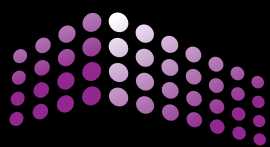


# SEL SKAPSMENY

2018



**ROCKHEIM**™

## NÆR OG FJERN

Denne bufféten er en fantastisk kombinasjon av smaker fra jordens alle hjørner, laget med kortreiste norske råvarer. Spennende smaker du kanskje ikke har vært innom tidligere.

Småpotet vendt i urter fra Frosta  
 Hjemmerøkt Hitralaks med koriandercrust  
 Borstj laget på trønderbeter  
 Akevittmarinerte reker i potetlefser  
 "Cold cuts" og ost fra Midt-Norge  
 Gratinert brandad med klippfisk fra Vega  
 Surdeigstoast med røkt Ytterøykylling og pepperrot  
 "Tagin" med sesongens kjøtt  
 Hjemmelaget brød  
 Tapenade  
 Hummus  
 Rouille

525,- p.p

## JUNK & FUNK BUFFÉT

Her har vi laget en rimelig junk food meny inspirert fra det kreolske kjøkken. At den har en god pris betyr ikke at det går ut over kvalitet eller kreativitet. Er dere ute etter en god buffe som passer til alle så er dette er godt valg.

Spicy kyllingvinger  
 Spareribs marinert i Rock IPA  
 Confitert og grillet "Brisket"  
 Quesadillas med cheddar  
 Croque monsieur  
 Red slaw  
 Chipotle bønner  
 Country fries  
 Mac n´cheese

395,- p.p

# SET MENY

Ikke alle vil ha buffét, så her har vi satt sammen en meny til tallerken servering, her kan dere velge mellom 3, 4 eller 5 retter.

## VITELLO TONATO

Kalveroastbiff med tunfiskdressing, parmesan, olivenolje.

## BOHLINOS

Med chipotlemajones og chili snø.

## CONFITERT OKSEBRYST

Syltet sopp, rotsellerikrem, potet vendt i urter, saus tilsmakt brent hvitløk.

## OST

Kong Sverre fra Orkladal Ysteri  
Tindvedsmarmelade

## SJOKOLADEKAKE "NEMESIS"

Saus på salt karamell  
Bringebærsorbet

3-retter: 495,-

4-retter: 595,-

5-retter: 695,-

Prisene er per person

## APERITIF

<b>ROCK IPA</b>	89,-
Vår egen øl, serveres med ølkjeks.	
<b>PROSECCO VIGNANA</b>	96,-
Ren fruktaroma i retning pære og hvit melon. Tørr med en lett sødme. 100% Giera.	
<b>APEROL SPRITZ</b>	105,-
Aperol, prosecco, appelsin.	

## FATØL

<b>DAHL'S 0,4</b>	74,-
En gylden, aromatisk og smaksrik pils med god maltsødme, tydelig fruktighet og fint avstemt bitterhet.	
<b>ROCK IPA 0,4</b>	89,-
Vår egen ipa, lettdrikkelig med preg av tydelig humle.	
<b>RINGNES UFILTRET 0,4</b>	89,-
Ufiltrert og økologisk.	

## FLASKEØL

<b>LAMO WIT</b>	79,-
Belgisk hveteøl med koriander, Appelsinskall og nype.	
<b>REINA SAISON</b>	99,-
ustikk med preg av krydder og halm. rustikk smak av krydder og malt, med en balansert og mild bitterhet.	
<b>AUSTMANN HOPPY BLONDE</b>	89,-
Frisk, fruktig og blomsterpreget lukt.	
<b>SESONGENS ØL</b>	
Her finner du juleøl, lette sommer varianter og en øl som varmer deg på høsten. Spør om pris og type.	
<b>CARLSBERG NON. ALC</b>	49,-
Vårt alkoholfrie alternativ.	

## HVITVIN

**MASTIA SOAVE** 88,-/425,-  
Lettdrikkelig, tørr. Allround.  
Garganega Trebbiano.

**RIESLING DREISSIGACKER** 109,/495,-  
Preget av sitrus, eple og fersken.  
Tørr og saftig med god fruktighet. Økologisk.  
Passer fantastisk til fisk og skalldyr.

**CHABLIS VICTOR BERARD** 595,-  
Klassisk tørr chardonnay. Friske innslag  
av sitrus og grønne epler. Passer til reker  
og hvit fisk. 100% Chardonnay.

## RØDVIN

**PASSONERO CHIANTI** 88,-/425,-  
Husets. Allround vin. God alene,  
enda bedre med mat. Sangiovese, Canaiolo.

**BARBERA D`ALBA PERTINACE** 109,-/495,-  
Fyldig vin med flott fruktkonsentrasjon  
og elegant syre. 100% Barbera.

**CÔTES DU RHÔNE ARMOIRIES** 535,-  
God sødme med litt kryddertoner.  
Fruktig vin med fin tanninstruktur. Allround vin til kjøtt.  
Grenache, Syrah, Mourvedre

## DRIKKEPAKKER

**ØLPAKKE** 299,-  
Her setter vi sammen spennende  
øl til din meny.

**VINPAKKE** 395,-  
Vin satt sammen til smakene  
i menyen du har valgt.

**VIN- OG ØLPAKKE** 355,-  
En god miks, du skjønner greia.

**JUICEPAKKE** 199,-  
Ett meget godt alkoholfritt.  
alternativ av lokale juicer.

