

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.

FRITERADE, KNAPRIG OSTBOLL, HONUNG, RUCCOLA & PISTAGENÖTTER-

LAXTARTAR, SVART RIS, CHILIMAJONNÄS MED APELSINSÅS &
KAVIAR – (MINI)

KALVFILE MED BJÖRNBÄRSÅS, PISTAGE, EN KLICK POTATISMOS,
JORDÄRTSKOCKSCHIPS - (MINI)

ROSTAT TOAST MED KRÄMIG VÄSTERBOTTENS-EMULSION,
SMÖRSAUTERAD HUMMER OCH TOPPAD MED KAVIAR – (MINI)

GRILLAD SPETT PÅ FLÄSKFILE (MINI)

CRUDO PÅ HAVSKRÄFTA MED FÄRSKOST OCH MASCARPONE, FINHACKAD
RÖDLÖK, CITRUSGELÉ PÅ APELSIN OCH CITRON, GRÄSLÖK, LÖJROM,
PERSILJA OCH SALTDE BISCOTTINI – (MINI)

GLASS, JORDGUBB-CHAMPAGNEGELÉ & PISTAGEKRÄM

695 KR / PERSON

VINPAKET +495 KR
PREMIUM VINPAKET +695 KR

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

TOASTED BREAD WITH CREAMY VÄSTERBOTTEN EMULSION, BUTTER-SAUTÉED LOBSTER, TOPPED WITH CAVIAR – (MINI)

GRILLED PORK TENDERLOIN SKEWER – (MINI)

CRUDO OF CRAYFISH WITH CREAM CHEESE AND MASCARPONE, FINELY CHOPPED RED ONION, CITRUS GELÉE OF ORANGE AND LEMON, CHIVES, LÖJROM, PARSLEY & SALTED BISCOTTINI – (MINI)

ICE CREAM WITH STRAWBERRY-CHAMPAGNE JELLY & PISTACHIO CREAM

695 KR / PERSON

WINE PACKAGE +495 KR

PREMIUM WINE PACKAGE +695 KR

CATALEYA

MENY

SMÅRÄTTER

GRILLAD BLÄCKFISK À LA PLANCHA, RUCCOLASALLAD, KÖRSBÄRSTOMATER, TUNT TÄRNADE GRÖNA ÄPPLEN OCH EN SILKESLEN CITRONETTE PÅ KALLPRESSAD OLIVOLJA – 155 KR

ROSTAD CIABATTA MED BURRATA DI PUGLIA, MARINERADE COCKTAILTOMATER, BASILIKA-PESTO, ROSTADE VALNÖTTER, EXTRA VIRGIN OLJA OCH BALSAMICOREDUKTION – 115KR

FRASIGA TIGERRÄKOR I KADAIFDEG, SMAKSATTA MED KAVIAR, CHILI, INGEFÄRA OCH SALLADSLÖK, SERVERADE MED KRÄMIG ÄGGVITEEMULSION OCH PERSILJEOLJA – 135 KR

GRILLADE LAMMRACKS, ROSTADE, KAPRIS, OLIVER, VITLÖK OCH ÖRTER DE PROVENCE, EN KLICK POTATISPURÉ OCH SAUCE AU VIN ROUGE– 155 KR

FRITERADE, KNAPRIGA OSTBOLLAR MED HONUNG, RUCCOLA & PISTAGENÖTTER- 89 KR

BLODAPELSIN MARINERAD LAXTARTAR, SVART RIS, CHIMICHURRIEMULSION, LUFTIG VELOUTÉ & CHILI FLAKES – 145 KR

KRISPIG FILODEG MED KARAMELLISERAT PÄRON, PROSCIUTTO DI PARMA, CHÈVRE OCH PLOMMONMARMELAD – 135 KR

MINI MOUSSAKA MED AUBERGINE, ZUCCHINI OCH KRYDDIG KÖTTFÄRS, TOPPAD MED ETT LUFTIGT POTATISPURÉTÄCKE OCH EN KRÄM PÅ FÄRSKOST & SPENAT-BECHAMEL– 120 KR

ROSTAT TOAST MED KRÄMIG VÄSTERBOTTENS-EMULSION, SMÖRSAUTERAD HUMMER OCH TOPPAD MED KAVIAR – 145 KR

CATALEYA MENY

SMÅRÄTTER

KRISPIGA FRITERADE CROQUETAS FYLLDA MED KRABBA
OCH RÄKA, SERVERADE MED EN LEN AIOLI – 119 KR

KALVFILE MED BJÖRNBÄRSÅS, PISTAGE, EN KLICK POTATISMOS,
JORDÄRTSKOCKSCHIPS - 185 SEK

TARTLETTE PÅ KRISPIG FILODEG MED GRÖN SPARRIS,
RICOTTAKRÄM, SPARRISKRÄM, AIOLI, HALLOUMI OCH ETT
STÄNK AV RÖDKÅLPULVER – 135 KR

CRUDO PÅ HAVSKRÄFTA MED FÄRSKOST OCH MASCARPONE, FINHACKAD
RÖDLÖK, CITRUSGELÉ PÅ APELSIN OCH CITRON, GRÄSLÖK, LÖJROM,
PERSILJA OCH SALTADE BISCOTTINI – 129 KR

RÄKOR BAKAD I UGN MED TOMATSÅS, GRÖN PAPRIKA, CHILI,
FETAOST, OUZO & PERSILJA - 145 KR

GRILLADE PINNBRÖD MED OLIV & KAPRIS CREME - 55 KR

FRITERADE KLYFTPOTATIS MED AIOLI - 45 KR

CATALEYA

MENY

HUVUDRÄTTER

RÖDBETSRISOTTO MED PARMESAN, VÄSTERBOTTENOST CREAM,
KANTARELLER & PISTAGENÖTTER - 199 KR

GRILLAT SPETT PÅ FLÄSKFILÉ OCH PANCETTA,
CHIMICHURRIEMULSION, TZATSIKI & FRITERADE POMMES - 265
KR

HÄLLEFLUNDRA MED PUMPAEMULSION, CHAMPAGNE YUZU-PONZU BEURRE
BLANC, ROSTADE MANDLAR & FRITERADE KLYFTPOTATISAR - 289 KR

FYLLED SPETSKÅL MED VEGANS FÄRS, KAPRIS, NÖTTER, LINGON,
POTATISMOS & KRÄMIG SÅS PÅ GETOST - 195 KR

LINGUINE MED FLAMBERADE TIGERRÄKOR I AMARETTO,
KRÄMIG ÄGGULA- OCH PARMESANEMULSION, TOPPAD
MED FÄRSK PERSILJA OCH PROSCIUTTO DI PARMA - 295KR

SVART BRIOCHE MED ROSTAD HÖGREV, SILKESLEN
TRYFFELMARSCAPONE, BACON, ROSTAD MANDEL,
KARAMELISERAD RÖDLÖK & POMMES - 240 KR

DESSERT

HALLONSORBET OCH ÄKTA VANILJGLASS, ACKOMPANJERADE AV EN
SYRLIG BÄRREDUKTION OCH SOCKERKAKSSMULOR - 98 KR

LUFTIGA PROFITEROLLER FYLLDA MED VANILJKRÄM, GLASERADE
MED CHOKLADGANACHE - 98 KR

TONKABÖNSMOUSE, JORDGUBB-CHAMPAGNE & PISTAGEKRÄM - 110 KR

*VID ALLERGIER ELLER
KÄNSLIGHET, VÄNLIGEN
FRÅGA VÅR PERSONAL.*

CATALEYA

MENU

SMALL PLATES

GRILLED OCTOPUS À LA PLANCHA, ARUGULA SALAD,
CHERRY TOMATOES, THINLY DICED GREEN APPLE, AND A
SILKY CITRONETTE MADE WITH COLD-PRESSED OLIVE OIL
– 155 SEK

TOASTED CIABATTA WITH BURRATA DI PUGLIA, MARINATED
CHERRY TOMATOES, BASIL PESTO, ROASTED WALNUTS, EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL AND BALSAMIC REDUCTION – 115 SEK

CRISPY TIGER PRAWNS IN KADAIF PASTRY, SEASONED
WITH CAVIAR, CHILI, GINGER, AND SCALLIONS, SERVED
WITH A CREAMY EGG WHITE EMULSION AND PARSLEY OIL
– 135 SEK

GRILLED LAMB RACKS, CAPERS, OLIVES, GARLIC, AND
HERBES DE PROVENCE, A TOUCH OF POTATO PURÉE AND
SAUCE AU VIN ROUGE – 155 SEK

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

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

CRISP FILO PASTRY WITH CARAMELIZED PEAR, PROSCIUTTO DI
PARMA, CHÈVRE, AND PLUM MARMALADE – 135 SEK

MINI MOUSSAKA WITH EGGPLANT, ZUCCHINI, AND SPICED
MINCED MEAT, TOPPED WITH A LIGHT POTATO PURÉE
AND FRESH CHEESE CREAM – 120 SEK

TOASTED BREAD WITH CREAMY VÄSTERBOTTEN EMULSION,
BUTTER-SAUTÉED LOBSTER, AND CAVIAR – 145 SEK

CATALEYA

MENU

SMALL PLATES

CRISPY FRIED CROQUETAS FILLED WITH CRAB AND
SHRIMP, SERVED WITH SMOOTH AIOLI – 119 SEK

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

TARTLET IN CRISP FILO DOUGH WITH GREEN ASPARAGUS,
CREAM CHEESE, ASPARAGUS CREAM, AIOLI, HALLOUMI,
AND A DUSTING OF RED CABBAGE POWDER – 135 SEK

CRAYFISH CRUDO WITH CREAM CHEESE AND MASCARPONE, FINELY
CHOPPED RED ONION, ORANGE & LEMON CITRUS GELÉE, CHIVES, PARSLEY,
AND SALTED BISCOTTINI – 129 SEK

SHRIMP BAKED IN OVEN WITH RICH TOMATO SAUCE, FETA AND
OUZO - 145 KR

GRILLED FLATBREAD STICKS WITH OLIVE & CAPER CREAM – 55 SEK

CRISPY FRIED POTATO WEDGES WITH AIOLI – 45 SEK

CATALEYA

MENU

MAIN COURSES

BEETROOT RISOTTO WITH PARMESAN, VÄSTERBOTTEN CHEESE CREAM,
CHANGERELLES & PISTACHIOS - 199 KR

GRILLED PORK TENDERLOIN & PANCETTA SKEWER, CHIMICHURRI
EMULSION, TZATZIKI & FRIES - 265 KR

HALIBUT WITH PUMPKIN EMULSION, CHAMPAGNE YUZU-PONZU BEURRE
BLANC, TOASTED ALMONDS & CRISPY FRIED POTATO WEDGES - 289 SEK

STUFFED CABBAGE WITH VEGAN MINCE, OVEN BAKED WITH OLIV OIL AND
GOAT CHEESE SAUCE. - 195 KR

LINGUINE WITH FLAMBÉED TIGER PRAWNS IN AMARETTO,
CREAMY EGG YOLK AND PARMESAN EMULSION, TOPPED WITH
FRESH PARSLEY AND PROSCIUTTO DI PARMA - 295 SEK

BLACK BRIOCHE WITH ROASTED BEEF CHUCK, SILKY
TRUFFLE MASCARPONE, BACON, TOASTED ALMONDS,
CARAMELIZED RED ONION & FRIES - 240 SEK

DESSERT

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

AIRY PROFITEROLES FILLED WITH VANILLA CREAM, GLAZED
WITH CHOCOLATE GANACHE - 98 SEK

TONKABEAN MOUSSE, STRAWBERRY-CHAMPAGNE & PISTACHIO CREAM -
110 SEK

*IF YOU HAVE ANY
ALLERGIES OR DIETARY
SENSITIVITIES, PLEASE
INFORM OUR STAFF.*
