

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

FÖRRÄTTER

Klassisk/ Traditionell

Caviar, Smetana,
Champagnevinäger &
gurka
175kr

Hummerragu,
champinjon &
krispigt kalvbräss
215kr

Sprättägg 64° c,
svampbuljong, rökt ost
& vintertryffel (veg)
175kr

—OSTRON—

-NORSK KAMMUSSLA-

—KRONÄRTSKOCKA—

Modern/Innovativ

Halm, Kalixlöjrom,
citronsmör & rättika
165kr

Havtorn, pepparrot,
kålrabbi & brynt smör
195kr

Musselbisque,
sockersaltad skrei
mandel & krasse
195kr

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

Hummerravioli,
kronärtskocka, rom &
Oscietra caviar
485kr

”Orange”, karamelliserad
apelsin, grönppeppar &
naturlig anklever
365kr

Krispig champinjon,
mandelmjolk & örtkaviar
(veg)
255kr

Modernt/Innovativt

Venusmusslor, ingefära,
krispig skivling &
Sichuanpeppar
410kr

Vinterkål,
ankkorv ”Raz al Hanout”
kikärtscrème & mynta
355kr

Tryffelglaserad tupp från
Alestad, syltad citron &
Karl-Johanemulsion
310kr

Kökets urval

5 rätters
avsmakningsmeny
695kr

Dryckesmeny
695kr
Alkoholfri dryckesmeny
345kr

Endast samtliga vid bordet
Sista beställning 21.00

Säsongsmeny

Musselbisque
Sockersaltad skrei,
mandel, kronärtskocka &
krasse (195kr)

Tryffelglaserad tupp
Syltad citron, selleri &
KarlJohanemulsion
(310kr)

Varmt chokladskum
Bananglass, passion &
jordnötsmaräng
(135kr)

3 rätter 595kr
Dryckesförslag 450kr

Extravaganza:

Tournedos Rossini
200g oxfilé, anklever,
tryffel & brioche
495kr