

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, KARAMELLISERAD
RÖDLÖK, ROSTADE VALNÖTTER OCH BALSAMICOREDUKTION –
98 KR

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

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

FRITERADE, KNAPRIGA OSTBOLLAR, HONUNG, RUCCOLA &
PISTAGENÖTTER – 89 KR

ELD & HAV
LAXTARTAR, SVART RIS, CHILIMAJONNÄS MED APELSINSÅS MED
KAVIAR – 145 KR

KRISPIG FILODEG MED KARAMELLISERAT PÄRON, PROSCIUTTO DI
PARMA, CHÈVRE OCH PLOMMONMARMELAD – 125 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

KALVFILÉ 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 – 120 KR

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

KRISPIGA ZUCCHINI FRITES MED VITLÖK - MYNTA YOGHURT - 75 KR

GRILLADE PINNBRÖD MED OLIV & SOLTORKADE TOMAT DIPP - 55 KR

CATALEYA

MENY

HUVUDRÄTTER

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

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

TÖRSKRYGG MED TROPISK SALSA, SILVERLÖK, DILLPULVER OCH KRISPIG
BACON, SERVERAD MED FÄRSKA KÖRSBÄRSTOMATER OCH SMÖRSTEKT
POTATIS, TOPPAD MED FINRIVEN PARMESAN – 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 KRISPIG PROSCIUTTO DI PARMA
– 285 KR

BACONLINDAD BIFFÄR FYLLED MED KRÄMIG MOZZARELLA,
SERVERAD MED SPENATINFUSERAD BÉCHAMELSÅS,
SILKESLENT POTATISPURÉ OCH PERSILJEOLJA – 278 KR

DESSERT

HALLONSORBIT OCH ÄKTA VANILJGLASS, ACKOMPANJERADE AV EN
SYRLIG BÄRREDUKTION OCH SOCKERKAKSSMULOR – 98 KR

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

TONKABÖNSMOUSSE, JORDGUBB-CHAMPAGNEGELÉ & 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
COCKTAIL TOMATOES, BASIL PESTO, CARAMELIZED RED
ONION, ROASTED WALNUTS, AND BALSAMIC REDUCTION – 98
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, ROASTED PEARL ONIONS, 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

FIRE & SEA
SALMON TARTARE WITH A KICK

CRISP FILO PASTRY WITH CARAMELIZED PEAR, PROSCIUTTO DI
PARMA, CHÈVRE, AND PLUM MARMALADE – 125 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 – 120 SEK

CRISPY ZUCCHINI FRITTERS WITH GARLIC & MINT YOGHURT DIP
-75 KR

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

GRILLED STICK BREAD WITH OLIV AND SUN-DRIED TOMATO DIP
- 55 KR

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

GRILLED COD WITH TROPICAL SALSA, SILVER ONION, DILL POWDER, AND
CRISPY BACON, SERVED WITH FRESH CHERRY TOMATOES AND BUTTER-
FRIED POTATOES, TOPPED WITH FINELY GRATED PARMESAN - 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 CRISPY PROSCIUTTO DI PARMA
- 285 SEK

BACON-WRAPPED BEEF WITH CREAMY MOZZARELLA,
SERVED WITH SPINACH-INFUSED BÉCHAMEL SAUCE, SILKY
MASHED POTATOES, AND PARSLEY OIL - 278 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

TONKA BEAN MOUSSE, STRAWBERRY-CHAMPAGNE GELÉE & PISTACHIO
CREAM - 110 KR

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