



ROLFS KÖK

EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG

HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON

SMÅPLOCK / SNACKS

Ostron Gillardeau No4* <i>Oyster Gillardeau No4</i> <i>*Ostron är ett risklivsmedel som äts på egen risk</i>	65/st
Gratinerat ostron med Pata Negra, tomat & sherrymajonnäs <i>Oyster gratinee with Pata Negra, tomato & sherry mayonnaise</i>	65/st
Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök & persilja (6st) <i>Escargot with garlic & parsley (6 pcs)</i>	225
Marconamandlar <i>Marcona almonds</i>	75
Färska gröna oliver från Apulien <i>Fresh green olives from Apulia</i>	85
Blandade charkuterier <i>Assorted cold meat</i>	195
Jamón Iberico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g <i>Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g</i>	275
Köksmästarägg med rökt ål & forellrom <i>Head chefs egg with smoked eel & trout roe</i>	95/st
Utvalda ostar <i>Selected cheeses</i>	165

FÖRRÄTTER / STARTERS

Endivesallad med rotselleri, Gruyère & tryffel <i>Endive salad with celeriac, Gruyère & truffle</i>	175
Stenbitsrom med råglövain, stenbeckspuré & beurre blanc <i>Lumpfish roe with rye bread, potato cream & beurre blanc</i>	195
Råmarinerad rödtunga med parmesan, olivolja & fänkål <i>Marinated raw witch with parmesan cheese, olive oil & fennel</i>	185
Anklevermousse med pinjenötter, fikon & brioche <i>Foie gras mousse with pine nuts, figs & brioche</i>	245
Störkaviar, N25 Oscietra, 30 g <i>Sturgeon Caviar, N25 Oscietra, 30g</i>	895



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Canederli med smör, brysselkål & tryffel <i>Bread dumplings with butter, brussel sprouts & truffle</i>	285
Gäddqueneller à la Escoffier med beurre blanc <i>Pike quenells à la Escoffier with beurre blanc</i>	345
Ragu på älg från Roslagen med cavatelli & Parmigiano-Reggiano 48 månader <i>Elk ragu with cavatelli pasta & Parmigiano-Reggiano 48 months</i>	385
Tartar på hängmörad oxfilé med grillad märg & friterad potatis <i>Dry aged beef tartar with grilled bone marrow & deep fried potatoes</i>	395
Short ribs från Järinge Gård med rostad majs, grönkål & citron (ca 30 min) <i>Short ribs from Järinge farm with roasted corn, kale & lemon (30 min)</i>	895/2p
Entrecôte med potatisgratäng, haricots verts & persiljesmör <i>Entrecôte with potato gratin, haricots verts & parsley butter</i>	525

ROLFS KÖKS KLASSIKER / CLASSIC PLATES

Råraka med Kalixlöjrom & tillbehör <i>Thin potato pancake with vendace roe from Kalix with red onion & sour cream</i>	395
Fiskgryta med räkor, musslor, grädde & aioli <i>Fish stew with shrimps, mussels, cream & aioli</i>	315
Konfiterad fläksida från Rocklunda gård med vitkål, ölkokt lök & rostad vitlök <i>Pork confit (from the farm of Rocklunda) with cabbage, beer braised onions & roasted garlic</i>	325
Rödvinsbräserverade oxkinder med tryffel & potatispuré <i>Red wine braised cheeks of ox with truffle & potato purée</i>	345

Glöm inte att meddela oss om ni har några allergier vi behöver känna till
Please inform us if you have any allergies we need to know about



DESSERTER / PUDDINGS

Utvalda ostar <i>Selected cheeses</i>	165
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	125
Nybakade madeleinekakor med kolagrädde, 1/2 eller 1/1 dussin <i>Freshly baked madeleine cakes with caramel cream, 1/2 or 1/1 dozen</i>	95/165
Baskisk ostkaka med Jalancina persikor & lime <i>Basque cheesecake with Jalancina peaches & lime</i>	145
En kula glass eller sorbet <i>One scoop of ice cream or sorbet</i>	65
Chokladpudding med grädde & kaksmulor <i>Chocolate pudding with cream & cookie crumble</i>	75
Choklad till kaffet <i>Chocolate treat</i>	45

