

## 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

The logo for KOKA is displayed in a minimalist, thin-lined font. The letters are uppercase and spaced out, with the 'O's being circular and the 'K's having a unique, angular design.

### **Meny KOKA**

Snacks, tilltugg  
*Appetizers*

Surdegsbröd, kärnat smör  
*Sourdough bread, churned butter*

Råräka, kärnmjök, krusbär  
*Raw shrimps, buttermilk, gooseberries*

Havskräfta, chili, gröna blad  
*Langoustine, chili, green leaves*

Havskräfta, brioche, löjrom  
*Langoustine, brioche, bleak roe*

Långa, gulbeta, grillat smör  
*Ling, yellow beet, grilled butter*

Rödbeta, tall, tryffel  
*Beetroot, pine, truffle*

Hjort, rotselleri, lav  
*Deer, celeriac, lichen*

Verbena, päron, mjök  
*Verbena, pear, milk*

Körbär, 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*

Råräka, kärnmjök, krusbär  
*Raw shrimps, buttermilk, gooseberries*

Havskräfta, chili, gröna blad  
*Langoustine, chili, green leaves*

Långa, gulbeta, grillat smör  
*Ling, yellow beet, grilled butter*

Rödbeta, tall, tryffel  
*Beetroot, pine truffle*

Körbär, 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*

Kejsarhatt, kärnmjölk, krusbär  
*King Oyster mushroom, buttermilk,  
gooseberries*

Morot, chili, gröna blad  
*Carrot, chili, green leaves*

Blomkål, brioche, tångkaviar  
*Cauliflower, brioche, seaweed caviar*

Persiljerot, gulbeta, grillat smör  
*Parsley root, yellow beet,  
grilled butter*

Rödbeta, tall, tryffel  
*Beetroot, pine, truffle*

Portabello, rotselleri, lav  
*Portabello, celeriac, lichen*

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

Körsbär, jordärtskocka, miso  
*Cherries, Jerusalem artichoke, miso*

Smörkola  
*Toffee*

1295-

### Vinmeny/Wine Menu

995-

### Odlarmenyn VEG / Farmers Menu VEG

Snacks, tilltugg  
*Appetizers*

Surdegsbröd, kärnat smör  
*Sourdough bread, churned butter*

Kejsarhatt, kärnmjölk, krusbär  
*King Oyster mushroom, buttermilk,  
gooseberries*

Morot, chili, gröna blad  
*Carrot, chili, green leaves*

Persiljerot, gulbeta, grillat smör  
*Parsley root, yellow beet,  
grilled butter*

Rödbeta, tall, tryffel  
*Beetroot, pine, truffle*

Körsbär, jordärtskocka, miso  
*Cherries, Jerusalem artichoke, miso*

Smörkola  
*Toffee*

995-

### Vinmeny/Wine Menu

775-