

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—

—SKOGSSVAMP—

—OXTARTAR—

Modern/Innovativ

Savolax & Kalixlöjrom,
rimmad gurka,
pepparrotsmarinad,
syrlig lök & ölrostad råg
225kr

Gurka, äpple,
lökskott & rom
165kr

Hummer,
hönsgula & hasselnöt
210kr

Sötsyrlig kålrabbi,
ramslökskapris &
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.

HUVUDRÄTTER

Klassiskt/Traditionellt

Oscietra caviar,
Champagnesås, dansk
rödbeta & pilgrimsmussla
410kr

Enbär, krispig grönkål,
portvinsmurklor, tama
svampar & Västerbottensost
365kr

Vintertryffel, mjölkkokt
mandel, citroncrème &
grönkålsjus (veg)
195kr

Modernt/Innovativt

Råstekt hummer,
sjögräs, pak choi &
grön pepparrot
395kr

Halm, bakad selleri,
oxsvansragu &
plommon
355kr

Slätvar, glaserad kålrot, rökt
forellrom &
pepparrotshollandaise
385kr

—PIGGVAR MSC—

—RENFILE—

—KÅLROT—

Kökets urval

5 rätters
avsmakningsmeny
695kr

Dryckesmeny
695kr
Alkoholfri dryckesmeny
345kr

Endast samtliga vid bordet
Sista beställning 21.30

Säsongsmeny 525 kr

Hummermjolk
Rosenkål, vinägerfläsk &
syrligt äpple (195kr)

—
Slätvar, glaserad
kålrot, rökt forellrom
&
pepparrotshollandaise
(385kr)

—
Mandarinpudding
Rostad kanelglass,
krispigt ris & varma
körsbär (125kr)

3 rätter 525kr
Dryckesförslag 395kr

Extravaganza från silvervagnen

Oxfile Rossini, serveras
medium rare

200g svensk oxfile,
anklever, tryffelsås &
brioche

Minst 2 pers
475kr/ pers