

### **Snacks**

Cornichons 45-

Oliver 55-

Chips 55-

Mandlar 55-

Surdegsbröd med smör/hemgjord ricotta  
55-

### **Caviar Rossini**

Black label sked med 2 cl vodka 165-

Black label 30 g, klassiska tillbehör 500-

Oscietra 30 g, klassiska tillbehör 750-

### **Ostron**

Fine de Claire 1st 35- /6st 180-

Gillardeau 1st 45- /6st 210-

1 av varje ostron och  
1 glas champagne 225-

### **Ost / Chark**

#### Lite gott

Kökets val av 2 ostar 2 chark, surdegsbröd  
och ricotta 185-

#### Chark

Se dagens chark och pris på tavlan

#### Ost med knäckebröd

Se dagens ost och pris på tavlan

### **Rätter**

Hel rostad kronärtskocka med smör  
och vitlök 95-

Padrones 85-

Patatas bravas 85-

Fläderinkokt vit sparris med Sandefjordsås  
och forellrom 155-

Sardeller med rostat surdegsbröd,  
örtsmör, citron och gräslök 135-

Kycklinglevermousse på smörstekt  
brioche, inkokt päron, picklade senapsfrön  
och endive 155-

Ankrillette med cornichons och  
surdegsbröd 105-

Oxtartar med löjrom, brynt smör,  
pepparot och krispig potatis 175-

Tortellini fylld med svamp och  
gammelknas serveras med brynt smör,  
svampbuljong och färsk tryffel 195-

Kycklingvingar från Munka-Ljungby med  
syrad kål och sesam 175-

#### Kockens Macka:

Lamm- och fläskkebab i ost och  
vitlöksbröd serveras med sumak-lök,  
sallad och yoghurtsås 175-

### **Sött**

Baskisk Cheesecake 95-

KOKA's hemmagjorda kola 35-