



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>	45/st
Grillat ostron med dragon & smör <i>Grilled oyster with tarragon & butter</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>	195
Friterade marconamandlar <i>Deep-fried marcona almonds</i>	75
Marinerade oliver <i>Marinated olives</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>	255
Utvalda ostar <i>Selected cheeses</i>	150

FÖRRÄTTER / STARTERS

Buffelricotta med boquerones, guanciale, citron & rostat bröd <i>Ricotta with boquerones, guanciale, lemon & toasted bread</i>	165
Odlad rökt silverål med kavring, äggkräm & krasse <i>Farmed smoked eel with dark rye bread, egg & cress</i>	215
Gazpacho med Pata Negra & krutonger <i>Gazpacho with Pata Negra & croutons</i>	125
Tartar av svensk kalv med tomat, grönpeppar & Hallands Siren <i>Tartare of Swedish veal with tomato, green peppercorn & Hallands Siren cheese</i>	175
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

Grillade gröna grönsaker med burrata, cashewnötter & chili <i>Grilled green vegetables with burrata, cashew nuts & chili</i>	295
Piggvar Grenobloise med betor & färskpotatis <i>Turbot Grenobloise with beets & new potatoes</i>	495
Kotlett av Durocgris med sobrasada, persika & pimiento de Padrón <i>Duroc pork cutlet with sobrasada, peach & pimiento de Padrón</i>	345
Hel fransk gårdskyckling med honung, sallad & ranchdressing (ca 40 min) <i>Farm-raised whole chicken with honey, salad & ranch dressing (40 min)</i>	645/2p
Entrecôte 300g, från Skottland med pommes & bearnaisesås <i>Entrecôte 300g, from Scotland with french fries & bearnaise sauce</i>	455

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>	295
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>	115
Färska bär med citronkola, mandel & gårdsgrädde <i>Fresh berries with lemon caramel, almond & double cream</i>	165
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
Stracciatella på manjari, bourbon & vanilj <i>Stracciatella with manjari, bourbon & vanilla</i>	125
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 & cookie crumble</i>	75
Chokladkola <i>Chocolate fudge</i>	35

