



## Skaldjurshelg 3I-Ia februari 2020

### Skaldjursplata "Poseidon"

Halv Mainehummer  
Smögenräkor  
Burfångade havskräftor  
Krabbklor  
Vinkokta blåmusslor  
Knivmusslor  
Ostron  
Brynt citronsmör  
Rouille  
Dillmajonnäs  
Schalottenvinaigrette  
Lime

795 kr p/p

### Alkoholfritt och lättdryck

	Glas	Flaska		Glas	Flaska
Richard Juhlin Brut 0%	95 kr	535 kr	La Prade Merlot Shiraz 0%	95 kr	375 kr
Wisby Easy Rider IPA 0,4%	54 kr/33cl		Skånsk Äpplecider 0%	65 kr/27,5cl	

### Lokalproducerad öl

Sibbarps Malmö Stout 8,0%	86 kr/33cl	4 Stroke Höganäs IPA 6,2%	84 kr/33cl
---------------------------	------------	---------------------------	------------

### Champagne och vin

2009, Dom Pérignon, Moët	2 190 kr	Lanson Black Label Brut	950 kr
Palmer & Co Brut Réserve	165 kr 880 kr	Cava Villa Clara Brut	95 kr 495 kr
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru "Vaillons"	190 kr 710 kr	Molitor Riesling Trocken	140 kr 535 kr
Gassac Picpoul de Pinet	125 kr 455 kr	Savigny-Lès-Beaune	195 kr 790 kr
Colterenzio Pinot Nero	140 kr 535 kr	D'Alamel Merlot	120 kr 455 kr

# Årstiderna i Kockska Huset

## Skaldjurshelg 3I-Ia februari 2020

### Att inleda med

Oscietra Royal  
Caviar 30g 725 kr

Gratinerade Ostron  
"Rockefeller" 45 kr

Ostron Naturella  
Franska Fine de Claire 30 kr/st  
Svenska Gigas 40 kr/st

Jordärtskockssoppa  
Hasselnötter, Kalixlöjrom & picklad rödlök 175 kr

Kokta Kingcrab  
Citron och senapsdressing 185 kr

Kokta skaldjur  
Serveras med rouille, dillmajonnäs & brynt citronsmör

½ Hummer, Maine 195 kr  
Havskräfta, Sverige 70 kr/st  
Krabbklor, Danmark 200g 175 kr  
Smögenräkor 200g 195 kr

Pilgrims mussla  
Tryffel, krispig ostronskivling & Noilly Prat beurre blanc 165 kr

Kalixlöjrom  
Smetana, lök & rårika 310 kr

Årstidernas Cognacspetsade hummersoppa  
Havskräftsbeignet, sjökorall & örtolja 155 kr

Toast Skagen  
Handskalade räkor, majonnäs, dill & Kalixlöjrom  
Liten 145 kr / Stor 225 kr

# Årstiderna i Kockska Huset

Skaldjurshelg 3I-Ia februari 2020

## Huvudrätter

Färsk svensk hummer till dagspris  
Tillagas enligt era önskemål, kokt, grillad eller gratinerad

### Halv Mainehummer

Gratinerad thermidor

265 kr

### Halstrad torskrygg

Blåmusslor, svartrötter & ostronemulsion

325 kr

### Vinkokta musslor

Vitt vin, grädde, vitlök, persilja, aioli & pommes frites

215 kr

### Oxfile Tournedos Rossini

Halstrad anklever, tryffel, haricot verts & Madeirasås (min 2 gäster)

475 kr

### Rimmat ankbröst

Morötter, jordärtskocka & apelsinsås

295 kr

Allergier & fobier? Vänligen meddela oss!

*Den siste jag skulle rådfråga om vad jag ska äta är en läkare.  
Det är mycket säkrare att konsultera en kypare och inte ett dugg dyrare. / Robert Lynd*