



Årstiderna  
i KOCKSKA HUSET

## FREDAGSLUNCH MENY

**Ostron Naturella, Fine de Claire (pris/st) 10 kr**

*Oysters Naturelle, Fine de Claire (price/piece)*

**1 flaska Pieplows champagne & 10 Fine de Claire ostron 895 kr**

*1 bottle of Pieplows champagne & 10 oysters, Fine de Claire*

**Inlagt & upplagt: Kockskas kalla bord med delikatesser från land & hav 255 kr**

*Kockska's delicatessen: Buffet with delicacies from land & sea*

**Kalixlöjrom, gräddfil, lök & brioche 310 kr**

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

**Saltbakad rotselleri, vitlöksstekta skivlingar, äggkräm & lönnsirapsvinäger 145 kr**

*salt baked seleriac, garlic fried mushrooms, egg crème & maple syrup vinegar*

**Dansk ?ribbensteg?, rödkål, bakat äpple & vinägerjus 145 kr**

*Danish \"ribbensteg\" pork, red cabbage, baked apple & vinegar jus*

**Wienerschnitzel med tillbehör 275 kr**

*Wiener schnitzel*

**Hummerbisque, fänkål, cognac & grädde 195 kr**

*Lobster bisque, fennel, cognac & cream*

**Skreirygg, forellrom, hackade räkor, glaserad pak-choy & brynt smörsky 325 kr**

*\"Skrei\" codfish, trout roe, shrimps, glazed pak choy & browned butter jus*

**Griljerad oxbringa, bakad selleri, ankllever & krasse 275 kr**

*Breaded beef brisket, baked celery, foie gras of duck & cress*

**Från silvervagnen: Helstekt kalvrygg, portvinsmurklor, schallottenstekta haricots verts & tryffelpotatispuré 295 kr**

*From the silver trolley: Veal, port morels, haricots verts in shallots & truffle potato purée*

**kaffegodis 45 kr**

*coffee treats*

**Crêpes Suzette med Tahitivaniljglass 145 kr**

*Crêpes Suzette with Tahiti vanilla ice cream*

**Långlunch:**

**Kockskas kalla bord**

\*\*\*\*\*

**helstekt kalvrygg, portvinsmurklor, schallottenstekta haricots verts & tryffelpotatispuré**

\*\*\*\*\*



*Årstiderna*  
i KOCKSKA HUSET

**Crêpes Suzette med Tahitivaniljglass 455 kr**

*Stress free lunch:  
Kockska's delicatessen*

\*\*\*\*\*

*Veal, port morels,  
haricots verts in shallots & truffle potato purée*

\*\*\*\*\*

*Crêpes Suzette with Tahiti vanilla ice cream*