



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
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
Deviled eggs <i>Devilled eggs</i>	115/st
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

Ostgratinerad toast med smörstekta kantareller & dill <i>Cheese toast with chanterelles & dill</i>	195
Sotade havskräftstjärtar från Smögen med olivolja, citron & chili <i>Charred Swedish langoustines with olive oil, lemon & chili</i>	215
Lättrimmad lax med pepparrot, soja & grönt äpple <i>Lightly cured salmon with horseradish, soy & green apple</i>	175
Arancini med konfiterat anklår, grönpeppar & persilja <i>Arancini with duck confit, green peppercorn & parsley</i>	175
30 g störkaviar, Huso Gold med tillbehör <i>30 g of caviar, Huso Gold with condiments</i>	645



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Pumparavioli med hasselnötter, brynt smör & parmesan <i>Pumpkin ravioli with hazelnuts, browned butter & parmesan cheese</i>	285
Piggvarsfilé med kantareller, grädde & potatis <i>Turbot fillet with chanterelles, cream & potatoes</i>	525
Pepparstekta Iberico fläskfilé med prinsessbönor & råstekt potatis <i>Pepper crusted Iberico pork loin with green beans & pan-fried potatoes</i>	345
Paella (ca 35 min) <i>Paella (35 min, serves 2 people)</i>	745/2p
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
Crêpe Suzette med vaniljglass <i>Crêpe Suzette with vanilla ice 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
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

