

CANAPÈER/SNITTAR

och annat gott småplock

FISK & SKALDJUR:

SKAGEN

Skagen gjord på handskalade räkor, hemlagad majonnäs, pepparrot, dill och citron. Serveras på KockRockens fröknäcke

SOLOMOS

Lättgravad lax på egenbakat rågbröd med dijonsenap, vispad crème fraiche, gräslök och friterad lök

PINTXO CON SALMON

Grillad manitobabaguette med kumminsotad färsk lax, pepparrots- färskost, semibakad cocktailtomat och krasse

CAPESANTE

Grillad pilgrimsmussla med tryfferad rotselleripuré, forellrom, färska örter och solrosfrön
(glutenfri)

SE NÄSTA SIDA

TONNO

Kumminsotad tonfisk med ricotta- och jordärtskockspuré, bondböna, råhyvlad blomkål och citronolja
(glutenfri)

CEVICHE

I glasburk med torsk, handskalade räkor, lax, mango, chili, lime, koriander och vårlök
(glutenfri)

KÖTT & FÅGEL:

MINI-PIZZA

Pizza gjort på smördeg med picklad tomatsås, fetaost, Kalamataoliver, rostad paprika och torkad vildoregano

MINI-PIZZA

Pizza gjort på smördeg med len chèvrecrème, parmaskinka, syrad honung och rostade pinjenötter

CURRY MADRAS

Orientalisk kycklingröra med egengjord majonnäs, curry, paprika, purjolök, chili och koriander. Serveras på manitobacrostini

SE NÄSTA SIDA

CARPACCIO DI VITELLO

Svartpepparsotad kalvinnanlår med tryffelmaskarpone, semitorkad cocktailtomat och rostade pinjenötter.
Serveras på KockRockens fröknäcke

ANTIPASTO

Italienska charkuterier och Grana Padano (ost) samt KockRockens balsamicoreduktion

CLUB SANDWICH

Dubbelsnitt med rökt kalkon, ost, tomat, egengjord majonnäs och sallad

VEGETARISKT:

SPANAKOTIROPITA

Handrullad krispig filodegscigarr fylld med bladspenat och fetaost

VERDURE

Grillade grönsaker med Kalamataoliver och marinerade kronärtskockshjärtan
(glutenfri)

SE NÄSTA SIDA

CAESAR

Liten caesarsallad med romansallad, Caesardressing, färskhyvlad Grana padano (ost), kapris och krutonger

PAIN AU CHEVRE

Smörstekt frukt- och nötbröd med chèvrecreme, kvittenmarmelad och friterad salvia

...och mycket mer..

Prisexempel 25-55 kr/st