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 smörstekt hummer
,västerbottenkräm,löjrom,citrongel, dillolja

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

EN KULINARISK RESA GENOM MEDELHAVET

VÄLKOMMEN TILL CATALEYA – DÄR MEDELHAVETS PASSION OCH ELEGANS MÖTS I EN MODERN

GASTRONOMISK UPPLEVELSE.
VÅR MENY HÄMTAR INSPIRATION FRÅN DET FRANSKA, GREKISKA OCH ITALIENSKA KÖKET,

MED NOGGRANT UTVALDA RÅVAROR OCH SMAKER SOM FÅR STÅ I CENTRUM.

VI REKOMMENDERAR ATT NI DELAR 2–3 SMÅRÄTTER PER PERSON OCH LÅTER KVÄLLEN UTVECKLAS GENOM EN VARIATION AV SMAKER OCH TEXTURER.

FÖR EN KOMPLETT GASTRONOMISK UPPLEVELSE ERBJUDER VI VÅR 7-RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY, OMSORGSFULLT KOMPONERAD AV KÖKET OCH SERVERAD SOM EN SMAKRESA GENOM CATALEYAS UTTRYCK.

FORTSÄTT KVÄLLEN MED NÅGON AV VÅRA UTVALDA HUVUDRÄTTER OCH AVSLUTA MED EN DESSERT SKAPAD FÖR ATT LÄMNA ETT BESTÅENDE INTRYCK.

CATALEYA – EN PLATS FÖR NJUTNING, GEMENSKAP OCH MINNESVÄRDA GASTRONOMISKA UPPLEVELSER.

SMÅTT & GOTT

Marinerade oliver - 49 kr

Focaccia, olivolja & oregano - 49 kr

Tzatziki & grillad bröd - 59 kr

Ugnsbakad feta, tomater & oregano, olivolja & bröd - 85 kr

friterade klyftpotatis med aioli - 45 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

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 veloute morot & saffran, rotselleri, svart tryffel, hummer-och räkquenelle, follerom & dill - 155 rk

---

Bruschetta di parma med krämig burrata, proscuitto, 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

---

2xFriterade skaldjurskrokketer med krabba ,räkor, aioli 119 kr

---

*Havskräftscrudo,på krispig kexbotten med färskostkräm,grönt äpple,rostad hasselnöt citrongel & caviar. 139 kr

---

2x Katalansk brioche, grillad köttfärsbiffar, romesco, citron aioli & picklad rödlök - 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

Hallonsorbet 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 mushroms,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 Catalan Brioche – Grilled Beef Patties, Romesco, Lemon Aioli & Pickled Red Onion — SEK 139

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.