK TEXTUR!
VI GÖR PIZZOR PÅ TOMAT & BIANCOBOTTEN

TOMATBOTTEN
TOMAT, GULLÖK, OREGANO, CHILI, LAGRAD OST FRÅN THISE MEJERI
Alla pizzor toppas med gröna blad, picklad rödlök & örtolja

CHARK 160
NIBBLE CHARK, HEBERLEINS GRÖNPEPPARSALAMI
PICKLADE SENAPSFRÖN, RÖKT MOROT

GRÖNSAK 155
EKO-GRÖNT EFTER SÄSONG, TOFU, RÖKT MOROT
SALTROSTADE FRÖN, ÖRTOLJA

TOMAT 130
LAGRAD OST FRÅN THISE MEJERI, ÖRTOLJA

BIANCOBOTTEN
CRÈME FRAICHE, LAGRAD OST FRÅN THISE MEJERI
Alla pizzor toppas med gröna blad, picklad rödlök & örtolja

BRE HOT 175
VÄDDÖS SVAR PÅ NDUJA
POTATIS, LÖK, SALAMI, RÖKT MOROT

RÖDBETA & FÅROST 150
RÖDBETA, FÅROST, RÖKT RÖDBETA, FRÖPESTO, PICKLAD RÖDLÖK

SKAGEN 195
SKAGENRÖRA PÅ HANDSKLADE MSC-MÄRKTA RÄKOR & NIBBLE CHARK

WANNAMEI 180
ASC-MÄRKTA WANNAMEIRÄKOR, TOMAT, VITLÖK, FÄRSK CHILI

** Vi reserverar oss för eventuella förändringar av rätter och priser
beroende på tillgång hos våra samarbetspartners.*



27 MARS

SKREIMIDDAG

TEMPURA PÅ KIND & TUNGA
BRÄNNVINSJELLY, DANSK REMOULAD & FÄNKÅL

FULLMÅNEOST, SARDELL, KNÄCKEBRÖD, APRIKOS

SKREIRYGG / SOTAD & RIMMAD / MED POTATISBLANQUETT
PICKLAD MOROTSBRUNOISE, BREHOTKOKTA BELUGALINSER
BACON, KÅL SAMT PEPPARROT

JORDGUBBSCONSUMMÈ
DUBBELBAKAD CHOKLADKAKA, VIT CHOKLADCREME
KARDEMUMMAKRUTONGER
VANILJMARINERADE BETOR

495kr

Vinpaket 495kr

Begränsat antal platser

Denna middag kommer tyvärr inte att kunna serveras vegetarisk eller som laktosfri

BOKA BORD



FESTMIDDAG

PÅ LANDET MITT I STAN

OAVSETT OM NI HAR NÅGOT ATT FIRA, HAR ARBETSMIDDAG ELLER EN KVÄLL MED GÄNGET SÅ
SÅ SER VI TILL ATT NI FÅR GOD MAT & DRYCK I EN AVSLAPPNAD MILJÖ
Du väljer vad hela sällskapet skall bjudas på. Menyn förbokas för minimum 25 gäster.

Förrätt

CREME NINON
STENUGNSBAKAT BRÖD & VISPAT SMÖR FRÅN GRÄDÖ MEJERI

SKAGEN PÅ MSC-MÄRKTA RÄKOR
SMÖRSTEKT LEVAIN FRÅN VÅRT HANTVERKSBAGERI
ÖRTOLJA

Varmrätt

ÖRTVELOUTE, VIKINGFÅGEL, SELLERIPURÉ
SVARVAD SALLAD, SAMT KRISP PÅ KYCKLINGSKINN

VIT FISKFILE, VITVINSSÅS
DILLSLUNGAD FÄRSKPOTATIS, SALLAD JULIENNE

CONFITERAD RÖDBETA, RÖKT RÖDBETA, FETAOST
NORDISK RÅVARA-GOTLANDSLINS, ROSTADE VALNÖTTER
HONUNGSVINEGRETTE, RAWSTALLAD

Dessert

CREME BRULÉ
PASSIONSFUKTS SORBET

DUBBELBAKAD CHOKLADKAKA
MED GRÄDDE & BÄRKOMPOTT

Dryckespaket

2 gl EKOVIN ELLER HANTVERKSÖL
BRYGGKAFFE & TE

Meny ink dryckespaket 1000kr

*Köket tar naturligtvis hänsyn till föranmälda kostavvikelser.
Vi reserverar oss för eventuella förändringar av rätter
beroende på tillgång hos våra samarbetspartners*



28 FEBRUARI & 20 MARS
PARKENS 4 ÅRSTIDER - vinter
FÖREDRAG & MIDDAG
MED HENRIK EKMAN

SKAGEN PÅ MSC-MÄRKTA RÄKOR
SMÖRSTEKT LEVAIN FRÅN VÅRT HANTVERKSBAGERI
ÖRTOLJA

Plüer, Riesling 140kr/gl

BOURGUIGNON PÅ RÅDJUR
FRÅN KUNGLIGA NATIONALSTADSPARKEN
POTATISPURÈ & RÖKT MOROT MED SMAK AV TRYFFEL

Tour Calon, Bourdeaux 180kr/gl

CHOKLAD, HAVTORN & GRÄDDE

FÖREDRAG & MIDDAG

Endast förbokning. Begränsat antal platser

595kr

Dryck tillkommer



VÅRMENY 2024

PÅ LANDET MITT I STAN

FÖR TILLFÄLLET DÅ NI HAR NÅGONTING ATT FIRA
ELLER FÖR DIG SOM BARA GILLAR MAT I VÅR SMAK!

*Menyn förbokas för minimum 25 gäster.
Du väljer vad hela sällskapet skall bjudas på.
Priser Ex/Ink moms*

Fördrink

CAVA	96/120
CHAMPAGNE VINCENT CHARLOT biodynamisk	200/250
APEROL SPRITZ	112/140
ROSESANGRIA MED JORDGUBBAR, RABARBER OCH LIME	112/140
HALLON, LIMOCELLO, CAVA OCH MYNTA	116/145
MOJITO	120/150

Förtugg eller snack under kvällen

Salt, enkelt & gott i baren eller vid bordet

VALENCIA MANDLAR	40/45
MARINERADE OLIVER	40/45
CHIPS	27/30
JORDGUBBAR OCH GRÄDDE <i>bara i säsong</i>	49/55
ARANCINI VEGETARISK	49/55
OST PETIT CHOUX	45/50
CROISSANTSNURRA	40/45
KANAPEE MED GUBBRÖRA	54/60

Förrätt

Serveras med passande stenugnsbakat bröd från vårt hantverksbageri och vispat smör från Grådö Mejeri

JORDÄRTSKOCKSSOPPA – VARIATION PÅ SKOCKA	125/140
CARPACCIO PÅ BETOR, FETAOST & KAPRIS X2 120/135	
S.O.S SMÖR THISEOST SILL, SURDEGSKNÄCKE	120/135
Serveras som sharing CHARK FRÅN SVENSKA GÅRDAR, THISEOST & GODA TILLBEHÖR	175/195
Serveras som sharing SKAGENRÖRA PÅ SMÖRSTEKT LEVAIN MED RAMSLÖKSOLJA	165/185
HANDSKALADE MSC-MÄRKTA RÄKOR SKAGENRÖRA PÅ SMÖRSTEKT LEVAIN MED LÖJROM	DAGSPRIS
HANDSKALADE MSC-MÄRKTA RÄKOR	

Varmrätt

SAVOYKÅLSLINDAD SVENSK KALVRYGG, SALVIASKY POTATISTORTILLIA OCH GRÖN KRISPIG SALLAD <i>Kan serveras som sharing</i>	320/355
VARIATION PÅ MOROT MED INGEFÄRSKRÈME GRÖNA BLAD SAMT GRILLD SVENSK "HALLOUMI"	185/205
SKALDJURSRISOTTO SAMT CITRONSKUM LÄTTRÖKT RIMMAD BAKAD REGNBÅGE	245/275
ÖRTVELOUTE, VIKINGFÅGEL, SELLERIPURÈ SVARVAD SALLAD, SAMT KRISP PÅ KYCKLINGSKINN <i>Kan serveras som sharing</i>	240/265
HEMTRILLADE KÖTTBULLAR 70% NATURBETESFÄRS UPPLAND 30% NIBBLE GÅRDSGRIS POTATISPURE GRÄDDSÅS RÅRÖRDA LINGON PRESSGURKA	185/205

Dessert

KARDEMUMMASTUBBE LÄTTVISPAD GRÄDDE, BÄRKOMPOTT	95/105
RABARBERPAJ MED CRUMBLE, PICKLAD SALLAD & KOKOSCREME	105/115
DUBBELBAKAD KLADDKAKA FRUKT & MYNTASALLAD, VANILJCRÈME SAMT HALLONMARÄNG	115/125
KVÄLLENS OSTAR & FINESSERNAS MARMELOD ETT URVAL AV DET GODA FRÅN VÅRT EGET BAGERI <i>Serveras som sharing</i>	155/175



STUDENTGRILL

PÅ LANDET MITT I STAN

FIRA DIN STUDENT HOS OSS, BJUD NÄRA OCH KÄRA
PÅ EN AVSLAPPNAD MOTTAGNING I DET GRÖNA PÅ LANDET MITT I STAN.

*Du väljer vad hela sällskapet skall bjudas på.
Menyn förbokas för minimum 40 gäster.*

*Grillbuffé i eftermiddagssolen. Här bjuds det på klassiska smaker, något för alla.
Beroende på väder så grillar och dukar vi upp buffén i trädgården eller inne i
restaurangen. Ni väljer om ni vill bjudas på dryck eller om gästerna handlar
själva i baren. Firandet avslutas med kaffe & sött*

FLÄSKKARRE FRÅN NIBBLEGÅRD*
KORVAR FRÅN SMÅSKALIGA KORVSTOPPARE
GRILLOST (v)

POTATISSALLAD PÅ FRANSKT VIS MED KAPRIS, PURJO & SENAPSVINÄGRETT (v)
PASTASALLAD MED ITALIENSKA SMAKER & SOLTORKAD TOMAT (v)
TOMAT, RÖDLÖK, OLIVER & OREGANOVINÄGRETT (v)
CEASARDRESSAD GRÖNSALLAD
BBQSÅS & CHILIMAJJO
STENUGNSBAKAT SURDEGSBRÖD (v), HOUMMUS (v) & VISPAT GRÅDÖSMÖR
(V) = vegan

BRYGGKAFFE & LITEN CHOKLADBAKELSE FRÅN VÅRT EGET BAGERI

PRIS PER PERSON	500
* Kan bytas ut mot	
TVÅ SORTERS VEGETARISKA SPETT	525
SVENSK FÅGEL	625
SVENSKT LAMM	675
HÄNGMÖRAD ENTRECOTE	675

Möjlighet till att köpa till drycker i baren med barbiljetter finns á 100kr. 1gl vin eller hantverksöl.

Buffén är uppmärkt med allergener så att alla med kostavvikelser kan navigera på buffén.

14 dagar innan spikar vi antalet gäster. Avbokning senare debiteras 100% av ordervärdet.

*Vill du veta om vi har ledigt på Er speciella dag? Skicka ett mejl till storaskuggan@carolaseko.se VARMT
VÄLKOMNA TILL OSS Landet mitt i stan!*

PÅ GÅNG....

SPORTLOVET *KÄPPHÄSTSPECIAL*

Vi sätter upp en pysselverkstad, hinderbana i trädgården och massor av annat kul. Ta med dina barn eller barnbarn och kom in i vår käpphästvärld!

28/2 FÖREDRAG & MIDDAG

Vinter i Nationalstadsparken, ett föredrag med Henrik Ekman. Journalisten & fotografen som porträtterar parken under 1 år. Kom och lyssna till Henrik och avsluta med middag. Föredrag + 3-rätters middag 595kr Endast förbokning.

20/3 FÖREDRAG & MIDDAG

Vinter i Nationalstadsparken, ett föredrag med Henrik Ekman. Journalisten & fotografen som porträtterar parken under 1 år. Kom och lyssna till Henrik och avsluta med middag. Föredrag + 3-rätters middag 595kr Endast förbokning.

27/3 SKREMIDDAG

4-Rätters middag med fiskarnas fisk!. Köksmästaren Daniel från Bästkusten och Carola den dryckes-tökiga kommer att ta hand om er under kvällen! 495kr Endast förbokning.

PÅSK

Vi hittar på något extra såklart...mer info kommer....
Följ oss på Insta och håll utkik på vår hemsida.





BRÖLLOP

FESTERNAS FEST PÅ LANDET MITT I STAN

Hos oss få ni den lantliga festen kantad av lyx. Vår styrka ligger i att vi är flexibla och lyhörda och tillsammans med er tar vi fram hur kvällen ska se ut. Bjud Era vänner på en oförglömlig kväll. Här finns alla möjligheter!

BRÖLLOPSMENY

*Starta kvällen med fördrink på terrassen i eftermiddagssolen med
CAVA & 3 SORTERS TILLTUGG
Ni bestämmer om ni vill bjuda på något annat i glasen*

När det skålats och alla gäster börjar känna sig som hemma är det dags att avnjuta middagen inne i Stora Matsalen. Här dukar vi med vitt linne och vårt finaste porslin och plockar blommor som växer vilt i säsong. Hur borden är plaserade kommer vi överens om och vi ser till att ni får en bordskarta att utgå ifrån när ni gör placeringen. Menyn tar vi fram tillsammans med Er utifrån Era favoritråvaror.

FÖRRÄTT
1gl vin eller öl

VARMRÄTT
1gl vin eller öl med påfyllning

DESSERT
1gl dessertvin

HAUGAARD BRYGGKAFFE
Möjlighet till att köpa till avec

Under middagen har vi nära samarbete med er toastmaste/madame och kordinerar så att tal och mat klaffar. Efter middagen gör vi ordning för dans och festen kan dra igång på riktigt. I baren finns drinkar, ekoviner och hantverksöl på kran från mindre bryggerier. Ni bestämmer hur mycket ni vill bjuda på.

*Allt som hör en riktigt bra bröllopsfest till fixar vi.
garderob, presentbord, menykort,, festfint, dukning, och till sist städning.
Vi tar emot DJ, musikerna, tänder grillen när det är dags för vickning mm.
Hos oss kan festen hålla på till 01.00 och kuvertpriset brukar landa på ca 2000kr per person
med allt. Det handlar såklart om vad ni har för favoritråvaror och vad ni vill lägga till.
Men vi hjälper Er att hålla den budget ni har satt.*

Vi ser fram emot att få planera tillsammans med Er!

Nedan lite allmän info om hur bokning hos oss brukar gå till.

FORTSATT PLANERING

Det är mycket att tänka på inför ett bröllop och vi hjälper er gärna.
Vid 2 unika tillfällen bjuder vi på planeringstiden där vi går igenom mat och dryck.
Ordinarie timarvode för planering 800kr/h

BOKNING

För bokningsbekräftelse behöver vi namn, adress, personnummer samt kontaktuppgifter till dig som ska betala kalaset. När bekräftelsen är klar signeras den och skickas tillbaka till oss.

FÖRSKOTTSAKTURA 1

När vi känner Er säkra på att det är hos oss ni vill håla Er fest. Sker en förskottsbetalning på 10.000kr för att hålla datumet för Er. Vid avbokning senare än 3 månader innan återbetalas summan ej.

FÖRSKOTTSAKTURA 2

En månad innan planerat datum sker förskottsbetalning av 50% av ordervärdet. Detta för ett möjligt genomförande. Betalningsuppgifter framgår på orderbekräftelsen som skickas tillbaka signerad.
SLUTBETALNING Sker på faktura 10 dagar.

AVBOKNING

30 dagar innan planerat datum debiteras 50% av ordervärdet.
14 dagar innan planerat datum debiteras 100% av ordervärdet.

KONTAKTA OSS

Tveka inte att höra av dig om du har funderingar eller vill se om Ert datum är ledigt hos oss.
storaskuggans@carolaseko.se





3- RÄTTERS LUNCH PÅ LANDET MITT I STAN

*Du väljer vad hela sällskapet skall bjudas på.
Menyn förbokas för minimum 25 gäster.*

Förrätt

SKAGEN PÅ MSC-MÄRKTA RÄKOR
SMÖRSTEKT LEVAIN FRÅN VÅRT HANTVERKSBAGERI
ÖRTOLJA

Varmrätt, välj mellan

FISK FRÅN DEN ANSVARSFULLA FISKAREN
KÖTT FRÅN SVENSKA SMÅ GÅRDAR
GRÖNSAKER FRÅN DEN EKOLOGISKA BONDEN

Dessert

KARDEMUMMASTUBBE
LÄTTVISPAD GRÄDDE & BÄRKOMPOTT

Meny 495kr

*Köket tar naturligtvis hänsyn till föranmälda kostavvikelser.
Vi reserverar oss för eventuella förändringar av rätter
beroende på tillgång hos våra samarbetspartners*