

VÄLKOMNA TILL LANDET MITT I STAN

Öppettider

Tisdag - Fredag 11-15

Lördag - Söndag 11-17

På kvällarna arrangerar vi privata fester
och andra roliga tillställningar!

Kökets öppettider vardagar 11-14 - helger 11-15:30

Än finns datum kvar för julfest!





OKTOBER MENY

Menyn serveras tisdag -fredag 11-14, lördag - söndag 11-15:30
Priser mellan 165-265...Se även våra stenuksbakade surdegspizzor på nästa sida....

RAGGMUNK MED FLÄSK
RAGGMUNK PÅ EKOPOTATIS FRÅN UPPLAND
RIMMAT, STEKT FLÄSK FRÅN NIBBLE GÅRD
RÅRÖRDA LINGON & FÄRSK GRÄDDE
Stockholm Brewery Lager - Boheme

MOFFAMACKA
SMÖRSTEKT LEVAIN MED HANDSKALADE MSC-MÄRKTA RÄKOR (200gr)
KOKT ÄGG, MAJJO SAMT ISAD KÅLRABBI
Riesling, Pluger

MOROTSSALLAD MED NORDISK RÅVARA
GÖNA BLAD, INGEFÄRSYOGHURT, GRANATÄPPLE, KORIANDER
SAMT FRITERAD "SVENSK FALAFFEL" PÅ SÖTLUPIN & CONFITERAD LÖK
Sauvignon Blanc

MÅNADENS PIZZA
STENUGNSBAKAD BIANCOBOTTEN
SARDELL, CHILI, RUCCOLA, TOMAT & ÖRT
Spike Brewery - Änglapils
Kombucha - Ingefära

THAILÄNSK LAAB GAI PÅ VIKINGFÅGELS KLUBBFILÈ
STICKY RICE, KRISPIGT KYCKLINGSKINN
FÄRSK KORIANDER, BASILIKA; CHILI & CITRON
Stockholm Lager - Stockholm Brewery

HEMTRILLADE KÖTTBULLAR
NATURBETESFÄRS 70%, NIBBLE GÅRDSGRIS 30%, POTATIS, GRÄDDSÅS
PRESSGURKA, RÅRÖRDA LINGON
Cote du Rhone - Les Oliviers

PAD THAI
RISNUDLAR, ÄGG, MOROT, PURJOLÖK, TAMARIND
FÄRSK CHILI, KORIANDER, CITRON, ROSTADE JORDNÖTTER
Välj mellan
EKO-TOFU, VIKINGFÅGEL eller WANNAMEIRÄKA
Stockholm Brewery ts a bird
Törst ekoläsk - Ginger

Beroende på tillgång kan rätterna ändras
Fortsättning på nästa sida....

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

PICKLADE SENAPSRÖN, RÖKT MOROT MED TRYFFEL

GRÖNSAK

EKO-GRÖNT EFTER SÄSONG, TOFU, RÖKT MOROT
SALTROSTADE FRÖN, ÖRTOLJA
Välj vegetarisk eller vegan

TOMAT

LAGRAD OST FRÅN THISE MEJERI, ÖRTOLJA

BIANCOBOTTEN

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

GETOST

SÖRBRO MEJERI- Sörmland
RÖKT MOROT MED TRYFFELOLJA, FRÖPESTO & ROSTADE FRÖN

RÖDBETA & FÅROST

RÖKT & BAKAD RÖDBETA, KAPRIS, FRÖPESTO, PICKLAD RÖDLÖK

SKAGEN

SKAGENRÖRA PÅ HANDSKLADE MSC-MÄRKTA RÄKOR & NIBBLE CHARK
Vår favorit & storsäljare

WANNAMEI

ASC-MÄRKTA WANNAMEIRÄKOR, TOMAT, VITLÖK, FÄRSK CHILI

*Vi bakar även pizzabottnar som vi säljer från frysen
i vår butik nere i Norra Djurgårdsstaden, Bobergsgatan 71
Vi reserverar oss för eventuella förändringar av rätter och priser
beroende på tillgång hos våra samarbetspartners.*





HÖSTMENY 2025

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!*

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

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

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 GRÄDDSÅS RÅRÖRDA LINGON PRESSGURKA

VIT RIMMAD BAKAD FISK, VITVINSSÅS, GRILLAD CITRON

ZUCCHIN, POTATIS & RAWSTALLAD

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



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
SMÖRSTEKT 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

*Köket tar naturligtvis hänsyn till föranmälda kostavvikelser. För svårare avvikelser kan extra kostan tillkomma.
Vi reserverar oss för eventuella förändringar av rätter beroende på tillgång hos våra samarbetspartners*

VI FINNS PÅ FLER STÄLLER I STAN....

Mat, dryck, fest, bröd & bullar - Allt gör vi med samma råvarufilosofi

VÄLKOMNA TILL OSS



HANTVERKS-
BAGERIET

med CAROLAS EKO

CAROLAS
EKO

Stora
Skuggans
Värdshus

Norra Kungliga Djurgården

med CAROLAS EKO



BRÖLLOPSFEST

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
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 kan landa på från 1995kr per person.
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 25 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



