

LÉ MENU

STARTER TARTARE

Local raw beef, egg yolk,
horseradish & crispy capers

or

TUNA CRUDO

Tuna crudo, ponzu, sesame, chili & cucumber

MAIN COURSE

FRIED WHITEFISH

Pan fried whitefish, pickled forest mushrooms, potato
& smoked mussel beurre blanc

or

STEAK FRITES

Entrecôte, house fries & Béarnaise sauce

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Fish main course 56 €

Meat main course 64 €

WINE PAIRING 36 €



STARTERS & TO SHARE

OYSTER PLATTER

½ dozen *Fine de Claire* oysters, mignonette & lemon
½ tusinaa *Fine de Claire*-ostereita, mignonettea & sitruunaa

27 / 6

TUNA CRUDO

Tuna crudo, ponzu, sesame, chili & cucumber
Tonnikala crudo, ponzua, seesamia, chiliä & kurkkua

17

ESCARGOT / ARTICHOKE HEARTS

Burgundy snails OR grilled artichoke hearts, parsley garlic butter & grilled bread
Burgundilaisia etanoita TAI grillattuja artisokan sydämiä,
persiljavalkosipulivoita & grillattua leipää

15 / 13

TARTARE

Local raw beef, egg yolk, horseradish, shallot & crispy capers
Tartarpihvi, keltuainen, piparjuurta, shalottisipulia & rapeita kapriksia

17

COCK WINGS

The Cocks classic wings, wasabi, chili, sesame & coriander
The Cockin klassikkosiipiä, wasabia, chiliä, seesamia & korianteria

16

BROCCOLINI

Grilled broccolini, chili, garlic, parmesan & Marcona almonds
(vegan option available)
Grillattua broccolinia, chiliä, valkosipulia, parmesaania & Marcon-mantelia
(saatavilla vegaanisena)

15

GRILLED PRAWNS

Grilled prawns, 'nduja butter, lemon & grilled levain
Grillattuja jättikatkaravunpyrstöjä, 'nduja-voita, sitruunaa & grillattua
hapanjuurileipää

17



MAINS

PRAWN LINGUINE <i>Shrimps, prawns, chili, garlic, white wine & parsley</i> Katkarapuja, linguinepastaa, chiliä, valkosipulia, valkoviiniä & persiljaa	26
FRIED WHITEFISH <i>Pan fried whitefish, pickled forest mushrooms, potato & smoked mussel beurre blanc</i> Paistettua siikaa, pikkelöityjä metsäsieniä, perunaa & savustettua simpukka-voikastiketta	33
STEAK FRITES <i>Entrecôte, house fries & Béarnaise sauce</i> Add baby gem salad with Dijon vinaigrette +4 € Entrecôte, Cockin ranskalaiset & Béarnaise-kastiketta Lisää annokseen sydänsalaattia & Dijon-vinaigrettiä + 4 €	40
TARTARE <i>Local raw beef, egg yolk, horseradish, shallot, crispy capers & house fries</i> Tartarpihvi, keltuainen, piparjuurta, rapeita kapriksia, shalottisipulia & talon ranskalaiset	27
ROYALE WITH CHEESE <i>Local prime cut burger, matured cheddar, dijon sauce, onion bacon jam, gherkins & house fries</i> Hampurilainen, kypsytettyä cheddaria, pekoni-sipulihilloketta, dijon-kastiketta, maustekurkkua & ranskalaisia	27
“CHICK” NORRIS <i>Crispy vegan ”chicken” patty -burger, gochujang mayonnaise, lettuce, tomato, red cabbage coleslaw & house fries (vegan option available)</i> Rapea vegaaninen ”kana”pihvi -hampurilainen, gochujang-majoneesia, sydänsalaattia, tomaattia, punakaalicoleslawta & ranskalaiset (saatavilla vegaanisena)	26
PUMPKIN RISOTTO <i>Risotto from roasted pumpkins, whipped ricotta, toasted pumpkin seeds, parmesan & chives</i> Risotto paahdetusta kurpitsasta, vaahdotettua ricottaa, paahdettua kurpitsansiemeniä, parmesania & ruohosipulia	13 / 25
GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD <i>Grilled corn fed chicken, romaine lettuce, parmesan, croutons & caesar sauce</i> Grillattua maissikanan rintaa, romainea, parmesania, krutonkeja & caesarkastiketta	16 / 25

ADD SIDES:

HOUSE FRIES WITH BÉARNAISE Cockin ranskalaiset & Béarnaise -kastiketta	10
BREAD & BUTTER <i>House made fresh foccacia & spread</i> Talon tuoretta foccaciaa & levitettä	4
BABY GEM SALAD WITH DIJON VINAIGRETTE Sydänsalaattia & Dijon-vinaigrettiä	4
HERB MARINATED KALAMATA & GREEN OLIVES Yrttimarinoituja Kalamata ja vihreitä oliiveja	4

SWEETS

CRÈME BRÛLÉE	12
COCONUT & YUZU CARAMEL BRÛLÉE <i>Our tropical, fully vegan version of the French favourite</i> Ranskalaisen suosikkijälkiruoan trooppisempi vegaaninen versio	12
POACHED APPLE <i>Poached apple, cinnamon, roasted oats, salted caramel & brown butter ice cream</i> Haudutettua omenaa, kanelia, paahdettua kauraa, suolakaramellia & ruskitettu voi -jäätelöä	13
ROCKY ROAD BROWNIE <i>Brownie with toasted almonds, dried cranberry, chocolate chunks & marshmallow</i> Suklaa brownie, paahdettuja manteleita, kuivattua karpaloa, suklaapaloja, vaahtokarkkeja & vaniljajäätelöä	13
ICE CREAM / SORBET <i>Scoop of ice cream or sorbet</i> Pallo jäätelöä tai sorbettia	6

DESSERT WINES

BRACHETTO D’ACQUI	9.8
GRAHAM’S LATE BOTTLED VINTAGE PORT	11
CALVET RÉSERVE DU CIRON SAUTERNES	13

Please turn to our lovely staff for detailed information on allergens – and for recommendations.
Käännä ihmeessä henkilökuntamme puoleen, jos toivot lisää tietoa allergeeneista – tai hyviä suosituksia.

BUBBLES

MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT	19 / 120
FRANCE, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	
RIONDO FALCERI PROSECCO EXTRA DRY.....	10.5 / 62
ITALY, Glera	
CHATEAU HAUT-RIAN CRÉMANT DE BORDEAUX.....	14 / 91
FRANCE, Sémillon	
DISSEGNA PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY.....	10.7 / 65
ITALY, Glera, Pinot Noir	
POMMERY BRUT ROYAL CHAMPAGNE.....	115
FRANCE, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
PERRIER-JOUËT GRAN DE BRUT CHAMPAGNE.....	160
FRANCE, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
TAITTINGER MILLÉSIMÉ BRUT 2015 (MAGNUM).....	275
FRANCE, Pinot Noir, Chardonnay	
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE CHAMPAGNE BRUT.....	280
FRANCE, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	



WHITES

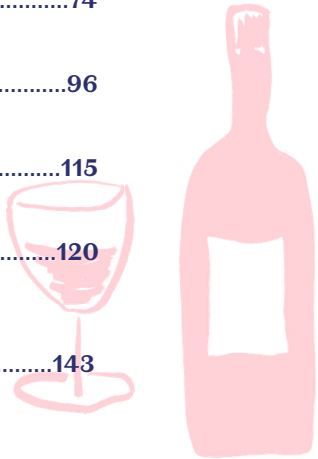
LES JAMELLES SAUVIGNON BLANC.....	10.5 / 62
FRANCE, Sauvignon Blanc	
MARKUS HUBER TERRASSEN 2025.....	13.2 /82
AUSTRIA, GRÜNER VELTLINER	
FRIEDRICK BECKER AUFAKT RIESLING.....	12 / 84 (1 LT)
GERMANY, Riesling	
LA CHABLISIENNE CHABLIS LA SEREINE	13.5 / 85
FRANCE, Chardonnay	
VILLA ANNA SOAVE.....	48
ITALY, Garganega	
DA VERO BIOLIGICO BIANCO.....	48
ITALY, Cataratto	
CHATEAU CARSIN BLANC DE CARSIN.....	67
FRANCE, Semillon, Sauvignon Blanc	
MUGA RIOJA BLANCO.....	78
SPAIN, Viura, Malvasia, Garnacha Blanco	
LA SPINETTA VERMENTINO.....	83
ITALY, Vermentino	

ROSÉS

ROSÉ DE CARSIN 2023.....	11.3 / 65
FRANCE, Merlot, Malbec	
FLEURS DE PRAIRIE CÔTES DE PROVENCE ROSÉ.....	11.8 / 68
FRANCE, Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre	
HIMMEL PINK RIESLING.....	65
GERMANY, Riesling, Pinot Noir	

REDS

LES JAMELLES CABERNET SAUVIGNON.....	10.5 / 62
FRANCE, Cabernet Sauvignon	
LE P`TTIT PINOT, BRUNO LAFON.....	11 / 65
FRANCE, Pinot Noir	
PAUL JABOULET ÂÎNÉ PARALLÉLE 45 CÔTES DU RHÔNE...11.5/66	
FRANCE, Grenache, Syrah	
RICOSSA BARBERA D´ASTI.....	13.5 / 86
ITALY, Barbera	
RICOSSA LANGHE NEBBIOLO.....	14 / 88
ITALY, Nebbiolo	
DA VERO BIOLIGICO ROSSO.....	48
ITALY, Nero D´Avola	
SOGATIA CHIANTI RISERVA.....	57
ITALY, Sangiovese	
ANTICHE TERRE VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE.....	67
ITALY, Rondinella, Corvione, Corvina	
FINCA SOBREÑO CRIANZA.....	74
SPAIN, Tempranillo	
LAMY-PILLOT BOURGOGNE PINOT NOIR.....	96
FRANCE, Pinot Noir	
SCRIMAGLIO BAROLO.....	115
ITALY, Nebbiolo	
DOMAINE DE LA SOLITUDE CUVÉE TRADITION.....	120
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE FRANCE, Grenache, Syrah, Mourvèdre	
CHATEAU CARSIN ROUGE DE CARSIN MGM.....	143
FRANCE, Merlot	



COCKTAILS & MOCKTAILS

PASTIS	10
Ricard, Water	
HELSINKI GT	16
Helsinki Dry Gin, Tonic, Pink grapefruit, Lingonberry	
COCK´S MARTINI	15
Tanqueray Gin, Cinzano Blanco	
BOULEVARDIER	15
Jim Beam, Fratelli Antica Formula, Campari	
PORNSTAR MARTINI	16
Smirnoff, Vanilla, Passion fruit, Lemon, Sugar, Bubbles	
TOKYO MULE	15
Hakutsuru Sake, Lime, Ginger	
SPICY PALOMA	15
Agavita, Lime, Jalapeno, San Pellegrino	
CARAMEL ESPRESSO MARTINI	16
Smirnoff, Kahlua, Espresso, Caramel	

SIN GIN & TONIC	10
Helsinki Nolla 0%, Tonic, Pink grapefruit, Lingonberry	
VIRGIN SPICY PALOMA	9.5
ISH Agave 0%, Lime, Jalapeno, San Pellegrino	
VIRGIN TOKYO MULE	9.5
Lime, Ginger, Soda	
COCK´S ICED TEA	9
Black Tea, Lemon, Sugar, Soda	



BEERS

LAPIN KULTA PURE ORGANIC	6.5 / 9.5
Lager, Finland	
HELSINKI BRYGGERI IPA	7 / 10
Indian Pale Ale, Finland	
THE COCK PILSNER	9.5
Pilsner, Finland	
BIRRA MORETTI	9.5
Lager, Italy	
SINGHA	9.5
Lager, Thailand	
KRONENBOURG 1664 BLANC	9.8
Wheat beer, France	
KAKOLA BREWING RIVIERA IPA	11
India Pale Ale, Finland	
ANDECHS WEISSBIER HELL 0.5l	13
Weissbier, Germany	
BIRRA MORETTI ZERO	8
Lager 0%, Italy	
HAPPY JOE EXTRA DRY	10
Cider, Finland	