



ROLFS KÖK

EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG

HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON

SMÅPLOCK / SNACKS

Ostron* <i>Oysters</i>	35/st
Grillat ostron med grädde, fänkål & Pernod <i>Grilled oyster with cream, fennel & Pernod</i>	50/st
Gratinerat ostron med Pata Negra, tomat & sherrymajonnäs <i>Oyster gratinee with Pata Negra, tomato & sherry mayonnaise</i>	50/st
Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök & persilja (6st) <i>Escargot with garlic & parsley (6 pcs)</i>	195
Friterade marconamandlar <i>Deep-fried marcona almonds</i>	65
Marinerade oliver <i>Marinated olives</i>	75
Blandade charkuterier <i>Assorted cold meat</i>	175
Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g <i>Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g</i>	245
Utvalda ostar <i>Selected cheeses</i>	150

FÖRRÄTTER / STARTERS

Grillad svartrot med hollandaise, forellrom & svartpeppar <i>Grilled salsify with hollandaise sauce, trout roe & black pepper</i>	155
Brandade på skrei med purjolök, oliver & parmesan <i>Brandade with cod, leek, olives & parmesan cheese</i>	145
Anklever med brioche, pecannötter & lönnsirap <i>Foie gras with brioche, pecans & maple syrup</i>	225
Hjorttartar med svamp, Gammelknas & krasse <i>Venison tartare with mushroom, Gammelknas cheese & cress</i>	195
30 g störkaviar, Polanco, Oscietra Grand Reserve, Rio Negro, Uruguay med tillbehör <i>30 g of caviar, Polanco, Oscietra Grand Reserve, Rio Negro, Uruguay with condiments</i>	645



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Ratatouille med fetaost, endive & basilika <i>Ratatouille with feta cheese, endive & basil</i>	265
Skreikotlett med potatis, ärthollandaise & dill <i>Cutlet of cod with potato, hollandaise sauce, peas & dill</i>	395
Gratinerad löksoppa med Noir de Bigorre-frikadeller, sherry & Gruyère <i>Gratinated onion soup with Noir de Bigorre pork dumplings, sherry & Gruyère</i>	275
Kalvlever & kalvtunga black & white <i>Veal liver & veal tongue black & white</i>	295
Kapun i tre serveringar <i>Capon in three servings</i>	1295/2p
Entrecôte 300g, från Skottland med potatisgratäng & rökt smör <i>Entrecôte 300g, from Scotland with potato gratin & smoked butter</i>	425

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 & 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>	275
Rödvinsbräserverade oxkinder med tryffel & potatispuré <i>Red wine braised cheeks of ox with truffle & potato purée</i>	295

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>	150
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	95
Ananas med vanilj, Malibu & kokosgrädde <i>Pineapple with vanilla, Malibu & coconut cream</i>	85
Karamelliserade päron med After Eight & vaniljkräm <i>Caramelized pears with mint chocolate & vanilla cream</i>	115
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
En kula glass eller sorbet <i>One scoop of ice cream or sorbet</i>	55
Chokladpudding med vispgrädde & kaksmulor <i>Chocolate pudding with whipped cream & cookie crumble</i>	75
Chokladkola <i>Chocolate fudge</i>	35

