

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

FÖRRÄTTER

Klassisk/ Traditionell

Syrad grädde, 2*lök
& brioche
310kr

"Gubbröra"
brynt smör & äggula
155kr

Tysk skinka, parmesan
& smör
210kr

Årstidernas
Klassiska tillbehör
165kr

—KALIXLÖJROM—



—ÅRGÅNGSMATJES—



—VIT SPARRIS—



—OXTARTAR—



Modern/Innovativ

Sprättägg 64°, dill &
mandelpotatis
225kr

Oxfiber, rabarber & varmt
ramslökssmör
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!

HUVUDRÄTTER

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

—PIGGVAR MSC—



—RENFILÉ—



—KALVRYGG—



—BLOMKÅL—



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

Kökets urval
5 rätters
avsmakningsmeny
695kr

Dryckesmeny
695kr
Alkoholfri dryckesmeny
345kr

Endast samtliga vid bordet
Sista beställning 21.30

Årstidsmeny: Maj

Vit sparris, tysk skinka &
parmesan

Hällefundra, grön sparris
& ramslökskräm (310kr)

Kardemummaglass,
rabarber & mandel
(125kr)

3 rätter 525kr
Dryckesförslag 395kr

Extravaganza:

Tournedos Rossini

200g oxfilé, anklever,
tryffelsås & brioche

475kr

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,
vallmomaräng & 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!

To start with:

To drink

Pieplows Champagne, Blanc de blancs 165kr

Dry Martini cocktail, from 135kr

To eat

Oscietra Royal Caviar 50g 950kr

Caviar Sevruga imperial 50g 795kr

Caviar Siberian Classic 50g 695kr

Our Caviar is served with Smetana, onion & brioche

STARTERS

Classic/ Traditional

Sour cream, 2*onion
& brioche
310kr

"Gubbröra"
Browned butter & eggolk
155kr

German ham, parmesan
& butter
210kr

Årstidernas
Classic condiments
165kr

—VENDACE ROE—



—MATJES HERRING—



—WHITE ASPARAGUS—



—TARTAR OF BEEF—



Modern/Innovative

Free range egg 64°, dill &
fingerling potatoes
225kr

Fibers of beef, rhubarb & warm
ramson butter
165kr

Crest, lemon caviar & hazelnuts
(veg)
145kr

Sweet & sour kohlrabi,
Danish enoki & natural foie
185kr

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!

MAIN COURSES

Classic/Traditional

Oscietra caviar, scallop,
Champagne sauce,
& green asparagus
410kr

Juniper, port wine morrels,
mushrooms & Västerbotten
cheese
365kr

”Oscar”
Lobster, truffle & white
asparagus
315kr

Summer truffle, nettles &
lemon cream (veg)
195kr

Chefs menu

5 course tasting menu
695kr

Wine menu
695kr

No alcohol drinkpairings
345kr

Chefs menu is served only to
entire parties
Last order 21.30

—TURBOT MSC—



—REINDEER FILET—



—VEAL—



—CAULIFLOWER—



Modern/Innovative

Seared lobster, seaweed, green
horseradish & cucumber
395kr

Hay, baked celeriac, oxtail
ragout & cherries
355kr

Ravioli, natural foie, asparagus
& Madagascar pepper
295kr

Sechuan pepper, ginger,
pak choi & salted trout
235kr

Seasonal menu: May

White asparagus, german
ham & parmesan

Halibut, green asparagus
& ramson cream (310kr)

Cardamom ice cream,
rhubarb & almond
(125kr)

3 courses 525kr
Drink pairings 395kr

Extravaganza:

Tournedos Rossini

200g tenderloin, foie
gras, truffle sauce &
brioche

475kr

At Årstiderna i Kockska huset we have created the menu from one single product which 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 your waiter about our avec cart