

Våra menyer

På Koka har vi valt att minimera användandet av kött och arbetar i huvudsak med lokala grönsaksodlare, fiskare samt svamp och ostronplockare. 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. 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, and molluscs. 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 consists of the word "KOKA" in a bold, sans-serif font. The letters are stylized with vertical lines extending from the top of the "K" and the bottom of the "A".

Menu KOKA 1195-

Appetizers

Sourdough bread, churned butter

Halibut, oyster, spruce shoots

Langoustine x 2
rhubarb, elderflower
coriander seed

Scallop, tarragon, salicornia

Cod, white beans, onion

Celeriac, truffle, yeast

Pear, quince, marigold

Punsch, blackberry, hazelnut

Toffee

Wine Menu 975-**Farmers Menu** 995-

Appetizers

Sourdough bread, churned butter

Halibut, oyster, spruce shoots

Langoustine x 2
rhubarb, elderflower
coriander seed

Cod white beans, onion

Celeriac, truffle, yeast

Punsch, blackberry, hazelnut

Toffee

Wine Menu 775-**Tonight's Menu** 745-

(Mon-Thursday + early seating fri-Saturday)

Appetizers

Sourdough bread, churned butter

Halibut, oyster, spruce shoots

Cod, white beans, onion

Celeriac, truffle, yeast

Punsch, blackberry, hazelnut

Toffee

Wine Menu 645-**Meny KOKA** 1195-

Snacks, tilltugg

Surdegsbröd, kärnat smör

Hällefjundra, ostron, granskott

Havskräfta x 2
rabarber, fläder
korianderfrö

Pilgrimsmussla, dragon, glasört

Skrei, vita bönor, lök

Rotselleri, tryffel, jäst

Päron, kvitten, tagetes

Punsch, björnbär, hasselnöt

Smörkola

Vin meny 975-**Odlarmenyn** 995-

Snacks, tilltugg

Surdegsbröd, kärnat smör

Hällefjundra, ostron, granskott

Havskräfta x 2
rabarber, fläder
korianderfrö

Skrei, vita bönor, lök

Rotselleri, tryffel, jäst

Punsch, björnbär, hasselnöt

Smörkola

Vin meny 775-**Kvällens Meny** 745-

(mån-tors samt tidig sittning fre-lör)

Snacks, tilltugg

Surdegsbröd, kärnat smör

Hällefjundra, ostron, granskott

Skrei, vita bönor, lök

Rotselleri, tryffel, jäst

Punsch, björnbär, hasselnöt

Smörkola

Vin meny 645-

Menu KOKA Veg 1195-

Appetizers
 Sourdough bread, churned butter

 Kohlrabi, oyster leaf, spruce shoots
 Beets x 2
rhubarb, elderflower
coriander seed
 Parsley root, tarragon, salicornia
 Oyster mushroom, white beans, onion
 Celeriac, truffle, yeast
 Pear, quince, marigold
 Punsch, blackberry, hazelnut

 Toffee
Wine Menu 975-

Farmers Menu Veg 995-

Appetizers
 Sourdough bread, churned butter

 Kohlrabi, oyster leaf, spruce shoots
 Beets x 2
rhubarb, elderflower
coriander seed
 Oyster mushroom, white beans, onion
 Celeriac, truffle, yeast
 Punsch, blackberry, hazelnut

 Toffee
Wine Menu 775-

Tonight's Menu Veg 745-

(Mon-Thursday + early seating Fri-Saturday)

Appetizers
 Sourdough bread, churned butter

 Kohlrabi, oyster leaf, spruce shoots
 Oyster mushroom, white beans, onion
 Celeriac, truffles, yeast
 Punsch, blackberry, hazelnut

 Toffee
Wine Menu 645-

Meny KOKA Veg 1195-

Snacks, tilltugg
 Surdegsbröd, kärnat smör

 Kålrabbit, ostronört, granskott
 Betor x 2
rabarber, fläder
korianderfrö
 Persiljerot, dragon, glasört
 Ostronskivling, vita bönor, lök
 Rotselleri, tryffel, jäst
 Päron, kvitten, tagetes
 Punsch, björnbär, hasselnöt

 Smörkola
Vin meny 975-

Odlarmenyn Veg 995-

Snacks, tilltugg
 Surdegsbröd, kärnat smör

 Kålrabbit, ostronört, granskott
 Betor x 2
rabarber, fläder
korianderfrö
 Ostronskivling, vita bönor, lök
 Rotselleri, tryffel, jäst
 Punsch, björnbär, hasselnöt

 Smörkola
Vin meny 775-

Kvällens Meny Veg 745-

(mån-tors samt tidig sittning fre-lör)

Snacks, tilltugg
 Surdegsbröd, kärnat smör

 Kålrabbit, ostronört, granskott
 Ostronskivling, vita bönor, lök
 Rotselleri, tryffel, jäst
 Punsch, björnbär, hasselnöt

 Smörkola
Vin meny 645-