

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

”Marchand de Vin”,  
hummer, pilgrimsmussla,  
tryffel & fleuron  
550kr

”Oscar”  
Vit sparris, hummer &  
Choronsås  
345kr

Ramslök, valnötter,  
glaserad ekskivling &  
rödvinsreduktion (veg)  
255kr

### Modernt/Innovativt

Oscietracaviar,  
blomkål, sjökorall,  
valnöt & Champagnecrème  
485kr

Ravioli, naturlig anklever,  
syltad citron & grönppeppar  
325kr

Norsk öring, ramslök, rädisa  
& brynt smörsky  
325kr

### **Kökets urval**

5 rätters  
avsmakningsmeny  
695kr

Dryckesmeny  
695kr  
Alkoholfri dryckesmeny  
345kr

Endast samtliga vid bordet  
Sista beställning 21.00

### **Säsongsmeny**

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

-----  
Norsk öring,  
ramslöksstekt grön sparris  
från Furulund, rädisa &  
brynt smörsky (325kr)

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

-----  
3 rätter 595kr  
Dryckesförslag 395kr

### **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.