



**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 &amp; sherry mayonnaise</i>	65/st
Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök & persilja (6st) <i>Escargot with garlic &amp; 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 &amp; trout roe</i>	95/st
Utvalda ostar <i>Selected cheeses</i>	165

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Endivesallad med rotselleri, Gruyère & hösttryffel <i>Endive salad with celeriac, Gruyère &amp; autumn truffle</i>	175
Stenbitsrom med råglövain, stenbeckspuré & beurre blanc <i>Lumpfish roe with rye bread, potato cream &amp; beurre blanc</i>	195
Matjessill från Norrøna med gräddfil, löjrom & syrat fläsk <i>Matjes herring from Norrøna with sour cream, vendace roe &amp; pork</i>	185
Anklevermousse med pinjenötter, fikon & brioche <i>Foie gras mousse with pine nuts, figs &amp; 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 &amp; truffle</i>	285
Gäddqueneller à la Escoffier med beurre blanc aux crevettes <i>Pike quenells à la Escoffier with beurre blanc aux crevettes</i>	345
Ragu på älg från Roslagen med cavatelli & Parmigiano-Reggiano 48 månader <i>Elk ragu with cavatelli pasta &amp; Parmigiano-Reggiano 48 months</i>	385
Tartar på hängmörad oxfilé med grillad märg & friterad potatis <i>Dry aged beef tartar with grilled bone marrow &amp; deep fried potatoes</i>	395
Entrecôte med potatisgratäng, haricots verts & persiljesmör <i>Entrecôte with potato gratin, haricots verts &amp; parsley butter</i>	525
På Roffes har vi en tradition att alltid servera grishuvud innan jul. I år kommer grisarna ifrån Skåne. <i>Before Christmas we have a tradition to serve pig's head. This year the pigs comes from a farm in Skåne</i>	
Rolfs köks grishuvud för 2 personer (ca 45 min) <i>Rolfs kök's pig's head serves 2 people</i>	745

## ROLFS KÖKS KLASSIKER / CLASSIC PLATES

Råraka med Kalixlöjrom & tillbehör <i>Thin potato pancake with vendace roe from Kalix 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>	325
Rödvinsbräserverade oxkinder med tryffel & potatispuré <i>Red wine braised cheeks of ox with truffle &amp; 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
Poire belle Hélène <i>Poire belle Hélène</i>	145
Rolf köks julpudding för 2-4 personer med romrussinglass & kolasås <i>Rolfs kök's christmas pudding for 2-4 people with rum raisin ice cream &amp; caramel sauce</i>	275
En kula glass eller sorbet <i>One scoop of ice cream or sorbet</i>	65
Chokladpudding med grädde & kaksmulor <i>Chocolate pudding with cream &amp; cookie crumble</i>	75
Choklad till kaffet <i>Chocolate treat</i>	45

