

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 ramslöksmör  
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

Råstek 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