



ROLFS KÖK

EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG

HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON

SMÅPLOCK / SNACKS

Ostron Antilope No3* <i>Oyster Antilope No3</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 & sherry mayonnaise</i>	65/st
Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök & persilja (6st) <i>Escargot with garlic & 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
Utvalda ostar <i>Selected cheeses</i>	175
Grönsallad <i>Green salad</i>	125

FÖRRÄTTER / STARTERS

Minestrone med Pecorino Romano <i>Minestrone with Pecorino Romano</i>	125
Kalvsylta med parmesan, caponata & sardell <i>Veal terrine with parmesan cheese, caponata & anchovy</i>	175
Råmarinerad rödtunga med parmesan, olivolja & fänkål <i>Marinated raw witch with parmesan cheese, olive oil & fennel</i>	185
Oxfilecarpaccio med pinjenötter, Amalficitron & persilja <i>Beef carpaccio with pine nuts, Amalfi lemon & parsley</i>	225
Störkaviar, N25 Oscietra, 30 g <i>Sturgeon Caviar, N25 Oscietra, 30g</i>	895



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Gnocchi med tomat, ramslök & rökta mandlar <i>Gnocchi with tomato, ramsons & smoked almonds</i>	285
Skreifilé meunière <i>Norwegian cod meunière</i>	365
Maltagliati med grädde, grönpeppar, anklever & krispigt kycklingskinn <i>Maltagliati with cream, green peppercorn, foie gras & crispy chicken skin</i>	325
Steak haché på kronhjort med enbärsmör, krasse & pommes <i>Red deer steak haché with juniper butter, cress & fries</i>	345
Poulet au vinaigre - Knäreds kyckling med äppelcider, grädde & ris (45 min) <i>Poulet au vinaigre - Knäreds chicken with apple cider vinegar, cream & rice (45 min)</i>	695/2p
Entrecôte med potatisgratäng, haricots verts & persiljesmör <i>Entrecôte with potato gratin, haricots verts & parsley butter</i>	525

ROLFS KÖKS KLASSIKER / CLASSIC PLATES

Råraka med Kalixlörrom & tillbehör <i>Thin potato pancake with vendace roe from Kalix 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>	325
Rödvinsbräserverade oxkinder med tryffel & potatispuré <i>Red wine braised cheeks of ox with truffle & 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>	175
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
Chokladfondant med mandel, körsbär & syrad grädde (20 min) <i>Chocolate fondant with almond, cherries & cream (20 min)</i>	165
En kula glass eller sorbet <i>One scoop of ice cream or sorbet</i>	65
Chokladpudding med grädde & kaksmulor <i>Chocolate pudding with cream & cookie crumble</i>	75
Choklad till kaffet <i>Chocolate treat</i>	45

