

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

Caviar, Smetana,
Champagnevinäger &
gurka
175kr

Hummerragu,
champinjon &
krispigt kalvbräss
215kr

Stenbitsrom,
sauce Mousseline,
Macadamianöt &
krassejus
195kr

FÖRRÄTTER

—OSTRON—

-NORSK KAMMUSSLA-

—VIT SPARRIS—

Modern/Innovativ

Halm, Kalixlöjrom,
citronsmör & rättika
165kr

Havtorn, pepparrot,
kålrabbi & brynt smör
195kr

Nässelbuljong, syltad
citron, macadamianöt &
"rygeost" (veg)
175kr

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

Jordärtskocka, glaserad
ekskivling &
rödvinsreduktion (veg)
255kr

—SKREI MSC—

—SVENSK ANKA—

—RAMSLÖK—

Modernt/Innovativt

Venusmusslor, ingefära,
krispig skivling &
Sichuanpeppar
410kr

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

Skånskt lamm,
dill-aigredoux,
jordärtskocka & spritärta
325kr

Kökets urval

5 rätters
avsmakningsmeny
695kr

Dryckesmeny
695kr
Alkoholfri dryckesmeny
345kr

Endast samtliga vid bordet
Sista beställning 21.00

Säsongsmeny

Vit sparris, stenbitsrom,
sauce mousseline, krasse
& macademia (195kr)

Skånskt lamm, dill-
aigredoux, jordärtskocka,
ramslök & spritärta
(325kr)

Rabarber, vaniljpudding,
brynt vit choklad &
kexglass
(135kr)

3 rätter 595kr
Dryckesförslag 460kr

EXTRAVAGANZA

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

Plommon-tatin, dansk krasse & salt kola

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.