

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 for KOKA is displayed in a minimalist, thin-lined font. The letters are uppercase and spaced out, with the 'O's being slightly larger than the other letters.

Menu KOKA 1195-

Appetizers

Sourdough bread, churned butter

Mackerel, sorrel, dill

White asparagus x 2
lumpfish caviar, coriander, fennel
horseradish

Langoustine, meadowsweet, green tomato

Halibut, fava bean, spruce shoots

Oyster mushroom, lovage, celeriac

Rhubarb, marigold, sour cream

Strawberries, chervil, oat

Toffee

Wine Menu 975-

Farmers Menu 995-

Appetizers

Sourdough bread, churned butter

Mackerel, sorrel, dill

White asparagus x 2
lumpfish caviar, coriander, fennel
horseradish

Halibut, fava bean, spruce shoots

Oyster mushroom, lovage, celeriac

Strawberries, chervil, oat

Toffee

Wine Menu 775-

Tonight's Menu 745-

(Mon-Thursday + early seating fri-Saturday)

Appetizers

Sourdough bread, churned butter

Mackerel, sorrel, dill

Halibut, fava bean, spruce shoots

Oyster mushroom, lovage, celeriac

Strawberries, chervil, oat

Toffee

Wine Menu 645-

Meny KOKA 1195-

Snacks, tilltugg

Surdegsbröd, kärnat smör

Makrill, ängssyra, dill

Vit sparris x 2
stenbitsrom, korianderfrö, fänkål
pepparrot

Havskräfta, älgört, grön tomat

Hälleflundra, åkerböna, granskott

Ostronskivling, libbsticka, rotselleri

Rabarber, tagetes, gräddfil

Jordgubbar, körvel, havre

Smörkola

Vinmeny 975-

Odlarmenyn 995-

Snacks, tilltugg

Surdegsbröd, kärnat smör

Makrill, ängssyra, dill

Vit sparris x 2
stenbitsrom, korianderfrö, fänkål
pepparrot

Hälleflundra, åkerböna, granskott

Ostronskivling, libbsticka, rotselleri

Jordgubbar, körvel, havre

Smörkola

Vinmeny 775-

Kvällens Meny 745-

(mån-tors samt tidig sittning fre-lör)

Snacks, tilltugg

Surdegsbröd, kärnat smör

Makrill, ängssyra, dill

Hälleflundra, åkerböna, granskott

Ostronskivling, libbsticka, rotselleri

Jordgubbar, körvel, havre

Smörkola

Vinmeny 645-

Menu KOKA Veg 1195-

Appetizers

Sourdough bread, churned butter

Kohlrabi, sorrel, dill

White asparagus x 2
seaweed caviar, coriander, fennel
horseradish

Cauliflower, meadowsweet, green tomato

Cabbage, fava bean, spruce shoots

Oyster mushroom, lovage, celeriac

Rhubarb, marigold, sour cream

Strawberries, chervil, oat

Toffee

Wine Menu 975-

Farmers Menu Veg 995-

Appetizers

Sourdough bread, churned butter

Kohlrabi, sorrel, dill

White asparagus x 2
seaweed caviar, coriander, fennel
horseradish

Cabbage, fava bean, spruce shoots

Oyster mushroom, lovage, celeriac

Strawberries, chervil, oat

Toffee

Wine Menu 775-

Tonight's Menu Veg 745-

(Mon-Thursday + early seating Fri-Saturday)

Appetizers

Sourdough bread, churned butter

Kohlrabi, sorrel, dill

Cabbage, fava bean, spruce shoots

Oyster mushroom, lovage, celeriac

Strawberries, chervil, oat

Toffee

Wine Menu 645-

Meny KOKA Veg 1195-

Snacks, tilltugg

Surdegsbröd, kärnat smör

Kålrabbi, ängssyra, dill

Vit sparris x 2
tångkaviar, korianderfrö, fänkål
pepparrot

Blomkål, älgört, grön tomat

Kål, åkerböna, granskott

Ostronskivling, libbsticka, rotselleri

Rabarber, tagetes, gräddfil

Jordgubbar, körvel, havre

Smörkola

Vinmeny 975-

Odlarmenyn Veg 995-

Snacks, tilltugg

Surdegsbröd, kärnat smör

Kålrabbi, ängssyra, dill

Vit sparris x 2
tångkaviar, korianderfrö, fänkål
pepparrot

Kål, åkerböna, granskott

Ostronskivling, libbsticka, rotselleri

Jordgubbar, körvel, havre

Smörkola

Vinmeny 775-

Kvällens Meny Veg 745-

(mån-tors samt tidig sittning fre-lör)

Snacks, tilltugg

Surdegsbröd, kärnat smör

Kålrabbi, ängssyra, dill

Kål, åkerböna, granskott

Ostronskivling, libbsticka, rotselleri

Jordgubbar, körvel, havre

Smörkola

Vinmeny 645-