



## OKTOBER MENY

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

VARIATION PÅ BETOR  
CONFITERAD, CRÈME, & RAW  
INLAGD GRÅÄRT Nordisk råvara, FETAOST, GRÖNABLAD & ROSTADE FRÖN  
*Umani Ronchi, Trebbiano,*

RISOTTO  
PÅ SKALDJURSFOND MED MUSSLOR & RÄKOR  
DILLROSTAD BRYSELKÅL & SNABBPICKLAD FÄNKÅL

MOFFAMACKA  
SMÖRSTEKT LEVAIN, PULLED BEEF MED MOLESÅS  
HELBAKAD LÖK, KORIANDER, INLAGD RÖDKÅL, CHILIMAJJO, PICO DE GALLO

"WALLENBERGARE"  
PÅ SVENSK MELLANKALV & SVENSKT VILT  
POTATISPURÈ, BRYNT SMÖR, GRÖNA ÄRTOR SAMT RÅRÖRDA LINGON

HEMTRILLADE KÖTTBULLAR  
NATURBETESFÄRS 70%, NIBBLE GÅRDSGRIS 30%, POTATIS, GRÄDDSA  
PRESSGURKA, RÅRÖRDA LINGON  
*Mouton Cadet, Rothschild, Bordeaux*

PAD THAI  
RISNUDLAR, ÄGG, MOROT, PURJOLÖK, TAMARIND  
FÄRSK CHILI, KORIANDER, CITRON, ROSTADE JORDNÖTTER

Välj mellan  
EKO-TOFU  
VIKINGFÅGEL  
WANNAMEIRÄKA  
*Plüger, Riesling*

Fortsättning på nästa sida....

**FIRA EN GRÖN JUL**  
**- PÅ LANDET MITT I STAN -**

# - VÄLKOMMEN PÅ EN LANTLIG JULAVSLUTNING

Bläddra vidare för mer info....

## 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

NIBBLE CHARK, HEBERLEINS GRÖNPEPPARSALAMI  
PICKLADE SENAPSFRÖN, RÖKT MOROT

### GRÖNSAK

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

### TOMAT

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

VÄDDÖS SVAR PÅ NDUJA  
POTATIS, LÖK, SALAMI, RÖKT MOROT

### RÖDBETA & FÅROST

RÖDBETA, FÅROST, RÖKT RÖDBETA, FRÖPESTO, PICKLAD RÖDLÖK

### SKAGEN

SKAGENRÖRA PÅ HANDSKLADE MSC-MÄRKTA RÄKOR & NIBBLE CHARK

### WANNAMEI

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....**

### **HÖSTLOV**

Håll utkik på vår hemsida & insta, vi har stora planer på gång... Hoppbord, guidade turer med kikare, cykelevent, pumpor och naturens små mirakel, håll tummarna för att allt går i lås!

### **JULBORD - FIRA EN GRÖN JUL**

Vi möts ute vid elden för att sen guida Er igenom julens gröna smaker. Grönsaker från småskaliga ekologiska bönder, många inlagda sillar från Vesterhavet. Bröd och sött från vårt prisbelönta Hantverksbageri och ostar i särklass. Ni får gärna stanna kvar i julbaren inpå småtimmarna. Kontakta oss för offert.

### **PARKENS 4 ÅRSTIDER FOTOUTSTÄLLNING & TÄVLING**

Parkens 4 Årstider av Henrik Ekman hänger i restaurangen fram till januari 2025. 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

### **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 intil 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.

### **LÄS MER & FÖLJ**

[www.carolaseko.se](http://www.carolaseko.se) Insta @storaskuggan



## 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 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

-----

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

**BÖRJA DAGEN MED FRUKOST I GLÄNTAN  
- VÅRT MÖTESRUM**



*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





# MIDDAG

## 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  
SMÖRSTÉKT LEVAIN FRÅN VÅRT HANTVERKSBAGERI  
ÖRTOLJA

### *Varmrätt*

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

VIT FISKFILÈ, 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*



# 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  
CHAMPAGNE VINCENT CHARLOT biodynamisk  
APEROL SPRITZ  
SANGRIA  
HALLON, LIMOCELLO, CAVA OCH MYNTA  
MOJITO

### *Förtugg eller snack under kvällen*

*Salt, enkelt & gott i baren eller vid bordet*  
VALENCIA MANDLAR  
MARINERADE OLIVER  
CHIPS  
ARANCINI VEGETARISK  
OST PETIT CHOUX  
CROISSANTSNURRA  
KANAPEE MED GUBBRÖRA

# VI ÄLSKAR MAT & FEST!

# HÖR AV DIG SÅ BÖRJAR VI PLANERA

## *Förrätt*

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

JORDÄRTSKOCKSSOPPA – VARIATION PÅ SKOCKA

CARPACCIO PÅ BETOR, FETAOST & KAPRIS X2  
120/135

S.O.S SMÖR THISEOST SILL, SURDEGSKNÄCKE  
Serveras som sharing  
CHARK FRÅN SVENSKA GÅRDAR, THISEOST & GODA TILLBEHÖR

Serveras som sharing  
SKAGENRÖRA PÅ SMÖRSTEKT LEVAIN MED RAMSLÖKSOLJA

HANDSKALADE MSC-MÄRKTA RÄKOR  
SKAGENRÖRA PÅ SMÖRSTEKT LEVAIN MED LÖJROM

## *Varmrätt*

SAVOYKÅLSLINDAD SVENSK KALVRYGG, SALVIASKY  
POTATISTORTILLIA OCH GRÖN KRISPIG SALLAD  
*Kan serveras som sharing*

BLOMKÅLSCREME MED TRYFFEL, HELBAKAD BLOMKÅL  
BELUGALINSER Nordisk råvara, PICKLAD RÖKÅL

SKALDJURSRISOTTO SAMT CITRONSKUM  
LÄTTRÖKT RIMMAD BAKAD REGNBÅGE

ÖRTVELOUTE, VIKINGFÅGEL, SELLERIPURÈ  
SVARVAD SALLAD, SAMT KRISP PÅ KYCKLINGSKINN  
*Kan serveras som sharing*

HEMTRILLADE KÖTTBULLAR  
70% NATURBETESFÄRS UPPLAND 30% NIBBLE GÅRDSGRIS  
POTATISPURE GRÄDDSA S RÅRÖRDA LINGON PRESSGURKA

VIT RIMMAD BAKAD FISK, VITVINSSÅS, GRILLAD CITRON  
ZUCCHIN, POTATIS & RAW SALLAD

## *Dessert*

KARDEMUMMASTUBBE  
LÄTTVISPAD GRÄDDE, BÄRKOMPOTT

ÄPPELPAJ MED CRUMBLE & CREME ANGLAIS

DUBBELBAKAD KLADDKAKA  
FRUKT & MYNTASALLAD, VANILJCRÈME SAMT HALLONMARÄNG

KVÄLLENS OSTAR & MARMELAD  
ETT URVAL AV DET GODA FRÅN VÅRT EGET BAGERI  
*Serveras som sharing*





# FIRA EN GRÖN JUL

## - PÅ LANDET MITT I STAN -

Vi möts ute vid elden för att sen guida Er igenom julens gröna smaker.  
Grönsaker från småskaliga ekologiska bönder, många inlagda sillar från Vesterhavet  
Bröd och sött från vårt prisbelönta Hantverksbageri och ostar i världsklass.  
Ni får gärna stanna kvar i julbaren in på småtimmarna.

### SPRAKANDE ELD

VARM ARONIA FRÅN PARKEN  
MED TILLTUGG UTE VID ELDEN

### KALLT FRÅN HAVET

GLASMÄSTARSILL, SENAPSSILL  
KAPRIS & VITLÖKSILL

APELSIN & STJÄRNANIS, BRANTEVIKSSILL  
FETAOST, SOLTORKAD TOMAT & OREGANOSILL  
PARMESAN, OLIVER, TIMJAN & OLIVOLJA  
HATORNSSILL, RÖDLÖKSILL  
CHILI, KORIANDER & LINESILL  
FÄNKÅL & PASTISSILL, GIN & TONICSILL  
KRÄMIG ÖRTSILL & KOKT POTATIS

*Alla sillarna görs även vegetariska*

GUBBRÖRA, LERPOTTASILL  
TÅNGKAVIAR, GRÄSLÖK & DILL  
SILLSALLAD MED GRANATÄPPLE  
RÖKT MAKRILL, OSTRONMAJJO...

### SMÅVART GRÖNT

VARIATION PÅ BETOR  
BRYSSELKÅL MED SMÖR & SALT  
HALLÄNSK KÅL - GRÖNKÅL I GRÄDDE  
GRÖNKÅL, GRANATÄPPLE, FLÄDER & VITKÅL  
VARIATION PÅ MORÖT MED QUINOA  
PICKLADE GULBETOR  
FERMENTERAD RÖDKÅL  
POTATISTORTILLA

### OSTAR & HANTVERKSBRÖD

VÖRTBRÖD, LEVAIN  
SURDEGSKNÄCKE, POTATISBRÖD  
4 SORTERS OST FRÅN MINDRE MEJERIER  
VISPAT SMÖR & MARMELAD

### DESSERT

FRANSK CHOKLADTÅRTA MED GRÄDDE & BÄR  
CHOKLADBRÄCK, INKOKT FRUKT  
SAFFRANSPANACOTTA, SMÅKAKOR  
KAVLADE BAKVERK - WIENERBRÖD, PAIN AU CHOCOLAT  
& CROISSANTER, FRUKTSALLAD & GODIS

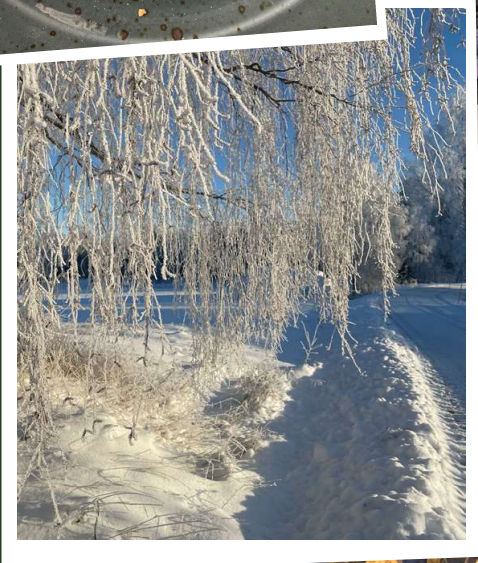
---

## - VÄLKOMMEN PÅ EN LANTLIG JULAVSLUTNING

Kontakta oss för en offert [storaskuggan@carolaseko.se](mailto:storaskuggan@carolaseko.se)







*Stora  
Skuggans  
Vårdshus*  
Norra Kungliga Djurgården  
med CAROLAS EKO

Följ oss på Insta  
@storaskuggansvardshus  
@storaskuggansfonster (bageriet)





# BRÖLLOP ÅRET RUNT

## 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 glaset*

*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  
*vin eller öl*

VARMRÄTT  
*vin eller öl med påfyllning*

DESSERT  
*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.

#### FÖRSKOTTSSFAKTURA 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.

#### FÖRSKOTTSSFAKTURA 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](mailto:storaskuggans@carolaseko.se)

