



**ROLFS KÖK**

**EXECUTIVE CHEF – JOHAN JURESKOG**

**HEAD CHEF – MAGNUS JOHANSSON**

---

## SMÅPLOCK / SNACKS

Ostron* <i>Oysters</i>	35/st
Gratinerat ostron med Pata Negra, tomat & sherrymajonnäs <i>Oyster gratinee with Pata Negra, tomato &amp; sherry mayonnaise</i>	50/st
Gratinerade franska sniglar XXL med vitlök & persilja (6st) <i>Escargot with garlic &amp; parsley (6 pcs)</i>	195
Friterade marconamandlar <i>Deep-fried marcona almonds</i>	65
Marinerade oliver <i>Marinated olives</i>	75
Blandade charkuterier <i>Assorted cold meat</i>	165
Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g <i>Jamón ibérico de Bellota, Gran Reserva de Salamanca, 50 g</i>	245

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Råmarinerad havskräfta med kokos, gurka, jalapeño & ingefära <i>Raw marinated langoustine with coconut, cucumber, jalapeño &amp; ginger</i>	165
Vit tysk AAA-sparris med löjrom & hollandaisesås <i>White german AAA asparagus with vendace roe &amp; hollandaise sauce</i>	225
Anklevertoast med fläsk, druvor & cognac <i>Foie gras toast with pork, grapes &amp; cognac</i>	175
Ljummen sallad med brytbönor, Pata Negra & chili <i>Warm salad with string beans, Pata Negra &amp; chilli</i>	145
30 g störkaviar, Siberian Reserve Uruguay med tillbehör <i>30 g of caviar, Siberian Reserve Uruguay with condiments</i>	495

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



---

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Gulfenad tonfisk med nykokta primörer, pistou & aioli <i>Yellowfin tuna with spring vegetables, pistou &amp; aioli</i>	345
Panerad Iberico-kotlett med parmesan, gröna tomater & senap <i>Breaded Iberico cutlet with parmesan cheese, green tomatoes &amp; mustard</i>	315
Lamm från Järinge gård med sobrasada, grillad vit sparris & chimichurri <i>Swedish lamb with sobrasada, grilled white asparagus &amp; chimichurri</i>	265
Entrecôte 300g från Polen "Victoria selected" med potatisgratäng, haricots verts & grönpepparsmör <i>Entrecôte 300g from Poland "Victoria selected" with potato gratin, french beans &amp; green pepper butter</i>	395

## ROLFS KÖKS KLASSIKER / CLASSIC PLATES

Råraka med löjrom från Kalix eller Amerika med tillbehör <i>Thin potato pancake with vendace roe from Kalix or America with red onion &amp; sour cream</i>	395/295
Fiskgryta med räkor, musslor, grädde & aioli <i>Fish stew with shrimps, mussels, cream &amp; aioli</i>	255
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>	265
Rödvinsbräserverade oxkinder med tryffel & potatispuré <i>Red wine braised cheeks of ox with truffle &amp; potato purée</i>	275

Glöm inte att meddela oss om ni har några allergier vi behöver känna till  
*Don't forget to inform us if you have any allergies we need to know about*



---

## DESSERTER / PUDDINGS

Utvalda ostar från Arla Unika <i>Selected cheeses from Arla Unika</i>	60 st
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	95
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
Earl grey-glass med scones, blåbär & honung <i>Earl grey ice cream with scones, blueberries &amp; honey</i>	115
En kula glass eller sorbet <i>One scoop of ice cream or sorbet</i>	55
Chokladpudding med vispgrädde & kaksmulor <i>Chocolate pudding with whipped cream &amp; cookie crumble</i>	65
Chokladkola <i>Chocolate fudge</i>	35

