



SEPTEMBER MENY

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

BLOMKÅLSSALLAD 180

BLOMKÅLSCREME MED TRYFFEL, HELBAKAD BLOMKÅL
BELUGALINSER Nordisk råvara, PICKLAD RÖKÅL
Umani Ronchi, Trebbiano, 1gl 100kr

PANZEROTT 190

FÄRSK FYLLD PASTA MED KARL JOHANSVANP
KANTARELLSÅS, FRITERAD OSTRONSKIVLING & PARMEGGIANO REGGIANO

MOFFAMACKA 195

SMÖRSTEKT LEVAIN, POLENTACREME, SALSICCIA
SVENSK NDUJA, ROSTAD MAJS, INLAGD ZUCCHINI & RAWSTALLAD

HEMTRILLADE KÖTTBULLAR 195

NATURBETESFÄRS 70%, NIBBLE GÅRDSGRIS 30%, POTATIS, GRÄDDSÅS
PRESSGURKA, RÅRÖRDA LINGON
Mouton Cadet, Rothschild, 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 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.*

PÅ GÅNG.... PARKENS 4 ÅRSTIDER UTSTÄLLNING & TÄVLING

Missa inte utställningen Parkens 4 Årstider av Henrik Ekman som hänger i restaurangen här på Stora Skuggans Vårdhsus. Samtliga bilder är tagna i Nationalstadsparken. Än är det inte för sent att vara med i tävlingen med din bästa bild och tävla om en kikare från Swarovski Optik. Värde 10 000kr

HANTVERKSBAKERIET

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.

YOKAI JAPANHÖST PÅ MATMEKKA ETNOGRAFISKA MUSEET



Människan har i alla tider sökt förklaringar till underliga fenomen, märkliga drömmar eller känslan av en osynlig närvaro. Inom japansk folktro pratas det då om Yokai. Yokai är japanska väsen – älskade, fruktade och en del av populärkulturen genom flera hundra år. Från Edo-periodens (1603–1868) rullmålningar, träsnitt och böcker- till dagens tv-spel, filmer och manga.

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 GRÄDÖ 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
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*



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





HÖSTMENY 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
SANGRIA	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
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
ÄPPELPAJ MED CRUMBLE & CREME ANGLAIS	105/115
DUBBELBAKAD KLADDKAKA FRUKT & MYNTASALLAD, VANILJCRÈME SAMT HALLONMARÄNG	115/125
KVÄLLENS OSTAR & MARMELAD ETT URVAL AV DET GODA FRÅN VÅRT EGET BAGERI <i>Serveras som sharing</i>	155/175



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 HANTVERKSBAKERI
ÖRTOLJA

Varmrätt från aktuell meny, välj mellan

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

Dessert

KARDEMUMMASTUBBE
LÄTTVISPAD GRÄDDE & BÄRKOMPOTT

Meny 595kr

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



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 bröllopfest 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 samarbete 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!