



## Kockarnas matfilosofi

### **Best of**

Under best of-dagarna får gästerna smaka på det bästa från turnén. De får lära känna de olika kockarna genom deras matlagning. Exempelvis kan det dyka upp lite rökigt från Ekstedt, Blommigt från Bloom in the Park, skaldjur från Koka i Göteborg, franskt från Atelier 23 och jämtländskt från Guldgalan, men även några nya smaker och kockar.

### **Bloom in the Park – Titti Qvarnström och Nicolina Karlsson**

Blooms koncept – the “No Menu” – betyder att det bästa serveras efter tillgänglighet, dag och humör. Med ett kök som ständigt förändras skapas en unik upplevelse varje gång du besöker restaurangen.

Restaurangen drivs av Sveriges första kvinna med en stjärna i Guide Michelin, *Titti Qvarnström*. Under TakeOver Pocket skapar hon och kocken Nicolina Karlsson rätter med inspiration från Bloom in the Park. Deras vanliga tema ”Expect the unexpected” är parollen. Menyn har inspiration från Europa och världen men båda fötterna i den skånska myllan.

### **Milana Seppänen och Frida Lindh – Moderna kallskänksklassiker**

Milana och Frida har gedigen kunskap inom det kalla köket och kommer under veckan på Pocket blanda klassiska kallskänksrätter med moderna inslag. Men ni kan vara lugna, löjrommen och anklevern har de inte moderniserat bort! Allt kommer inte serveras kallt och självklart avslutas menyn med dessert.

### **Marie Skogström**

Marie har en bred kunskap inom mat och har erfarenhet både inom det söta och det salta köket, samt drivit saluhall i Malmö. På Mat & Vin Slottsparken i Malmö som hon driver med sin man kombinerar hon mat, vin och miljö på ett högklassigt sätt. Nu tar hon med sig detta till Pocket City. Förvänta er förstklassiga desserter och genuin matlagning.

### **Sofia B Olsson från vRå i Göteborg**

Ett besök på vRå är en resa för alla sinnen och något av det mest spännande i matväg man kan hitta i Göteborg. Nu kommer hon till Stockholm med sin meny under Pocket TakeOver .

Sofia lagar japansk mat med närodlade råvaror och nordiska fiskar, fiskade på ett hållbart sätt. Tillsammans med en passion för japanska smaker och tekniker blir det en spännande kombination som hela tiden fortsätter att utvecklas och överraska.

### **Lisa Lönner Pulkkinen – Husmor Lisa goes Stureplan**

Lisa lagar sin mat på egenodlat och skärgårdsproducerade råvaror men i stadsmiljö. Ni kommer att få smaka friterade rötter, vildros, rotselleri och fläderbärskapris, och såklart någonting rökt med spån från lisas äppelträd.

### **Vegansk meny av Linn Söderström**

Linn Söderström är kock och konditor och har jobbat med allt från lyx på Operakällaren till ekologiska Street. Intresset för det gröna köket är stort även om hon själv är näst intill allätare. Vegetarisk eller vegansk mat ska inte vara undantag, tråkig eller något som hafsas ihop enligt henne. Råvaror som kan komma att dyka upp på menyn är svenska bönor, karamelliserad kål och en dessert som vilken köttis som helst skulle sluka.

Varmt välkomna!

