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

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

---

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

---

Crostini cataleya, proscuitto, feta, äggkräm & ruccola 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 chimichurri & 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

---

*2xKalvfärsbiff med medelhavskkryddor,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

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

Cataleya Crostini – Prosciutto, Feta, Egg Cream & Ruccola — SEK 119

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 Mediterranen spiced veal patty with smoked eggplant puree & whivvpped 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.