

## **KVÄLL/ Dinner**

### **FÖRRÄTTER/ Starters**

#### **Jordärtskockssoppa 125:-**

*Artichoke soup with herb croutons*

#### **Årstidernas Cognacspetsade hummersoppa 210:-**

*Cognac infused lobster soupe of the house*

#### **Kalixlöjrom 310:-**

med 2 sorters lök, gräddfil och smörstekt brioche

*White bait roe with 2 kinds of onions, sour cream and butter fried brioche*

#### **Lax- och skaldjurspaté 210:-**

med dillcrème på fänkålscrudité

*Salmon- and shellfish pâté with dill crème on fennel crudit*

#### **Friterade pilgrimsmusslor 210:-**

, citronette och blomkålscrème med tryffel

*Deep-fried scallops, lemon dressing and cauliflower cream with truffle*

#### **Ankleverterrin 225:-**

och brioche med äpple och Sauternesgelé

*Duck liver terrine and brioche with apple and Sauternes jelly*

#### **1/2 Råbiff med tillbehör 145:-**

1/2 Our steak tartar with trimmings

## **VARMRÄTTER/ Main Dishes**

### **Tryffelstuvad gnocchi 225:-**

med friterad svartkål

*Truffle stewed gnocchi with deep-fried lacinato kale*

### **Ångkokt hälleflundra 325:-**

med duchessepotatis och smörad vitvinsås

*Steamed halibut with duchesse potatoes and buttered white wine sauce*

### **Smörstekt rödingfilé 315:-**

med rotselleripuré och brynt smör

*Butter fried char with celeriac puree and browned butter*

### **Rosastekt Barbarie ankbröst 315:-**

med stuvad grönkål, rostad potatis och grönpeppar skysås

*Fried Barbarie duck breast with stewed kale, roasted potatoes and greenpepper gravy*

### **Oxfile 395:-**

med gnocchi och tryffelsky

*Fillet of beef with gnocchi and truffle sauce*

## **VÅRA KLASSIKER/Our classics**

### **Sjötunga Walewska 475:-**

Sjötunga, hummer, hummersås, tryffel, duchessepotatis och fleuron

*Sole Walewska*

*Fillets of sole, lobster, lobster sauce, duchesse potatoes and fleuron*

### **Örtbakad renfilé 365:-**

med svamp och lökragu, ört-rösti och svartvinbärssås

*Herb baked fillet of reindeer with mushroom and onion ragout, " rösti " potato cake stuffed with herbs and black currant sauce*

### **Krogens råbiff 245:-**

med klassiska tillbehör

*Our steak tartar with classic trimmings*

## **Svensk Meny/ Swedish Menu 750:-**

Kalixlöjrom med 2 sorters lök, gräddfil och smörstekt brioche  
*Whitebait roe with 2 kinds of onions, sour cream and butter fried brioche*  
\*\*\*

Örtbakad renfilé med svampragu, örtrösti och svartvinbärssås  
*Herb baked fillet of reindeer with mushroom and onion ragout,  
" rösti " potato cake stuffed with herbs and black currant sauce*  
\*\*\*

Inbakad Allerums prästost smaksatt med kummin och äppelkompott  
*Allerum cheese wrapped in filo pastry with cumin and sweetened apples*  
\*\*\*

Tahitivaniljglass med varma hjortron och knäckflarn  
*Tahiti vanilla ice cream with warm cloudberries and butterscotch basket*

### DRYCKESMENY

Ett glas av varje/ One glas of each 515:-

Mariestad Export Ljus Lager 33 cl och 4 cl Malmö akvavit  
eller ett glas gott vin  
2015 Riesling Réserve, Domaine Fernand Engel  
\*\*\*

2013 Amarone della Valpolicella, Luigi Righetti, DOC Venetien  
\*\*\*

2011 Allesverloren fine old vintage  
Swartland Sydafrika  
\*\*\*

2011 Brumaire A. Brumont  
Pecerenc Du Vic-Bilc

## **Vegetarisk Meny/ Vegetarian Menu 445:-**

Jordärtskockssoppa med örtkrutonger  
*Artichoke soup with herb croutons*  
\*\*\*

Tryffelstuvad gnocchi med friterad svartkål  
*Truffle stewed gnocchi with deep-fried lacinato kale*  
\*\*\*

Ingefärglass med lingonmaräng och rostad kokos  
*Ginger ice cream with lingonberry meringue and roasted coconut*

## Januari Meny/January Menu 525:-

Lax- och skaldjurspaté med dillcrème på fänkålscrudité  
*Salmon- and shellfish pâté with dill crème on fennel crudité*

\*\*\*

Rosastekt Barbarie ankbröst med stuvad grönkål,  
rostad potatis och grönpeppar skysås  
*Fried Barbarie duck breast with stewed kale,  
roasted potatoes and green pepper gravy*

\*\*\*

Variation på citrus

*Variation of citrus*

### DRYCKESFÖRSLAG/BEVERAGE SUGGESTION

2016 Sancerre La Moussiere, BIO

Alphonse Mellot, Loire

180:-/glas 700:-/flaska

\*\*\*

2014 Walker Bay Pinot Noir,

Newton Johnson, Walker Bay, Sydafrika

155:-/glas 600:-/flaska

\*\*\*

2015 Spy Valley Iced Sauvignon Blanc

Spy Valley Wines, Nya Zeeland

115:-/8 cl glas 520:-/ 1/2 flaska

**Ett glas av varje/One glas of each 450:-**

## Februari Meny/February Menu 525:-

Hemrökt rencarpaccio med syrligt äpple  
*Home smoked reindeer carpaccio with sour apple*

\*\*\*

Ångkokt torsk med hackat ägg, brynt smör och kokt potatis  
*Steamed cod with chopped eggs, browned butter and boiled potatoes*

\*\*\*

Lingonsorbet med kardemumabavaroise och apelsin  
*Lingonberry sorbet with cardamom bavaroise and orange*

### DRYCKESFÖRSLAG/BEVERAGE SUGGESTION

2016 Antiche Terre Valpolicella  
Veneto, Italien

125:-/glas 490:-/flaska

\*\*\*

2015 Riesling Réserve, Domaine Fernand Engel EKO  
Alsace, Frankrike

140:-/glas 535:-/flaska

\*\*\*

2013 Dr L Riesling Ice Wine  
Washington State, USA  
135:-/8 cl glas 560:-/ 1/2 flaska

**Ett glas av varje/One glass of each 400:-**

# WINEMAKERS DINNER 7 FEBRUARI TENUTA COL D`ORCIA + NONINO

Här får ni möjlighet att ta del av en härlig kväll där ni bjuds på en  
trerätters middag tillsammans med viner från Toscanas topproducent  
Tenuta Col D´Orcia! Från producenten kommer Paola Tealdi och berättar  
om vinerna som kombineras under middagen.

Från den fantastiska producenten Nonino kommer Elisabetta Nonino  
guida er genom en grappaprovning till kaffet.

**TID: 18.00**

**PLATS: Årstiderna i Kockska Husets Gillessalar**

**Ingång Västergatan 2A**

**PRIS: 995:-**

**Förskottsbetalning till BG 127-6583**

**Betalas senast fredag 2/2**

**Ange Winemakers dinner som referens.**

**BEGRÄNSAT ANTAL PLATSER; FÖRST TILL KVARN!**

**VARMT VÄLKOMNA!**

Ring 040-230910 för anmälan, var vänlig säg till om kostavvikelser

Samt ange mejladress.

Bokningen är bekräftad när full betalning erhållits.











