

## Våra menyer

På Koka har vi valt att minska användandet av kött och arbetar i huvudsak med lokala grönsaksodlare, fiskare samt svamp och ostronplockare. När vi serverar kött i en meny väljer vi lokalproducerat och hållbart framställt. Vi försöker att alltid ha ett riktigt bra miljötank i alla våra delar av verksamheten och andelen ekologiska produkter uppgår idag till 90% av allt vi använder. Att vissa råvaror återkommer men kanske i en annan tappning beror på att vi har en tydlig idé om att allting skall användas och inte slänga råvaror i onödan.

Alla våra menyer börjar med ett antal snacks, därefter kommer rätterna och vi avslutar alltid med något litet sött. Självklart kan alla menyer fås vegetariska/vegan eller utan kött. Meddela gärna i samband med din bokning så blir vår planering inför ert besök enklare.

Vi har även ett mycket nära samarbete med ett stort antal europeiska småskaliga vinodlare som samtliga arbetar ekologiskt eller biodynamiskt. Vi vågar lova att våra vinmenyer är mycket väl utprovade och kommer att förhöja er middagsupplevelse.

Att ha ett bra miljötank samtidigt som allting smakar gudomligt gott gör att man kan njuta med en riktigt god eftersmak i munnen.

## Our menus

At Koka, we have chosen to minimize the use of meat, and a plant-based menu is always our starting point. However, we love using everything from the sea around us like fish, shellfish, molluscs and game from local hunters. We are very environmentally aware, and this influences all parts of the restaurant. We are always looking for the best ingredients in season from our local area. Most of it is organically produced (around 90%) and we work with a strict no-waste policy.

We always start our menus with a section of snacks, and we finish the menus with something small and sweet. All our menus are of course served vegetarian or vegan, but please inform us in your booking to make our planning better.

We also work very closely with several small-scale European winemakers, all of whom work organically or biodynamically. We can promise you that our wine pairings are worth trying because we do think that your dinner experience with us will be even better with our selected wines.

## Öppettider

Måndag-torsdag från 18:00

Fredag-lördag från 17:00

Söndag stängt

KOKA

### **Meny KOKA**

Snacks, tilltugg  
*Appetizers*

Surdegsbröd, kärnat smör  
*Sourdough bread, churned butter*

Hälleflundra, rabarber, ängssyra  
*Halibut, rhubarb, sorrel*

Pilgrimsmussla, nässlor, quinoa  
*Scallop, nettles, quinoa*

Skrei, kålrot, blåmussla  
*Cod, rutabaga, blue shell mussel*

Skrei, potatis, peppriga blad  
*Cod, potato, mustard leaves*

Rödbeta, gran, lök  
*Beetroot, spruce, onion*

Mjölkkö, vilda örter, äpple  
*Dairy cow, foraged herbs, apple*

Verbena, päron, mjölk  
*Verbena, pear, milk*

Körnbär, jordärtskocka, miso  
*Cherries, Jerusalem artichoke, miso*

Smörkola  
*Toffee*

1295-

### **Vinmeny/Wine Menu**

995-

### **Odlarmenyn / Farmers Menu**

Snacks, tilltugg  
*Appetizers*

Surdegsbröd, kärnat smör  
*Sourdough bread, churned butter*

Hälleflundra, rabarber, ängssyra  
*Halibut, rhubarb, sorrel*

Pilgrimsmussla, nässlor, quinoa  
*Scallop, nettles, quinoa*

Skrei, kålrot, blåmussla  
*Cod, rutabaga, blue shell mussel*

Rödbeta, gran, lök  
*Beetroot, spruce, onion*

Körnbär, jordärtskocka, miso  
*Cherries, Jerusalem artichoke, miso*

Smörkola  
*Toffee*

995-

### **Vinmeny/Wine Menu**

775-

**Meny KOKA VEG**

Snacks, tilltugg  
*Appetizers*

Surdegsbröd, kärnat smör  
*Sourdough bread, churned butter*

Kålrabbi, rabarber, ängssyra  
*Kohlrabi, rhubarb, sorrel*

Gotlandslinser, nässlor, quinoa  
*Gotland lentils, nettles, quinoa*

Kålrot, ostronört, brynt smör  
*Rutabaga, oyster leaf, browned butter*

Blomkål, potatis, peppriga blad  
*Cauliflower, potato, mustard leaves*

Rödbeta, gran, lök  
*Beetroot, spruce, onion*

Portabello, vilda örter, äpple  
*Portabello, foraged herbs, apple*

Verbena, päron, mjölk  
*Verbena, pear, milk*

Körnbär, jordärtskocka, miso  
*Cherries, Jerusalem artichoke, miso*

Smörkola  
*Toffee*

1295-

**Vinmeny/Wine Menu**

995-

**Odlarmeny VEG / Farmers Menu VEG**

Snacks, tilltugg  
*Appetizers*

Surdegsbröd, kärnat smör  
*Sourdough bread, churned butter*

Kålrabbi, rabarber, ängssyra  
*Kohlrabi, rhubarb, sorrel*

Gotlandslinser, nässlor, quinoa  
*Gotland lentils, nettles, quinoa*

Kålrot, ostronört, brynt smör  
*Rutabaga, oyster leaf, browned butter*

Rödbeta, gran, lök  
*Beetroot, spruce, onion*

Körnbär, jordärtskocka, miso  
*Cherries, Jerusalem artichoke, miso*

Smörkola  
*Toffee*

995-

**Vinmeny/Wine Menu**

775-