



NOVEMBER MENY

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

PANZEROTTI

FYLLD FÄRSK PASTA MED RICOTTA, SPENAT & SOLTORKAD TOMAT
TOMATSÅS, BURRATA, NOCCARELLAOLIVER & PARMIGIANO REGGIANO
Umani Ronchi, Trebbiano

HAVETS WALLEMBERGARE

PÅ SEJ & LAX, SKALDJURSSÅS, GRILLAD CITRON
SALLAD Å NORDISK RÅVARA, BONDBÖNOR, DILLOLJA & PICKLAD RAWSTALLAD
Plüger, Riesling

MOFFAMACKA

SMÖRSTEKT LEVAIN, KÅLROTSKRÈME
RIMMAD RIVEN FLÄSKLÄGG & PICKLADE SENAPSRÖN
Organic lager, Stockholm Brewing

BEOUF BOURGUIGNON - Klassisk

KOKT PÅ MÄRGPIPA & OXSVANS FRÅN UPPLAND
CHAMPINJONER, SMÅ STEKLÖK & BACON
POTATISPURÈ & FRITERAD GUL LÖK
Le Rac, Côte du Rhône

HEMTRILLADE KÖTTBULLAR

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

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....

KOM PÅ MIDDAG 22 NOV

SKALDJUR, SVAMP & CHAMPAGNE är temat för kvällen!

Daniel går loss i köket och Carola i vinskåpen och matsalen. Vi lever för god mat och dryck och gör du detsamma så boka din plats.

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 in på 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 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.

LÄS MER & FÖLJ

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
SMÖRSTÉKT 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 GRANÄTTÄPPLA
RÖKT MAKRILL, OSTRONMAJJO...

SMÅVART GRÖNT

VARIATION PÅ BETOR
BRYSSSELKÅL MED SMÖR & SALT
HALLÄNDSK KÅL - GRÖNKÅL I GRÄDDE
GRÖNKÅL, GRANÄTTÄPPLA, 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 CHOKLADTÄRTA 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





*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.

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

