

På Årstiderna i Kockska huset har vi valt att utgå ifrån en **råvara**,
därefter tillaga den i två olika tappningar,
Klassiskt/Traditionellt eller **Modernt/Innovativt**.
Detta ger dig som gäst möjlighet att välja fritt.
Välkommen!
Har du någon allergi, vänligen meddela oss detta.

Att börja med:

Dricka

Pieplows Champagne, Blanc de blancs 165kr

Dry Martini cocktail, från 135kr

Äta

Oscietra Royal Caviar 50g 950kr

Caviar Sevruga imperial 50g 795kr

Caviar Siberian Classic 50g 695kr

Vår Caviar serveras med Smetana, lök & brioche

Klassisk/ Traditionell

Syrad grädde,
2*lök & brioche
310kr

”Gubbröra”
brynt smör & äggula
155kr

Toast, brännvinsost &
gräslök(veg)
175kr

Årstidernas
Klassiska tillbehör
165kr

FÖRRÄTTER

—KALIXLÖJROM—

—ÅRGÅNGSMATJES—

—KANTARELL—

—OXTARTAR—

Modern/Innovativ

Jordärtskocka,
citron & dill
225kr

Gurka, äpple,
lökskott & rom
165kr

Hummer,
hönsgula & hasselnöt
210kr

Sötsyrlig kålrabbi,
ramslöskapris &
naturlig anklever
185kr

På Årstiderna i Kockska huset har vi valt att utgå ifrån en råvara,
därefter tillaga den i två olika tappningar,
Klassiskt/Traditionellt eller **Modernt/Innovativt**.
Detta ger dig som gäst möjlighet att välja fritt.
Välkommen!
Har du någon allergi, vänligen meddela oss detta.

Klassiskt/Traditionellt

Oscietra caviar,
Champagnesås, rädisa &
pilgrimsmussla
410kr

Enbär, portvinsmurklor,
tama svampar &
Västerbottensost
365kr

”Från silvervagnen”
Dragon & ankleverglacerad
rova, kantareller &
portvinjus
315kr

Vintertryffel, citronkräm &
friterat sprättägg (veg)
195kr

Kökets urval

5 rätters
avsmakningsmeny
695kr

Dryckesmeny
695kr

Alkoholfri dryckesmeny
345kr

Endast samtliga vid bordet
Sista beställning 21.30

HUVUDRÄTTER

—PIGGVAR MSC—

—RENFILE—

—KALVRYGG—

—PUMPA ”ORANGE”—

Säsongsmeny 525 kr

Tartar på skånsk
dovhjort, gröna enbär,
jordärtskocka & varm
löjromsemulsion (195kr)

Svensk gös, citronglaserad
pumpa, trattkantarell,
rödvinreduktion & brynt
smörcreme (310kr)

Nyponsoppa, tahitivanilj,
citrus & mandel (125kr)

Modernt/Innovativt

Råsteckt hummer,
sjögräs, sockermajs &
grön pepparrot
395kr

Halm, bakad selleri,
oxsvansragu &
körsbär
355kr

Sommarkål, vit champinjon,
”gremolata” & confit
295kr

Svensk gös, trattkantarell,
rödvinreduktion & brynt
smörcreme
310kr

Extravaganza:

Tournedos Rossini
200g oxfilé, anklever,
tryffelsås & brioche
475kr