

Kobba

— R E S T A U R A N T & B A R —

PURE NORDIC TASTES

PURE NORDIC TASTES-MENYN BYGGER PÅ
SÄSONGSTÄNKANDE OCH NÄRPRODUCERADE RÅVAROR.
HELHETEN HAR UTFORMATS AV ÅRETS KOCK 2025, PIERO
SILVANI, SOM PÅ ETT SKICKLIGT SÄTT TAR TILLVARA
HÖSTENS VIKTIGASTE RÅVAROR.

I RÄTTERNA FRAMHÄVS RÅVARORNAS RENA SMAKER
OCH LÄTTILLGÄNGLIGA SMAKKOMBINATIONER. MENYN
HÄMTAR SIN INSPIRATION FRÅN NATUREN, DEN
NORDISKA IDENTITETEN OCH SVENSKA SKÄRGÅRDEN.
RÄTTERNA TOLKAR NORDISKA SMAKTRADITIONER PÅ
ETT MODERNT OCH RÅVARUNÄRA SÄTT, ENLIGT VIKING
LINES VÄRDERINGAR.

VINREKOMMENDATIONERNA SOM KOMPLETTERAR
MENYN HAR VALTS AV ÅRETS SERVITÖR 2025, KATRINA
LAITINEN. VIKING LINE FUNGERAR SOM HUVUDPARTNER
TILL TÄVLINGSORGANISATIONEN FÖR ÅRETS KOCK OCH
ÅRETS SERVITÖR.

PIERO SILVANI OCH KATRINA LAITINEN REKOMMENDERAR:

OXTARTAR, SELLERIBLINI
OCH INLAGD RAMSLÖKSKAPRIS
BEAUJOLAIS-VILLAGES 2023, VIEUX BOURG

GÄDDFILÉ,
RÄK- OCH GÄDDMOUSSELINE, GRILLAD KÅL,
POTATISPURÉ OCH MUSSELSMAKSATT SMÖRSÅS
CHABLIS SAINT MARTIN, DOMAINE LAROCHE

ÅLÄNDSKA PÄRON,
KARAMELLISERAD VITCHOKLAD
OCH CITRONVERBENAGLASS
MOSCATO D'ASTI, VAJRA

Meny 52€
Dryckespaket 28€

FÖRRÄTTER

MANDELPOTATIS,
PICKLAD LÖK OCH LÖJROM
14€

HANDSKALAD FLODKRÄFTA,
TOMATGELÉ OCH FLODKRÄFTSBISQUE
14€

OXTARTAR, SELLERIBLINI
OCH INLAGD RAMSLÖKSKAPRIS
15€

TARTELETT FYLLED MED KARAMELLISERAD LÖK,
ALMNÄS TEGEL-OST OCH LINGON
13€

HUVUDRÄTTER

GÄDDFILÉ,
RÄK- OCH GÄDDMOUSSELINE,
GRILLAD KÅL, POTATISPURÉ
OCH MUSSELSMAKSATT SMÖRSÅS
29€

GRILLAD HALV HUMMER,
KYNDELKRYDDAT SMÖR,
TOMATSALLAD OCH POMMES
43€

GRILLAD HJORTYTTERFILÉ,
KANTARELLPURÉ, STEKT SVAMP
OCH AROMATISK HJORTBULJONG
31€

BOVETE-KORNRISOTTO,
GRILLAD KÅL, STEKT SVAMP
OCH SVAMPBULJONG
26€

EFTERRÄTTER

HAVTORNSSORBET,
YOGHURTKRÄM SMAKSATT MED RÖNNBÄR
OCH NYPONGELÉ
14€

HALLONBAVAROISE,
RÖDVINBÄRS-SMÖRGLASS OCH VANILJ
13€

ÅLÄNDSKA PÄRON,
KARAMELLISERAD VITCHOKLAD
OCH CITRONVERBENAGLASS
13€

