

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 i huvudsak vilt eller vildfågel. Vi försöker att alltid ha ett riktigt bra miljötänk 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 miljötänk 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, featuring the word "KOKA" in a stylized, thin-lined, uppercase font. The letters are widely spaced and have a modern, minimalist aesthetic.

Menu KOKA 1195-

Appetizers
Sourdough bread, churned butter

Raw shrimp, rhubarb, walnut
Cod, oyster, kelp
Scallop, mushroom, birch
Seeds, Jerusalem artichoke, cheese
Duck, ramson, blueberries
Verbena, pear, milk
Beetroot, black currant, cardamom

Toffee

Wine Menu 975-

Farmers Menu 995-

Appetizers
Sourdough bread, churned butter

Raw shrimp, rhubarb, walnut
Scallop, mushroom, birch
Seeds, Jerusalem artichoke, cheese
Duck, ramson, blueberries
Beetroot, black currant, cardamom

Toffee

Wine Menu 775-

Tonight's Menu 745-

(Mon-Thursday + early seating fri-Saturday)

Appetizers
Sourdough bread, churned butter

Raw shrimp, rhubarb, walnut
Seeds, Jerusalem artichoke, cheese
Duck, ramson, blueberries
Beetroot, black currant, cardamom

Toffee

Wine Menu 645-

Meny KOKA 1195-

Snacks, tilltugg
Surdegsbröd, kärnat smör

Råräka, rabarber, valnöt
Skrei, ostron, tång
Pilgrimsmussla, svamp, björk
Fröer, jordärtskocka, ost
Anka, ramslök, blåbär
Verbena, päron, mjölk
Rödbeta, svarta vinbär, kardemumma

Smörkola

Vinmeny 975-

Odlarmenyn 995-

Snacks, tilltugg
Surdegsbröd, kärnat smör

Råräka, rabarber, valnöt
Pilgrimsmussla, svamp, björk
Fröer, jordärtskocka, ost
Anka, ramslök, blåbär
Rödbeta, svarta vinbär, kardemumma

Smörkola

Vinmeny 775-

Kvällens Meny 745-

(mån-tors samt tidig sittning fre-lör)

Snacks, tilltugg
Surdegsbröd, kärnat smör

Råräka, rabarber, valnöt
Fröer, jordärtskocka, ost
Anka, ramslök, blåbär
Rödbeta, svarta vinbär, kardemumma

Smörkola

Vinmeny 645-

Menu KOKA Veg 1195-

Appetizers
Sourdough bread, churned butter

Kohlrabi, rhubarb, walnut
Cabbage, parsley, kelp
Parsley root, mushroom, birch
Seeds, Jerusalem artichoke, cheese
Celeriac, ramson, blueberries
Verbena, pear, milk
Beetroot, black currant, cardamom

Toffee

Wine Menu 975-

Farmers Menu Veg 995-

Appetizers
Sourdough bread, churned butter

Kohlrabi, rhubarb, walnut
Parsley root, mushroom, birch
Seeds, Jerusalem artichoke, cheese
Celeriac, ramson, blueberries
Beetroot, black currant, cardamom

Toffee

Wine Menu 775-

Tonight's Menu Veg 745-

(Mon-Thursday + early seating Fri-Saturday)

Appetizers
Sourdough bread, churned butter

Kohlrabi, rhubarb, walnut
Seeds, Jerusalem artichoke, cheese
Celeriac, ramson, blueberries
Beetroot, black currant, cardamom

Toffee

Wine Menu 645-

Meny KOKA Veg 1195-

Snacks, tilltugg
Surdegsbröd, kärnat smör

Kålrabbi, rabarber, valnöt
Kål, persilja, tång
Persiljerot, svamp, björk
Fröer, jordärtskocka, ost
Rotselleri, ramslök, blåbär
Verbena, päron, mjölk
Rödbeta, svarta vinbär, kardemumma

Smörkola

Vinmeny 975-

Odlarmenyn Veg 995-

Snacks, tilltugg
Surdegsbröd, kärnat smör

Kålrabbi, rabarber, valnöt
Persiljerot, svamp, björk
Fröer, jordärtskocka, ost
Rotselleri, ramslök, blåbär
Rödbeta, svarta vinbär, kardemumma

Smörkola

Vinmeny 775-

Kvällens Meny Veg 745-

(mån-tors samt tidig sittning fre-lör)

Snacks, tilltugg
Surdegsbröd, kärnat smör

Kålrabbi, rabarber, valnöt
Fröer, jordärtskocka, ost
Rotselleri, ramslök, blåbär
Rödbeta, svarta vinbär, kardemumma

Smörkola

Vinmeny 645-