

# Årstiderna i Kockska Huset

## Att inleda med / Starters

Konfiterad torskrygg med sikrom  
Dillcrème, picklade gulbeter & gurka  
*Confit of cod with lavaret caviar, dill cream and cucumber*  
185 kr

Kräftbisque med krondill  
Konfiterad pilgrimsmussla, tomatsalsa & Västerbottenkrisp  
*Crayfish soup with dill, confit scallops, tomato salsa and cheese straw*  
210 kr

Färska ostron  
Schallottenlöksvinägrett  
*Fresh oysters and a vinaigrette with shallots*  
30 kr / st

Kalixlöjrom med rårika  
Citron, rödlök, crème fraiche & gräslök  
*Vendace caviar of Kalix with rösti potatoes, red onion, sour cream and chives*  
310 kr

Årstidernas råbiff  
Kapris, cornichons, äggula, schalottenlök, syrad kålrabbi & dijonnaise  
*Mix your own steak tartare with condiments*  
Liten 165 kr / Stor 225 kr

Caramello Pasta  
Fylld med karl-johansvamp, ricotta & parmesan  
*Pasta filled with cep mushrooms, ricotta and parmesan cheese*  
165 kr

Allergier eller fobier? Meddela oss. / *Allergies or phobias? Please let us know.*

# Årstiderna i Kockska Huset

## Huvudrätter / Main Courses

### Halstrad hälleflundra

Kronärtskocka, rotfrukter, broccoli & citron beurre blanc  
*Seared halibut with artichoke, broccoli and a lemon beurre blanc*  
325 kr

### Kalvrygg med kantareller

Smörstekta betor, grönpepparsås & pommes Anna  
*Sirloin of veal with chanterelle mushrooms and a green pepper sauce*  
365 kr

### Svensk oxfilé Tournedos Rossini (min 2 pers)

Anklever, tryffel, haricots verts, brioche & pont neuf potatis  
*Tender loin of beef "Rossini" with foie gras, truffle and Parisian potatoes*  
495 kr / pp

### Variation på ren med enbärssky

Reninnanlår, Wallenbergare, skogssvamp & pommes Anna  
*A variation of reindeer with juniper berry jus and field mushrooms*  
395 kr

### Svartrot och butternutpumpa

Grönkål, skogssvamp & pumpapuré  
*Salsify, butternut squash, kale, wild mushrooms and pumpkin puree*  
225 kr (Veg)

# Årstiderna i Kockska Huset

## Efterrätter / Desserts

### Variation på björnbär

Mousse, sorbet, coulis & mandel

*Variation of blackberries with mousse, sorbet and almond*

135 kr

### Hallonsoufflé

Vit choklad- och citronsorbet

*Raspberry soufflé with a white chocolate and lemon sorbet*

155 kr

( ≈ 20 min )

### Crème brûlée

Hjortron Madeleine

*Served with a French almond cake filled with cloudberries*

145kr

### Hasselnöt macaroon

Saltad karamell ganache och citron

*Hazlenut macaroon with a salted caramel ganache and lemon*

135 kr

### Glaserade fikon

Honung, portvin & mandelsorbet

*Glazed fig with honey, port and almond sorbet*

135kr

### Flamberade Crêpes Suzette med Tahitivaniljglass

*Crêpes Suzette flambé with Tahiti vanilla ice cream*

175kr

### Skånsk ost med päron tarte tatin

*Locally farmed cheese with a pear tarte tatin*

160 kr

### Tre handgjorda chokladpraliner

*Three kinds of handmade chocolate truffles*

85 kr

Allergier eller fobier? Meddela oss. / Allergies or phobias? Please let us know.