



ROLFS KÖK

11 JUNI SÅ VÄLKOMNAR VI KOCKGENIET MICHAEL BJÖRKLUND

“JAG HAR ALLTID RESPEKTERAT MICKE PÅ AVSTÅND SOM EN AV DE STÖRSTA MATLAGARNA VI HAR I SKANDINAVIEN. UNDER KOCKARNAS KAMP FÖRRA ÅRET SÅ BLEV VI VÄNNER. UTÖVER HANSTALANG SÅ BESITTER MICKE OCKSÅ DET SOM BETYDER MEST, DET STÖRSTA OCH VARMASTE HJÄRTA JAG TRÄFFAT.

KOM OCH TRÄFFA HONOM ÖVER LITE HÄRLIGA ÅLANDS SPECIALITETER BARA UNDER EN KVÄLL PÅ ROFFES”

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>	55/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
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 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

Grillad sellerikål med vitlök, citron & parmesan <i>Grilled pak choi with garlic, lemon & parmesan cheese</i>	165
Grön papayasallad med havskräfta, räkor, jordnötter, vitlök & chili <i>Green papaya salad with langoustine, schrimp, peanuts, garlic & chili</i>	215
Gazpacho med krutonger & pata negra <i>Gazpacho with croutons & pata negra</i>	125
Toast med kalvtartar, citroncreme, dill & löjrom <i>Toast with veal tartar, lemon cream, dill & vendace roe</i>	215
Störkaviar, Baerii eller Oscietra Gold, Anna Dutch, 28g <i>Sturgeon Caviar, Baerii or Oscietra Gold, Anna Dutch, 28g</i>	645/845



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Fylld paprika med marconamandlar, fior di latte, tomat & belugalinser <i>Stuffed bell pepper with marcona almonds, fior di latte, tomato & beluga lentils</i>	245
Cavatelli med musslor, grädde, citron & ramslök <i>Cavatelli pasta with mussels, cream, lemon & ramson</i>	295
Brioche "Louisiana" med friterad kyckling, BBQ sås & pickels <i>Brioche "Louisiana" with deep fried chicken, BBQ sauce & pickles</i>	325
Lammrevbensspjäll med garam masala, spenat, fetaost, & tomat <i>Lamb ribs with garam masala, spinach, feta cheese & tomato</i>	345
Grillad fläskkotlett med pata negra & sommargrönt (ca 30 min) <i>Grilled pork chop with pata negra & summer greens (30 min)</i>	845/2p
Entrecôte 300g, från Skottland med potatisgratäng & sockerärter <i>Entrecôte 300g, from Scotland with potato gratin & snow peas</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 & 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>	315
Rödvinsbräserverade oxkinder med tryffel & potatispuré <i>Red wine braised cheeks of ox with truffle & 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
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
"Hofdessert" med chokladsorbet, banan, mandel & maräng <i>"Hofdessert" with chocolate cream, banana, almond & meringue</i>	135
Färska bär med mjukglass & havreflarn <i>Fresh berries with soft ice cream & oat crisp</i>	165
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
Choklad till kaffet <i>Chocolate treat</i>	45

