



**ROLFS KÖK**

**EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG**

**HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON**

---

## SMÅPLOCK / SNACKS

### Oysters

*\*Ostron är ett risklivsmedel som äts på egen risk*

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
Strömmingstoast med brynt smör & dill <i>Toast with herring, browned butter &amp; dill</i>	85
Chilirostade cashewnötter <i>Chili roasted cashew nuts</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
Utvalda ostar <i>Selected cheeses</i>	165

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Fetaost & zucchini med valnötter, garam masala & honung <i>Feta cheese &amp; zucchini with walnuts, garam masala &amp; honey</i>	165
Skrei & kammusseltartar med dill, chili & sotad palsternacka <i>Cod &amp; scallop tartar with dill, crispy chili &amp; blackened parsnip</i>	215
Toast Jureskog med saltat fläsk, löjrom & västerbottenost <i>Toast Jureskog with salted pork, vendace roe &amp; västerbotten cheese</i>	225
Krustad med tartar på hängmörad oxfile, parmesan & balsamico <i>Croustade with tartar of dry aged beef, parmesan cheese &amp; balsamico vinegar</i>	185
30 g störkaviar, Baerii, Oscietra eller Beluga med tillbehör <i>30 g of caviar, Baerii, Oscietra or Beluga with condiments</i>	545/745/1350

*\*Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel*



---

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Gratinerad fänkål från Puglia med cheddarost, grädde & dragon <i>Gratinated fennel from Puglia with cheddar cheese, cream &amp; tarragon</i>	265
Skrei al pil pil med dragon, vitlök, fänkål & ris <i>Cod al pil pil with tarragon, garlic, fennel &amp; rice</i>	325
Konfiterat anklår med belugalinser, rödvin, grönpeppar & apelsin <i>Duck confit with beluga lentils, red wine, green pepper &amp; orange</i>	325
Singapore chili crab <i>Singapore chili crab</i>	345
Vildand i tre serveringar <i>Wilds duck in three servings</i>	1295/2p
Entrecôte 300g, från Skottland med potatisgratäng & Café de Parissmör <i>Entrecôte 300g, from Scotland with potato gratin &amp; Café de Paris butter</i>	485

## 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>	295
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
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	125
Kanel & smörfylld gaufrette med mjukglass <i>Cinnamon &amp; butter filled Gaufrette with soft serve ice cream</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
Bakad chokladmousse med hasselnötter, Griottinnes körsbär & vaniljglass (15 min) <i>Baked chocolate mousse with hazelnuts, Griottinnes cherries &amp; vanilla ice cream ( 15 min )</i>	135
En kula glass eller sorbet <i>One scoop of ice cream or sorbet</i>	65
*Toppa din glass med Griottinnes körsbär <i>Add Griottinnes cherries to your ice cream</i>	45
Chokladpudding med vispgrädde & kaksmulor <i>Chocolate pudding with whipped cream &amp; cookie crumble</i>	75
Wiernougat <i>Wiener nougat</i>	45

