



SOMMARMENY

*Menyn serveras tisdag - fredag 11-14, lördag - söndag 11-15:30
Se även våra stenugnsbakade surdegspizzor på nästa sida....*

CAESARSALLAD

ROMASALLAD, PARMEGGIANO REGGIANO,
SURDEGSKRUTONGER, QUINOA Nordisk Råvara

Välj mellan

VIKINGFÅGEL Munka Ljungby 195

ASC- MÄRKTA WANNAMEIRÄKA 205

Umani Ronchi, Trebbiano, 1gl 100kr

CONFITERAD & RÖKT RÖDBETA 185

GRÖNA BLAD, GOTLANDSLINS Nordisk råvara, FÅROST

SVENSK FLANKSTEK 245

FRANSK POTATISSALLAD, KAPRIS, RÄDISA, SNABBPICKLAD RAWSALLAD

HEMTRILLADE KÖTTBULLAR 195

NATURBETESFÄRS 70%, NIBBLE GÅRDSGRIS 30%, POTATIS, GRÄDDSÅS

PRESSGURKA, RÅRÖRDA LINGON

Mouton Cadet, Rotschild, Bordeaux, 1gl 160kr

PAD THAI

RISNUDLAR, ÄGG, MOROT, PURJOLÖK, TAMARIND

FÄRSK CHILI, KORIANDER, CITRON, ROSTADE JORDNÖTTER

Välj mellan

EKO-TOFU 155

VIKINGFÅGEL 195

WANNAMEIRÄKA 205

Plüger, Riesling 1gl 140kr

Fortsättning på nästa sida....

Beroende på tillgång kan rätterna ändras

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 SENAPSRÖN, 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.*

PÅ GÅNG....

HANTVERKSBAGERIET

Vi finns även i Norra Djurgårdsstaden, här kan du köpa många av de godsaker som vi serverar i restaurangen samt nygräddat hantverksbröd alla dagar i veckan. Välkommen till vårt fönster på Bobergsgatan 71, precis intill båthusparken.

MUSIK I PARKEN

ONSDAGSKVÄLLAR PÅ MATMEKKA

ETNOGRAFISKA MUSEET & STALLET

Välkommen till ljumma sommarkvällar under trädkronorna!

Under åtta onsdagskvällar i sommar anordnar Etnografiska museet i samarbete med Stallet Världens Musik fina spelningar i parken.

Upplev musik, hängmattor och fågelkvitter i kvällssolen.

Vår restaurang Matmekka brassar käk med smaker från Sri Lanka.

Konserten brjar 18:00 och är gratis, köket stänger 19:00



HÄLSA PÅ HOS NYA GRANNAR

Våra vänner i huset Swarovski Optik har äntligen öppnat upp sina dörrar för allmänheten. Nu kan Ni besöka deras nya fina Showroom i Norden. Vi kommer att hitta på mycket roligt tillsammans framöver. Håll Utkik!

JULBORD

Hör av dig om du vil boka platser till årets julbord.

Skicka mejl till storaskuggan@carolaseko.se

LÄS MER & FÖLJ

www.carolaseko.se

Insta @storaskuggan





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 GRÅDÖ MEJERI

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

Varmrätt

ÖRTVELOUTE, VIKINGFÅGEL, SELLERIPURÈ
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 BRULÈ
PASSIONSFRUKTS 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*



PARKENS 4 ÅRSTIDER *Vinter Vår Sommar Höst* **FOTOUTSTÄLLNING** **MED HENRIK EKMAN**

Henrik Ekman, svensk bilolog, vetenskapsjournalist, naturfotograf, filmare, författare och programledare. Känd som den trygga berättarrösten för djur- och naturfilmer på Sveriges Television.

Under ett års tid har han med hjälp av sin kamera dokumenterat den Kungliga Nationalstadsparkens djur och naturliv. Se bilder på parkens alla två och fyrbenta invånare i Haga, Bergshamra, och Ulriksdal.

Utställningen består av 4 hängningar om ett 30-tal fotografier både inne i restaurangen samt 3 stycken utomhusbilder ute i parken.

Just nu hänger -Vår och 19 Juni är det premiär för sommarbilderna.

Utställningen *PARKENS 4 ÅRSTIDER* pågår under hela 2024 och är ett samarbete mellan;

HENRIK EKMAN

SlightLight





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.

För de gäster som har kostavvikelser kommer köket att servera något gott!

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

Dessert

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



SOMMARGRILL

PÅ LANDET MITT I STAN

FIRA HOS OSS, BJUD NÄRA OCH KÄRA ELLER KOLLEGOR
PÅ EN AVSLAPPNAD GRILL 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 bjuda 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
BBQÅS & 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 kostavvikelse 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!*



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 terassen 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





JUL

PÅ LANDET MITT I STAN

Är ni många som vill komma, och ni vill vara säkra på att få plats
skicka då ett mejl till oss storaskuggan@carolaseko.se

Menyn ligger på skissbordet
Men det vi vet är att det kommer att bli gjort på riktigt, från grunden, med mycket grönsaker,
kryddad snaps, granris, halm och allt som hör tilli sammarbete med
leverantörer som har samma råvarufilosofi som oss - inga konstiga tillsatser.

Under adventshelgerna blir det eld och saffransbröd i trädgården vid grillen
Bokning av julbordet är just nu möjlig från 10 december.

Save the date och sen ser vi till att fira Midsommar först!