



## FÖRRÄTTER KLASSISK / STARTERS CLASSIC

**Ostron, Caviar, smetana, champagnevinäger & gurka 175 kr**

*Oyster, caviar, smetana, champagne vinegar & cucumber*

**Norsk kammussla, hummerragu, champinjon & krispig kalvbräss 215 kr**

*Norwegian scallop, lobster ragout, mushroom & crispy sweet bread*

**Dvärghönsägg, mandelpotatis, svampbuljong, rökt ost & purjolök (veg) 175 kr**

*Bantam hen egg, almond potato, mushroom broth, smoked cheese & leek (vegetarian)*

## FÖRRÄTTER INNOVATIV / STARTERS INNOVATIVE

**Ostron, halm, Kalixlöjrom, citronsmör & rättika 165 kr**

*Oyster, Vendace roe from Kalix, hay, citrus butter & daikon radish*

**Norsk kammussla, havtorn, pepparrot, kålrabbi & brynt smör 195 kr**

*Norwegian scallop, sea buck thorn, horse radish, kohlrabi & browned butter*

**Dvärghönsägg, årets stenbitsrom, grillad mandelpotatispuré & purjolök 195 kr**

*Bantam hen egg, new season lump fish roe, grilled almond potato purée & leek*

## HUVUDRÄTTER KLASSISK / MAINS CLASSIC

**Skrei MSC, hummerravioli, kronärtskocka, rom & oscietra caviar 485 kr**

*Skrei cod MSC, lobster ravioli, artichoke, roe & oscietra caviar*

**Svensk anka "Orange", karamelliserad apelsin, grönpeppar & naturlig anklever 365 kr**

*Swedish duck "Orange", caramelized orange, green pepper & natural foie*

**Tournedos Rossini; 200 g oxfilé, anklever, tryffel & brioche. (pris/person)**

**Minimum 2 personer. Serveras medium rare. Ca 45 minuter 495 kr**

*Beef tender loin Rossini;*

*200 g beef tender loin, duck liver, truffle & brioche (price/person)*

*Minimum 2 persons. Served medium rare. Ca 45 minutes*

**Gnocchi, vintertryffel, citroncrème, grillad gemsallad & valnöt (vegetarisk) 255 kr**

*Gnocchi, winter truffle, lemon crème, grilled gem salad & walnut (vegetarian)*



## HUVUDRÄTTER INNOVATIV / MAINS INNOVATIVE

**Skrei MSC, Venusmuslor, ingefära, krispig skivling & Sichuanpeppar 410 kr**  
*Skrei cod MSC, Venus clams, ginger, crispy oyster mushroom & Sichuan pepper*

**Svensk anka, vinterkål, ankorv 'Raz al Hanout', kikärtscrème & mynta 355 kr**  
*Swedish duck, winter cabbage, duck sausage 'Raz al Hanout', chick pea crème & mint*

**Gnocchi, skånsk hare, confit, murkelcrème, syltad lök & valnöt 310 kr**  
*Gnocchi, locally sourced hare, confit, pickled onion, morel mushroom crème & walnut*

## DESSERT KLASSISK / DESSERT CLASSIC

**Utvalda & tempererade ostar (pris/bit) 50 kr**  
*Selected & tempered cheese (price/piece)*

**Choklad 64%, mandarinsufflé, glass & pistage 150 kr**  
*Chocolate 64%, mandarin soufflé, ice cream & pistachio*

**Hjortron, Tahitivaniljglass, ingefärsgrädde & tusenbladsdeg 135 kr**  
*Cloudberry, Tahiti vanilla ice cream, ginger cream & mille-feuille pastry*

**Från flamberingsvagnen; Crêpes Suzette med Tahitivaniljglass 145 kr**  
*From the flambée trolley; Crêpes Suzette with Tahiti vanilla ice cream*

## DESSERT INNOVATIV / DESSERT INNOVATIVE

**Blå kornblomst, vallmo, karamelliserat päron & salt maräng 125 kr**  
*Danish blue cheese, poppy seeds, caramelized pear & salty meringue*

**Choklad 64%, karamell, ananas & kokosglass 135 kr**  
*Chocolate 64%, caramel, pineapple & coconut ice cream*

**Hjortron, salt pekannötskrokett, sorbet, färskostkräm & persilja 125 kr**  
*Cloudberry, salty pecan nut croquette, sorbet, cream cheese crème & parsley*



*Årstiderna*  
i KOCKSKA HUSET

## SÄSONGSMENY / SEASON MENU

### Säsongsmeny Mars 2019 595 kr

*Årets Stenbitsrom*

*Grillad mandelpotatispuré, ägg & purjolök*

*Skånsk hare*

*Murkelglaserad gnocchi, confit, syltad lök & valnöt*

*Chokladcrème*

*Kokosglass & karamelliserad ananas*

---

*New season lump fish roe*

*Grilled almond potato purée, egg & leek*

*Locally sourced hare*

*Morel glazed gnocchi, confit, pickled onion & walnut*

*Chocolate crème*

*Coconut ice cream & caramelized pineapple*



*Årstiderna*  
i KOCKSKA HUSET

## NORDISK MENY / NORDIC MENU

### Nordisk meny 795 kr

*Årgångsmatjes & Kalixrom*  
*Jordärtskocka, rimmad gurka, Kiviksäpple & dillmarinad*

*Skånsk Dovhjort*  
*Glaserade svampar, Allerum XO, rostad råg & portvinslökar*

*Blå kornblomst*  
*Karamelliserat päron, vallmo & salt maräng*

*Tahitivaniljglass*  
*Varma hjortron, ingefärsgärdde & tusenbladsdeg*

---

*Matjes herring & Vendace roe*  
*Jerusalem artichoke, cucumber, apple from Kivik & dill marinade /*

*Locally sourced fallow deer*  
*Glazed mushrooms, Allerum cheese XO, toasted rye & port onions*

*Danish blue cheese*  
*Caramelized pear, poppy seeds & salty meringue*

*Tahiti vanilla ice cream*  
*Warm cloudberries, ginger cream & mille-feuille pastry*



Årstiderna  
i KOCKSKA HUSET

## GRAND OLD CLASSICS

**Kalixlöjrom, syrad grädde, lök & smörstekt brioche 310 kr**

*Vendace roe from Kalix, sour cream, onion & butter fried brioche*

**Årstidernas oxtartar med klassiska tillbehör 175 kr**

*Beef tartar with traditional trimmings*

**Gratinerad hummerbisque, cognac, fänkål & grädde 165 kr**

*Gratinated lobster bisque, cognac, fennel & cream*

**Toast Skagen; ishavsräkor, dillmajonnäs & Kalixlöjrom 175 kr**

*Swedish shrimp toast 'Skagen'; shrimps, dill mayonnaise & Vendace roe from Kalix*

**Skånsk dovhjort, glaserade svampar, Allerum XO, rostad råg & portvinslökar 375 kr**

*Locally sourced fallow deer, glazed mushrooms, Allerum cheese XO, toasted rye & port onions*

**Piggvar 'Marchand de Vin', hummer, svartrot, pilgrimsmussla, tryffel & fleuron 550 kr**

*Turbot 'Marchand de Vin', lobster, salsify, scallop, truffle & fleuron*