

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)

SVART BRIOCHE, HACKAD HUMMER, VÄSTERBOTTENS-
EMULSION, GRANATÄPPLE-KRÄM & KAVIAR – (MINI)

GRILLAD SPETT PÅ FLÄSKFILE (MINI)

CRUDO PÅ HAVSKRÄFTA, FÄRSKOST, CITRUSGEL PÅ APELSIN & CITRON,
SALTDE BISCOTINI & CAVIAR - (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

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

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

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

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

BLOMKÅL I KRÄMIG SFÄR I SAVOYKÅL & CHILIEMULGERAD GRÖNSAKSFOND - 105 KR

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

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

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

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

CRUDO PÅ HAVSKRÄFTA, FÄRSKOST, CITRUSGEL PÅ APELSIN & CITRON, SALTADE BISCOTINI & CAVIAR - 139 KR

TORSK, PISTAGESKRÄM & BRYNT SMÖRSÅS - 175 KR

CATALEYA MENY

SMÅRÄTTER

PÄRON, CHEVRE, PROSCIOTTO, SMÖRDEG MED BÄRSIRAP - 135 KR

SVART BRIOCHE, HACKAD HUMMER, VÄSTERBOTTENS-
EMULSION, GRANATÄPPLE-KRÄM & KAVIAR - 155 KR

FRITERADE KLYFTPOTATIS MED AIOLI - 45 KR

HUVUDRÄTTER

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

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

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

DESSERT

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

CHOCOLATE PROFITEROLES - 98 KR

BLODAPELSIN CRÈME BRÛLÉE - 110 KR

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

CATALEYA

MENU

SMALL PLATES

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

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

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

CAULIFLOWER IN A CREAMY SPHERE, SAVOY CABBAGE &
CHILI-EMULSIFIED VEGETABLE BROTH – 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

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

CRAYFISH CRUDO, FRESH CHEESE, ORANGE & LEMON CITRUS GEL,
SALTED BISCOTINI & CAVIAR - 139 KR

COD, PISTACHIO CREAM & BROWN BUTTER SAUCE – 175 SEK

CATALEYA

MENU

SMALL PLATES

PEAR, CHÈVRE, PROSCIUTTO, PUFF PASTRY & BERRY SYRUP – 135 SEK

BLACK BRIOCHE, CHOPPED LOBSTER, VÄSTERBOTTEN
EMULSION, POMEGRANATE CREAM & CAVIAR – 155 SEK

CRISPY FRIED POTATO WEDGES WITH AIOLI – 45 SEK

MAIN COURSES

BEETROOT RISOTTO WITH PARMESAN, VÄSTERBOTTEN
CHEESE CREAM, CHANTERELLES & PISTACHIOS – 199 SEK

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

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

DESSERT

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

CHOCOLATE PROFITEROLES – 98 SEK

BLOOD ORANGE CRÈME BRÛLÉE – 110 SEK

*OR ALLERGIES OR
SENSITIVITIES, PLEASE
ASK OUR STAFF.*