

CATALEYA

MENY

AVSMAKNINGSMENY

UPPLEV DET BÄSTA FRÅN RESTAURANG CATALEYA I EN
EXKLUSIV 7-RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY.

VI HAR VALT UT VÅRA MEST UPPSKATTADE RÄTTER OCH
SERVERAR DEM I ELEGANT MINDRE FORMAT – PERFEKT
FÖR DIG SOM VILL SMAKA MER OCH UPPLEVA HELHETEN
AV VÅRT KÖK.

KRISPIGT FRITERADE KROKETTER MED FYRA OSTAR, HONUNG & PISTAGE

APELSINMARINERAD LAXTARTAR PÅ KRISPIG
RISBOTTEN MED AVOKADOKRÄM & CITRONGELE

KALVFILE, KRÄMIG PARMESANPOTATISPURE, ROSTAD
PISTAGE, GLASERADE MORÖTTER, KRISPIGA PALSTERNACKSCHIPS &
BJÖRNBÄRSSÅS

BLACK BRIOCHE ROYALE SMÖRSTECT HUMMER
, VÄSTERBOTTENKRÄM, LÖJROM, CITRONGEL, DILLLOLJA

FLÄSKFILESPETT, TZATZIKI, RUCCOLASALLAD, ROSTADE
KÖRSBÄRSTOMATER, PICKLAD RÖDLÖK & POMMES FRITES

HAVSKRÄFTSCRUDO, PÅ KRISPIG KEXBOTTEN
MED FÄRSKOSTKRÄM, GRÖNT ÄPPLE, ROSTAD HASSELNÖT CITRONGEL &
CAVIAR.

HALLONSORBET MED CHAMPAGNEKOKTA
JORDGUBBAR, ROSTAD PISTAGE, & MARÄNG

695 KR / PERSON

VINPAKET +495 KR

PREMIUM VINPAKET +695 KR

CATALEYA

MENY

MEZES FÖR 2 PEPRSONER

BRÖD MED OLIVOLJA, BALSAMICO OCH ÖRTKRYDDOR.
VISPAD FETA MED HONUNG, PISTAGENÖTTER & SESAM
BLÄCKFISKCARPACCIO MED CITRUSVINÄGRETT, BASILIKAOLJA
& MIKROÖRTER
RÖDBETSCARPACIO MED GETOST, VALNÖTTER & HONUNG.
VITLÖKSFRÄSTA RÄKOR MED CHILI, PERSILJA & CITRON.
BURRATA, ROSTAD PAPRIKAKRÄM, CONFITERADE TOMATER,
BASILIKAOLJA, PISTAGE & PANGRATTATO

495KR

CATALEYA

MENY

MEZES FOR TWO

BREAD WITH OLIVE OIL, BALSAMIC VINEGAR, AND HERBS.
WHIPPED FETA WITH HONEY, PISTACHIOS & SESAME SEEDS.
OCTOPUS CARPACCIO WITH CITRUS VINAIGRETTE, BASIL OIL
& MICROGREENS.
BEETROOT CARPACCIO WITH GOAT CHEESE, WALNUTS &
HONEY.
GARLIC-SAUTÉED SHRIMP WITH CHILI, PARSLEY & LEMON.
BURRATA WITH ROASTED PEPPER CREAM, CONFIT TOMATOES,
BASIL OIL, PISTACHIOS & PANGRATTATO.

495KR

CATALEYA

MENY

TASTING MENU

EXPERIENCE THE BEST OF RESTAURANG CATALEYA WITH
AN EXCLUSIVE 7-COURSE TASTING MENU.

WE'VE SELECTED OUR MOST BELOVED DISHES AND
PRESENT THEM IN ELEGANT, SMALLER PORTIONS –
PERFECT FOR THOSE WHO WANT TO SAVOR MORE AND
ENJOY THE FULL EXPERIENCE OF OUR KITCHEN.

FRIED CRISPY CHEESE BALL, HONEY, ARUGULA & PISTACHIOS

SALMON TARTARE WITH BLACK RICE, CHILI MAYONNAISE,
ORANGE SAUCE & CAVIAR – (MINI)

VEAL FILLET, BLACKBERRY AND PISTACHIO VELOUTE, CRISPY
ARTICHOKE WITH LEMONJUICE

BLACK BRIOCHE, CHOPPED LOBSTER, VÄSTERBOTTEN CHEESE
EMULSION, POMEGRANATE CREAM & CAVIAR – (MINI)

GRILLED PORK TENDERLOIN SKEWER – (MINI)

CRUDO OF CRAYFISH, FRESH CHEESE, CITRUS GEL OF ORANGE & LEMON,
SALTED BISCOTTI & CAVIAR – (MINI)

ICE CREAM WITH STRAWBERRY-CHAMPAGNE JELLY &
PISTACHIO CREAM

695 KR / PERSON

WINE PACKAGE +495 KR

PREMIUM WINE PACKAGE +695 KR

CATALEYA

MENY

SMÅRÄTTER

2X *FRASIGA TIGERRÄKOR, KADAIF, LÖJROM, GINGER,
CHILIVELOUTE, PERSILJEOLJA. 135 KR

VINTER DUO-ROSTAD MOROT & SAFFRAN,
ROTSSELLERI, SVART TRYFFEL, HUMMER- OCH
RÄKQUENELLE, FOLLEROM & DILL - 155 RK

BRUSCHETTA DI PARMA MED KRÄMIG BURRATA,
PROSCIUTTO, ROSTADE TOMATER, KARAMELLISERADE
LÖK & ROSTADE NÖTTER 119 KR

LAMMFILE, PISTAGEKRÄM, RÖKT AUBERGINEKRÄM,
GRANATÄPPLE, ROSMARINSKY 155 KR

*ROSTAD BLOMKÅLSSTEK, TAHINISÅS,
SPARRISKRÄM, PICKLADE
SHIMEJISVAMPAR, CITRONOLJA OCH ROSTAD
PANGRATTATO 129 KR

APELSINMARINERAD LAXTARTAR PÅ KRISPIG
SVARTRISBOTTEN MED AVOKADOKRÄM & CITRONGELE 145KR

KALVFILE, KRÄMIG PARMESANPOTATISPURE, ROSTAD
PISTAGE, GLASERADE, KRISPIGA PALSTERNACKSCHIPS &
BJÖRNBÄRSSÅS 185 KR

2X KRISPIGT FRITERADE KROKETTER MED FYRA OSTAR,
HONUNG & PISTAGE. 89 KR

2X FRITERADE SKALDJURSKROKKETER MED KRABBA
, RÄKOR, AIOLI 119 KR

*HAVSKRÄFTSCRUDO, PÅ KRISPIG KEXBOTTEN
MED FÄRSKOSTKRÄM, GRÖNT ÄPPLE, ROSTAD HASSELNÖT
CITRONGEL & CAVIAR. 139 KR

*2X KALVFÄRSBIFF MED MEDELHAVSKRYDDOR, RÖKT
AUBERGINEPURE & FETAKRÄM, 139 KR

CATALEYA MENY

SMÅRÄTTER

*2X BLACK BRIOCHE ROYALE SMÖRSTEKT HUMMER
,VÄSTERBOTTENKRÄM,LÖJROM,CITRONGEL, DILLOLJA 155

FRITERADE KLYFTPOTATIS MED AIOLI - 45 KR

HUVUDRÄTTER

*RÖDBETRISOTTO ,VÄSTERBOTTENKRÄM,ROSTAD PISTAGE,
PICKLADE KANTARELLER ,PARMIGIANO
199KR

*FLÄSKFILESPETT, TZATZIKI,RUCCOLASALLAD,ROSTADE
KÖRSBÄRSTOMATER,PICKLAD RÖDLÖK& POMMES FRITES.
265KR

*LINGUINE AI GAMBERI ,TIGERRÄKOR,
PARMESANKRÄM,DATTERINOTOMATER,BASILIKA.
275 KR

CATALEYA SIGNATURE,SMÖRSTEKT TORSKRYGG MED
SAFFRANSDOFTANDE PUMPAVELOUTE,GRILLAD
PILGRIMSMUSSLA,TIGERRÄKOR,BABYBLÄCKFISK, BRYNT
SMÖR & PANGRATTATO.
320 KR

DESSERT

VANILJGLASS MED VARM
CHOKLADGANACHE,CHOKLADCRUMBLE,KAKAOTUILE&
HASSELNÖTTER .89

HALLONSORBIT MED CHAMPAGNEKOKTA
JORDGUBBAR,ROSTAD PISTAGE,&MARÄNG,89

BLODAPELSIN CRÈME BRÛLÉE - 110 KR

SKOGENS GULD POCHERAT PÄRON, VANILJCREMEUX,BRYNT SMÖR
CRUMBLE,HASSELNÖT,TONKABÖNA 85 KR

VID ALLERGIER ELLER KÄNSLIGHET, VÄNLIGEN FRÅGA VÅR
PERSONAL.

CATALEYA

MENU

SMALL PLATES

2X *CRISPY TIGER PRAWNS ,CHILI,CRISPY ROLL
PASTRY,KADAIF,LÖJROM,CHILI VELOUTE,PAISLEY OIL
- 135 SEK

BRUSCHETTA DI PARMA WITH CREAMY BURRATA,
PROSCIUTTO, ROASTED TOMATOES, CARAMELIZED
ONIONS & TOASTED NUTS - 119 SEK

ROASTED CARROT & SAFFRON, CELERIAC, BLACK
TRUFFLE, LOBSTER & PRAWN QUENELLE, WHITEFISH
ROE & DILL — SEK 155

LAMB FILLET, PISTACHIO CREAM, SMOKED
AUBERGINE CREAM, POMEGRANATE, ROSEMARY JUS.
155 SEK

ROASTED CAULIFLOWER STEAK ,TAHINI SAUCE ,ASPARGUS
CREAM,PICKLED SHIMEJI MUSHROOMS,LEMON OIL AND
TOASTED HERB PANGRATTATO – 105 SEK

BLOOD ORANGE-MARINATED SALMON TARTARE, BLACK
RICE, CHIMICHURRI EMULSION & LIGHT VELOUTÉ WITH
CHILI FLAKES – 145 SEK

VEAL FILLET
BLACKBERRY AND PISTACHIO VELOUTE, CRISPY ARTICHOKE
WITH LEMONJUICE - 185 SEK

CRISPY FRIED CHEESE BALLS, HONEY, ARUGULA & PISTACHIOS – 89 SEK

2X*CRISPY SEAFOOD CROQUETTES WITH CRAB AND
SHRIMP,SERVED WITH LEMON AIOLI. – 119 SEK

MEDITERRANEAN INSPIRED LANGOUSTINE CRUDO ,WITH
LIME,PAISLEY,CRUMBLE,CREAM CHELSEA,LEMON GEL AND CAVIAR.
- 139 KR

* 2X MEDITERRANEAN SPICED VEAL PATTY WITH SMOKED EGGPLANT
PUREE & WHIPPED FETA CREAM.139 SEK

CATALEYA

MENU

SMALL PLATES

BLACK BRIOCHE ROYALE BUTTER POACHED LOBSTER
VÄSTERBOTTEN CREAM LÖJROM LEMONAD GEL DILL OIL
– 155 SEK

CRISPY FRIED POTATO WEDGES WITH AIOLI – 45 SEK

MAIN COURSES

BEETROOT RISOTTO, VÄSTERBOTTENSOST CREAM, ROASTED
PISTACHIOS, PICKLED CHANTERELLES, PARMIGIANO
REGGIANO. – 199 SEK

GRILLED PORK TENDERLOIN & PANCETTA SKEWER,
CHIMICHURRI EMULSION, TZATZIKI & FRIED FRIES – 265 SEK

TIGER PRAWN LINGUINE CREAMY PARMESAN
SAUCE, ROASTED DATTERINO, TOMATOES, BASILIKA – 295 SEK

CATALEYA SIGNATURE – BUTTER-FRIED HALIBUT WITH
SAFFRON-SCENTED PUMPKIN VELOUTÉ, GRILLED SCALLOP,
TIGER PRAWNS, BABY SQUID & BROWN BUTTER
PANGRATTATO - 320 SEK

DESSERT

RASPBERRY SORBET & REAL VANILLA ICE CREAM,
ACCOMPANIED BY A TANGY BERRY REDUCTION AND
SPONGE CAKE CRUMBLES – 98 SEK

POACHED PEAR, VANILLA CRÈMEUX, BROWN BUTTER
CRUMBLE, HAZELNUT & TONKA BEAN - 85 SEK

VANILJGLASS MED VARM
CHOKLADGANACHE, CHOKLADCRUMBLE, KAKAOTUILE &
HASSELNÖTTER .89

BLOOD ORANGE CRÈME BRÛLÉE – 110 SEK

OR ALLERGIES OR SENSITIVITIES,
PLEASE ASK OUR STAFF.