

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!

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

Syrad grädde,
2*lök & brioche
310kr

”Gubbröra”
brynt smör & äggula
155kr

Tysk skinka,
Parmesan & smör
210kr

Årstidernas
Klassiska tillbehör
165kr

FÖRRÄTTER

—KALIXLÖJROM—

—ÅRGÅNGSMATJES—

—VIT SPARRIS—

—OXTARTAR—

Modern/Innovativ

Sprättägg 64°,
dill & mandelpotatis
225kr

Oxfiber, rabarber &
varmt ramlökssmör
165kr

Krasse, citronkaviar &
hasselnötter (veg)
145kr

Sötsyrlig kålrabbi,
Dansk enoki & naturlig
anklever
185kr

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!

Klassiskt/Traditionellt

Oscietra caviar,
Champagnesås,
pilgrimsmussla &
grön sparris
410kr

Enbär, portvinsmurklor,
tama svampar &
Västerbottensost
365kr

”Oscar”
Hummer, tryffel &
vit sparris
315kr

Sommartryffel, nässlor &
citrongrädde (veg)
195kr

Kökets urval
5 rätters
avsmakningsmeny
695kr

Dryckesmeny
695kr

Alkoholfri dryckesmeny
345kr

Endast samtliga vid bordet
Sista beställning 21.30

HUVUDRÄTTER

—PIGGVAR MSC—

—RENFILÉ—

—KALVRYGG—

—BLOMKÅL—

Årstidsmeny: Juni

Skånsk grön sparris,
nya ärtor, sotad
tunnskuren kalv &
citronmarinad (195kr)

Mjukbakad öring & rom
Vit sparris, rädisor,
pepparrot & brynt
smörsky (310kr)

Hallon, choklad 64%,
färskost, glass &
marshmallows (135kr)

3 rätter 525kr

Modernt/Innovativt

Råstekt hummer,
sjögräs,
grön pepparrot &
rimmad gurka
395kr

Halm, bakad selleri,
oxsvansragu &
körsbär
355kr

Ravioli, naturlig anklever,
sparris &
grönpeppar
295kr

Sechuanpeppar, ingefära,
pak choi & saltad öring
235kr

Extravaganza:

Tournedos Rossini

200g oxfilé, anklever,
tryffelsås & brioche

475kr