

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!

Tempererade ostar med  
tillbehör  
50kr/ bit

OST



Blå kornblomst,  
plommon Tatin & varm  
karamell  
125kr

Sufflé, fläderglass &  
svartpeppar  
150kr

DESSERT

—JORDGUBB—



Vitt chokladsfum, passion &  
pistagenöt  
115kr

Tahitivaniljglass &  
knäckflarn  
135kr

—HJORTRON—



Yoghurt, salt kolamjolk,  
vallmommaräng & ängssyra  
120kr

Husets chokladtryfflar  
85kr

Fråga din servitör om vår fina Aavecagn

At Årstiderna i Kockska huset we have created the menu from one single product wich we then cook in two different ways. **Classic/Traditional** eller **Modern/Innovative**.  
This gives you as a guest the option to choose freely.  
Welcome!

### CHEESE

The house selection  
50kr/ piece



Danish blue cheese,  
Plum Tatin & warm caramel  
125kr

### DESSERT

Soufflé, elder flower ice  
cream & black pepper  
150kr

#### —STRAWBERRY—



White chocolate , passion &  
pistacchio  
115kr

Tahiti vanilla & butter scotch  
basket  
135kr

#### —CLOUDBERRY—



Yoghurt, salty caramel milk,  
poppy seed meringue &  
wood sorrel  
120kr

Årstidernas chocolate truffles  
85kr

Please ask you waiter about our avec cart