

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

Mandelpotatis,  
svampbuljong, rökt ost  
& purjolök (veg)  
175kr

—OSTRON—

-NORSK KAMMUSSLA-

—DVÄRGHÖNSÄGG—

### Modern/Innovativ

Halm, Kalixlöjrom,  
citronsmör & rättika  
165kr

Havtorn, pepparrot,  
kålrabbi & brynt smör  
195kr

Årets stenbitsrom,  
grillad mandel-  
potatispuré & purjolök  
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

Vintertryffel, citroncrème,  
grillad gemsallad & valnöt  
(veg)  
255kr

### Modernt/Innovativt

Venusmusslor, ingefära,  
krispig skivling &  
Sichuanpeppar  
410kr

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

Skånsk hare, confit,  
murkelcrème, syltad lök &  
valnöt  
310kr

—SKREI MSC—

—SVENSK ANKA—

—GNOCCHI—

### **Kökets urval**

5 rätters  
avsmakningsmeny  
695kr

Dryckesmeny  
695kr  
Alkoholfri dryckesmeny  
345kr

Endast samtliga vid bordet  
Sista beställning 21.00

### **Säsongsmeny**

Årets stenbitsrom, grillad  
mandelpotatispuré, ägg &  
purjolök (195kr)

-----  
Skånsk hare,  
murkelglaserad gnocchi,  
confit, syltad lök & valnöt  
(310kr)

----  
Chokladcrème,  
kokosglass &  
karamelliserad ananas  
(135kr)

----  
3 rätter 595kr  
Dryckesförslag 460kr

### **Från silvervagnen:**

Tournedos Rossini

200g oxfilé, anklever,  
tryffel & brioche

Minst 2 pers, serveras  
medium rare, ca 45min

495kr p/p

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.

### *Nordisk meny 795 kr*

#### **Årgångsmatjes & Kalixrom**

Jordärtskocka, rimmad gurka, Kiviksäpple & dillmarinad

---

#### **Skånsk dovhjort**

Glaserade svampar, Allerum XO, rostad råg & portvinslökar

---

#### **Blå kornblomst**

Karamelliserat päron, vallmo & salt maräng

---

#### **Tahitivaniljglass**

Varma hjortron, ingefärsgrädde & tusenbladsdeg

#### *Vår sommelier rekommenderar:*

2017 Riesling Trocken, M. Molitor,  
Mosel, Tyskland

eller

4cl Malmö Akvavit &  
en flaska Melleruds Pilsner

---

2014 Izadi Selección DOC  
Rioja, Spanien

---

2011 Allesverloren Fine Old Vintage,  
Swartland, Sydafrika

---

2011 Brumaire Novembre A. Brumont,  
Pecherenc du Vic Bilh, Frankrike

Ett glas av varje 460 kr

Alkoholfria alternativ finns.

Fråga oss om du vill veta mer om dessa.