



**ROLFS KÖK**

**EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG**

**HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON**

---

## SMÅPLOCK / SNACKS

Ostron* <i>Oysters</i> <i>*Ostron är ett risklivsmedel som äts på egen risk</i>	55/st
Gratinerat ostron med Pata Negra, tomat & sherrymajonnäs <i>Oyster gratinee with Pata Negra, tomato &amp; sherry mayonnaise</i>	65/st
Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök & persilja (6st) <i>Escargot with garlic &amp; parsley (6 pcs)</i>	195
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 ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g <i>Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g</i>	265
Bakad camembert med vitlök, timjan & honung, 285 g <i>Baked camembert with garlic, thyme &amp; honey, 285 g</i>	225
Utvalda ostar <i>Selected cheeses</i>	165
<h2>FÖRRÄTTER / STARTERS</h2>	
Grillad sellerikål med vitlök, citron & parmesan <i>Grilled pak choi with garlic, lemon &amp; parmesan cheese</i>	165
Grön papayasallad med havskräfta, räkor, jordnötter, vitlök & chili <i>Green papaya salad with langoustine, schrimp, peanuts, garlic &amp; chili</i>	215
Gazpacho med krutonger & pata negra <i>Gazpacho with croutons &amp; pata negra</i>	125
Toast med kalvtartar, citroncreme, dill & löjrom <i>Toast with veal tartar, lemon cream, dill &amp; vendace roe</i>	215
Störkaviar, Baerii eller Oscietra Gold, Anna Dutch, 28g <i>Sturgeon Caviar, Baerii or Oscietra Gold, Anna Dutch, 28g</i>	645/845



---

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Fylld paprika med marconamandlar, fior di latte, tomat & belugalinser <i>Stuffed bell pepper with marcona almonds, fior di latte, tomato &amp; beluga lentils</i>	245
Cavatelli med musslor, grädde, citron & spenat <i>Cavatelli pasta with mussels, cream, lemon &amp; spinach</i>	295
Brioche "Louisiana" med friterad kyckling, BBQ sås & pickels <i>Brioche "Louisiana" with deep fried chicken, BBQ sauce &amp; pickles</i>	325
Lammrevbensspjäll med garam masala, spenat, fetaost, & tomat <i>Lamb ribs with garam masala, spinach, feta cheese &amp; tomato</i>	345
Grillad fläskkotlett med pata negra & sommargrönt ( ca 30 min) <i>Grilled pork chop with pata negra &amp; summer greens ( 30 min)</i>	845/2p
Gödkalvsentrecôte med grön sparris, choronsås & pommes <i>Veal entrecôte with green asparagus, choron sauce &amp; fries</i>	465

## ROLFS KÖKS KLASSIKER / CLASSIC PLATES

Råraka med löjrom från Bottenviken med tillbehör <i>Thin potato pancake with vendace roe from Bothnian Bay with red onion &amp; sour cream</i>	395
Fiskgryta med räkor, musslor, grädde & aioli <i>Fish stew with shrimps, mussels, cream &amp; 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 &amp; roasted garlic</i>	315
Rödvinsbräserverade oxkinder med tryffel & potatispuré <i>Red wine braised cheeks of ox with truffle &amp; potato purée</i>	335

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
Bakad camembert med vitlök, timjan & honung, 285 g <i>Baked camembert with garlic, thyme &amp; honey, 285 g</i>	225
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
"Hofdessert" med chokladsorbet, banan, mandel & maräng <i>"Hofdessert" with chocolate cream, banana, almond &amp; meringue</i>	135
Färska bär med mjukglass & havreflarn <i>Fresh berries with soft ice cream &amp; oat crisp</i>	165
En kula glass eller sorbet <i>One scoop of ice cream or sorbet</i>	65
Chokladpudding med vispgrädde & kaksmulor <i>Chocolate pudding with whipped cream &amp; cookie crumble</i>	75
Choklad till kaffet <i>Chocolate treat</i>	45

